

哈啰出行公布近一年珠海市共享两轮骑行大数据

减少碳排放量近4000吨 相当于多种近38万棵树



珠海市民越来越喜欢绿色出行 受访者供图

羊城晚报记者 郑达

共享单车融入了群众的日常生活，这种低碳、环保、健康的出行方式不但弥补了城市公共交通体系的不足，在节能减排方面也作出了突出贡献。

9月22日是世界无车日，哈啰出行公布了珠海市共享两轮骑行大数据。在整整一年的时间里，珠海人使用哈啰单车行驶里程7700万公里，相当于节约汽油超过615万升、减少碳排放量3860吨。同时数据显示，共享两轮在保障群众复工复产、拉动城市经济循环及经济复苏方面也作出了贡献，其中仅夜经济消费一项，在珠海市就带动了超过700万人次的消费。

一年省下超615万升汽油

数据显示，从2019年9月21日至2020年9月21日，珠海市使用哈啰出行的人数超过150万，占珠海总人口75%以上。珠海人骑行哈啰单车的总里程数7700万公里，相当于绕地球赤道超过1921圈，在地球和月球之间往返超过192次。

共享两轮与汽车等其他交通工具相比，绿色、节能、环保是天然优势。珠海人通过一整年的骑行，省下汽油超过615万升，减少了碳排放量约3860吨。再打一个形象的比方，如果一棵树“铆足了劲”每年吸收10公斤碳排放量，珠海人通过骑行，一整年减少的

碳排放量就相当于要多种近38万棵树。

值得一提的是，哈啰方面数据显示，其用户分布逐渐从80后、90后为代表的“互联网人群”走向全年龄段，60后和70后用户群体增长明显，共享出行进一步成为公共出行基础设施的一部分。

“非通勤出行”人次翻番

两轮骑行量的攀升，也从侧面反映了复工复产在稳步推进，大家也都回到了原来的生活轨道上。

从骑行时段来看，共享两轮早晚高峰期分别是早上7时至9时、下午5时至7时，早、晚高峰期6个小时的骑行总量占全天骑行量的50%左右，共享两轮对市民的通勤出行提供了有力保障。与此同时，得益于共享出行高频便利的特征，共享两轮在弥补城市深夜公共交通空白方面也发挥着很大作用，深夜时间段的骑行量占全天约20%。

与往年不同的是，今年“非通勤出行”的骑行人次与往年同期相比几乎翻了一倍，进入6月份之后尤其明显。这种场景的骑行集中在18时至22时之间，出发地大多为写字楼、居民小区等，而目的地则大多集中在商业综合体及美食街等地，反映出珠海浓厚的城市烟火味。据统计，在过去的一年里，仅夜经济一项，哈啰出行就在珠海市拉动了超过700万人次的出行消费及其带动的城市夜间消费。

江门海鲜养殖项目获“创客广东”大赛优胜奖

羊城晚报讯 记者陈卓栋、通讯员谭耀广报道：记者22日从江门市工信局获悉，近日，2020年“创客中国”广东省中小企业创新创业大赛暨第四届“创客广东”大赛决赛圆满结束，来自江门赛区的海鲜规模化生态养殖系统项目获得优胜奖。

记者了解到，本届大赛围绕战略新兴产业的主要领域，开设先进制造业、新一代信息技术、生物医药、绿色低碳、新材料、工业互联网等六大专题。同时，首设“疫情防控”“工业互联网”专题赛，聚焦疫情防控、大健康、两化融合、制造高质量发展等创新项目。

经过层层筛选，江门赛区共

推荐了12个项目参加“创客广东”大赛。其中的海鲜规模化生态养殖系统项目在最后决赛上获得了优胜奖。据悉，海鲜规模化生态养殖系统主要是通过对新型青蟹养殖技术的不断探索，对自改良养殖系统的反复实践和检验，为实现青蟹养殖产业化、集约化发展而努力研发的项目。项目团队联手当地养殖户、退役军人、残疾人，采取项目团队出资、出技术、养殖户出地、出人力，退役军人、残疾人协助进行养殖和管理的模式进行合作推广，并探索其他合作形式，真正达到技术由大家共享的目的。



图/江门市工信局

珠中江·美食

肉质鲜美的黄立鱼

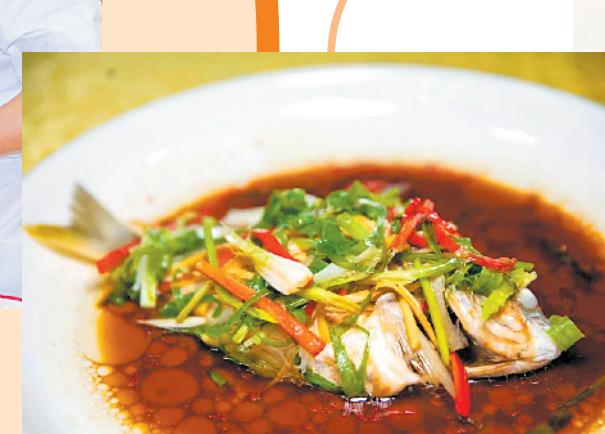


厨师们使出浑身解数烹调黄立鱼

文/图 梅尔

著名美食家蔡澜先生曾不止一次表达了对黄立鱼的喜爱，他在节目中说道：“世界上最好吃的鱼是黄立鱼，清蒸的时候，远远地就能闻到鱼的香味。”

黄立鱼，又名黄鳍鲷，是鲷科鱼类的一种，经济营养价值属上等鱼，其肉质细嫩，鲜食、盐制均宜，是大陆、港台市场畅销的水产品。不时不食，不鲜不食，这是广东人对于吃的要求。黄金九月，鱼群经过了整个夏季的孕养后鱼鲜肥美，生猛鲜活。而黄立鱼在珠海人的心中更有一席特殊的位置。



香煎黄立鱼

清蒸黄立鱼

食寻访、厨艺比拼活动，吸引了辖区内星级酒店、知名酒楼、农家乐的多位名厨大佬踊跃报名、积极参与。比赛现场，参赛选手推陈出新，传统菜式与个人技能创新相结合，将煎、炸、炖、煮、炒等花式技法一一呈现，以不同的烹饪方式和技艺突出黄立鱼的鲜美，现场氛围十分热烈。

经过90分钟的紧张比拼，16道特色美味佳肴先后出炉，每道参赛菜品色香味俱全，造型新颖别致，香味扑鼻，吸引了参赛单位代表围观拍照。经过专业组评委和大众评委从味感、质感、观感、营养卫生和烹调工艺等方面进行综合评选，最终，祥祺酒店参赛选手赵木兴出品《扬名立万》《凤尾虾奇味鮑参酥》获得第一名；金山林酒店参赛选手余建成为出品《香竹壳黄立鱼》《玫瑰盐烧鮑鱼》获得第二名；渔村酒家参赛选手殷清养出品《芙蓉金鲷》《百足蟹汇》获得第三名。

据悉，下一步，金湾区农业农村和水务局、金湾区文化广电旅游体育局将继续推进寻味金湾活动，通过美食寻访、微纪录片等形式弘扬展示黄立鱼的烹饪技艺、文化内涵和民俗故事，提升黄立鱼的知名度、影响力和竞争力，带动乡村旅游发展，促进金湾区黄立鱼养殖产业与乡村振兴融合发展。

当地厨师打擂台烹饪黄立鱼

在金湾被授牌“中国黄立鱼之乡”的这天，第六届“寻味金湾”暨烹饪黄立鱼擂台赛活动也在金湾同时进行。汤臣倍健营养餐厅、祥祺酒店、金山林酒店、渔村酒家、海祥湾酒楼、海龙官饭店等餐饮企业共十多位厨师上演了一场舌尖上的对决。

作为“中国黄立鱼之乡”，金湾首次以“黄立鱼”为主要食材开展的美

链接

黄立鱼多种吃法

第一步：在鱼身上淋上一点酱油、铺满切得极细的葱丝，另用一个大圆铁勺烧热一勺油，在鱼身上，提香提味。

香煎黄立鱼

第二步：鱼的两面均匀撒上一些海盐、料酒腌制10来分钟。如果家里没有海盐，普通食盐也可以。通常这种新鲜海鱼，不管如何烹饪，都建议不要给过多的调料。腌制后会有少许的水，倒掉即可。

第三步：再用厨房纸巾把鱼肚子和鱼皮的水分轻轻擦干，吸干水分后待用。

第四步：待锅烧到足够热之后，把油倒进去后要迅速晃匀。随即把鱼下锅，再转中小火慢慢把第一面煎透后再翻面，第二面也慢慢煎透即可。

新会公安交警部门前期在执法中依法查扣一批机动车辆，现敦促下列机动车车主在2020年12月22日前到江门市新会区畅安交通服务中心接受处理。本公告自发出之日起三个月内仍不前来接受处理的，由公安机关交通管理部门依照《中华人民共和国道路交通安全法实施条例》第一百零七条进行处理。现将暂扣的机动车公布如下：

粤UJ412S	粤J57U25	粤JLH512	粤JN0R93	粤JE258L	粤J45575	粤JWV683	粤J19S97	粤JU455	粤JEN604
粤JY4Y43	粤J36H48	粤J485P5	粤J324M3	粤J760L7	粤J610UC	粤JV2W40	粤J97U08	粤JV0D76	粤J93U23
粤JZ1N27	粤J39T38	粤J82H81	粤J58S38	粤J42F28	粤J588B	粤J3D407	粤J08U98	粤W07X56	粤J85K22
粤J778VG	粤JD154P	粤J13S52	粤JY5W23	粤J17J91	粤JBG566	粤J0C650	粤JDB547	粤J063Q1	粤J31G60
粤JF8T27	粤J19U42	粤J736J	粤J44J46	粤J64R27	粤J88F77	粤JEW896	粤J17J911	粤J365N3	粤J008J9
粤JP9G53	粤JT017K	粤J4971Q	粤J568SB	粤J24U51	粤JV2M25	粤J156L7	粤J52U55	粤J54U09	粤JY2T60
粤J3CG53	粤J28T73	粤JD388E	粤JL5S51	粤JDU376	粤C1G135	粤J07TS1	粤JD114P	粤JY9X91	粤J5305M
粤J168M	粤J3C180	粤J705RL	粤JU2F01	粤JC0766	粤JS5890	粤J14R03	粤J96U655	粤J450C	粤JC450C
粤JHS219	粤JN6P75	粤JU607G	粤J88U50	粤JDN430	粤J74U21	粤J42U88	粤J26U88	粤DEY523	粤JZ4C77
粤J004C	粤JD204Z	粤J89K92	粤JY1B93	粤JEG863	粤J83U40	粤J89L11	粤JB285	粤K1238B	粤J7G59
粤J616L8	粤J566L6	粤J946WG	粤PJ606	粤JPG91	粤J065P8	粤JC620M	粤J681E6	粤JRT505	粤J521L9
粤J50R35	粤J19S43	粤JWU461	粤J3HY19	粤JZ7D18	粤J07S56	粤JC621M	粤JY77T15	粤JC801Q	粤JEF126
粤J039L7	粤J227AU	粤JE483R	粤JL646	粤JU1V29	粤W9W120	粤JA537	桂R728V9	粤J4N491	粤DT672
粤JKV002	粤JU579	粤J72U66	前JCP446	粤J374UW	粤J8HS63	粤J03H48	粤J138P2	粤J25847	粤JDV965
粤J008K0	粤JVC234	粤JN1K79	粤JCE115	粤JCE545	粤J71705	粤J04T25	粤J5HC0	粤JE291K	
粤JWS272	粤J36F96	粤J43T35	粤JYV094	粤J70779	粤J991L3	粤J22T21			
粤J004C	粤JD204Z	粤J89K92	粤JY1B93	粤JEG863	粤J83U40	粤J89L11			
粤J616L8	粤J566L6	粤J946WG	粤PJ606	粤JPG91	粤J065P8	粤JC620M			
粤J50R35	粤J19S43	粤JWU461	粤J3HY19	粤JZ7D18	粤J07S56	粤JC621M			
粤J039L7	粤J227AU	粤JE483R	粤JL646	粤JU1V29	粤W9W120	粤JA537			
粤JKV002	粤JU579	粤J72U66	前JCP446	粤J374UW	粤J8HS63	粤J03H48			
粤J008K0	粤JVC234	粤JN1K79	粤JCE115	粤JCE545	粤J71705	粤J04T25			
粤JWS272	粤J36F96	粤J43T35	粤JYV094	粤J70779	粤J991L3	粤J22T21			
粤J004C	粤JD204Z	粤J89K92	粤JY1B93	粤JEG863	粤J83U40	粤J89L11			
粤J616L8	粤J566L6	粤J946WG	粤PJ606	粤JPG91	粤J065P8	粤JC620M			
粤J50R35	粤J19S43	粤JWU461	粤J3HY19	粤JZ7D18	粤J07S56	粤JC621M			
粤J039L7	粤J227AU	粤JE483R	粤JL646	粤JU1V29	粤W9W120	粤JA537			
粤JKV002	粤JU579	粤J72U66	前JCP446	粤J374UW	粤J8HS63	粤J03H48			
粤J008K0	粤JVC234	粤JN1K79	粤JCE115	粤JCE545	粤J71705	粤J04T25			
粤JWS272	粤J36F96	粤J43T35	粤JYV094	粤J70779	粤J991L3	粤J22T21			
粤J004C	粤JD204Z	粤J89K92	粤JY1B93	粤JEG863	粤J83U40	粤J89L11			
粤J616L8	粤J566L6	粤J946WG	粤PJ606	粤JPG91	粤J065P8	粤JC620M			
粤J50R35	粤J19S43	粤JWU461	粤J3HY19	粤JZ7D18	粤J07S56	粤JC621M			
粤J039L7	粤J227AU	粤JE483R	粤JL646	粤JU1V29	粤W9W120	粤JA537			
粤JKV002	粤JU579	粤J72U66	前JCP446	粤J374UW	粤J8HS63	粤J03H48			
粤J008K0	粤JVC234	粤JN1K79	粤JCE115	粤JCE545					