

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。在一整年的时间里,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“脚足了劲”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,也从侧面反映出复工复产在稳步进行,大家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,受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工具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时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、制造业高质量发展等创新项目。

江门市工信局介绍,共有126个项目参加“创客广东”江门地比赛,较去年增加了18项。今年参赛对象有来自龙头企业、重点园区和国家、省、市中小微创新创业基地的创业团队,还有来自高校、职业学校的师生创客团队,值得注意的是,今年还有不少粤港澳大湾区城市的企业和创客报名参加江门市赛事。参赛项目涉及智能制造、绿色低碳、新一代信息技术、生物医药和新材料等领域,更有围绕疫情防控及健康防护的研发项目,项目质量高,很多项目的技术、商业模式具有独创性。

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经过对新型青蟹养殖技术的不断探索,对自主改良养殖系统的反复实践和检验,为实现青蟹养殖产业化、集约化发展和努力研发的项目。项目团队联手当地养殖散户、退役军人、残疾人,采取项目团队出资、出技术,养殖散户出地、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。



获奖项目团队合影

图/江门市工信局



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味道。”

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。

金湾获评“中国黄立鱼之乡”

珠海市金湾区地处咸淡水交界,这里水网密布、湖塘众多,河流中的生物以浮游植物为食,所以出产的鱼类肉质非常鲜嫩。其中,黄立鱼更是金湾出产鱼类中的一个代表作。目前,金湾区黄立鱼连片标准化池塘养殖面积1万亩,养殖产量1.5万吨,约占广东省总产量的42%,占全国的19%;产值超过6亿元,在全国同级别区(县、市)中位列第一。

在当地人眼中,“黄立鱼”也叫“黄脚腊”。其中,“黄脚腊”的称号是由于鱼的腹鳍、臀鳍和尾鳍微微带黄色,形状像鱼脚一样。黄立鱼是一种生活在咸淡水交界的鱼种,水质的优越、饲料的天然安全,造就了鱼身得天独厚的质感。黄立鱼肉滑味香、

鲜美甘甜、鱼香浓郁,吃上一口,就如同置身于广阔无垠的大海之中,随着微波,肆意飘动,这味道足以令人回味无穷。

9月22日,在2020年珠海市“中国农民丰收节”暨乡村美食节活动中,中国水产流通与加工协会正式向金湾区授予“中国黄立鱼之乡”称号。

当地厨师打擂台烹制黄立鱼

在金湾被授牌“中国黄立鱼之乡”的这天,第六届“寻味金湾”暨烹制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、海洋湾酒楼、海龙宫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

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,每道参赛作品色香味俱全,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觉、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水兴出品《扬名立万》《凤尾虾奇味鲍参酥》获得第一名;金山林酒店参赛选手余建成出品《香杏竹蔗黄立鱼》《玫瑰盐焗鲍鱼》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。

肉质鲜美的黄立鱼



清蒸黄立鱼

香煎黄立鱼

链接

黄立鱼多种吃法

黄立鱼质地天然,鲜味自成,以清蒸、微煎、香炒、清煮等方式,都能让这条鱼散发出“鲜”的味道。黄立鱼肉质雪白无腥,鱼纤维缠绵交织,咬一口,鱼的肉汁充盈整个口腔,没有泥腥异味,有的全是甘甜回味。

清蒸黄立鱼

第一步:姜片、葱头塞进鱼肚子里,蒸之前在鱼身上涂抹少许食盐,稍微腌制一下入味,但切不可腌太久,否则鱼肉水分析出,再蒸鱼就老了。

第二步:大火烧开,鱼放入碟中,入蒸笼(蒸锅),大火蒸5-8分钟。视鱼大小而定,见鱼眼睛突出,用筷子能轻易穿透就熟了。蒸鱼火候非常关键,要刚刚熟的状态最好。

第三步:在鱼身上淋上一点酱油、铺满切得极细的葱丝,另用一个大盘圆勺烧热一勺油,淋在鱼身上,提香提味。

香煎黄立鱼

第一步:鱼的两面均匀撒上一层海盐、料酒腌制十来分钟。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。

第二步:再用厨房纸中把鱼肚子和鱼皮的水分轻轻擦掉,吸干水分后待用。

第三步: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,再转中小火慢慢将第一面煎透后再翻面,第二面也慢慢煎透即可。

公告

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JU412S 粤JY4Y43 粤JZ1N27 粤J778VG 粤JF8T27 粤JP9G53 粤J3CG53 粤J7168M 粤JHS219 粤JT004C 粤J616L8 粤J566L6 粤J50R35 粤J039L7 粤JVK002 粤J008K0 粤JWS272 粤J011K3 粤JL551C 粤J1Z55 粤J478L7 粤JV3A91 粤J958J3 粤JH8182X 粤J408TR 粤J46C80 粤J766TV 粤J964D0 粤JV2D53	粤J57U25 粤J36H48 粤J39T38 粤JD154P 粤J19U42 粤JT017K 粤J28T73 粤J3C180 粤JN6P75 粤JD204Z 粤J566L6 粤J19S43 粤J227AU 粤JVS579 粤JVC234 粤J36F96 粤J395D3 粤J21S81 粤J47T39 粤J24S91 粤JW7S87 粤J9M904 粤J9V209 粤J689GQ 粤JVS522 粤J041YH 桂J0350 粤J49F46	粤JLH512 粤J485P5 粤J82H81 粤J13552 粤JE736J 粤J4971Q 粤JE483R 粤J705RL 粤JU607G 粤J89K92 粤J946WG 粤JWU461 粤JE483R 粤J72U66 粤JN1K79 粤J43T35 粤JU8B23 粤J6890H 粤JN5R46 粤J799H 粤JD5C72 粤JH375S 粤J114Q0 粤JC884E 粤JW7U41 粤J921M7 粤J748TL 粤J80V99	粤JN0R93 粤J324M3 粤JP5538 粤JY5W23 粤J44J46 粤J558SB 粤JDU376 粤JU2F01 粤J88U50 粤JY1B93 粤J3H919 粤JVL646 前JCP446 粤JCE115 粤JY094 粤J36D35 粤J60H76 粤JVV814 粤J001L8 粤J16H90 粤J1350V 粤J78H62 粤JT696D 川R1C976 粤JW0515 粤JT897H	粤J45S75 粤J610UC 粤J8E588 粤JBG566 粤J8BF77 粤JV2M25 粤JDC1G135 粤JCS950 粤JND430 粤J83U40 粤J065P8 粤J07S56 粤W9W120 粤J8HS63 粤JZ1705 粤J70T79 粤J80B68 粤J36U79 粤JL8D08 粤JV8L27 粤J85T56 粤J78M53 粤J55T89 粤J22K21 粤JU614L 川R1C976 粤JW0515 粤J627Q8	粤JWV683 粤JV2W40 粤J3D407 粤J0C650 粤JEW696 粤J156L7 粤J07S51 粤J14R03 粤J74U21 粤J896L1 粤JCE20M 粤JCE21M 粤J0A537 粤J03H48 粤J04T25 粤J22T21 粤JF9D73 粤J656ZW 粤J059UR 粤J0820U 粤JW0633 粤G03D68 粤J44T17 粤J3U22 粤J53G17 粤J53U95 粤J4S682 粤JWV290 粤J46J85 粤J22P67	粤J19S97 粤J97U08 粤J08U98 粤JDB547 粤JWG411 粤J52U55 粤JD114P 粤J96U65 粤J62U88 粤JEB285 粤J681E6 粤JRT505 粤JY7T15 桂R728V9 粤J138P2 粤J5HC00	粤JU4S55 粤JV0D76 粤W07X56 粤J063Q1 粤J008J9 粤J54U09 粤JY9X91 粤J995UR 贵DEY523 桂K1283B 粤JRT505 粤JC801C 粤JN4L91 粤J25847 粤JE291K	粤JEN604 粤J93U23 粤J85K22 粤J31G60 粤J008J9 粤JY2T60 粤J5305M 粤JC450C 粤JZ4C77 粤J7Y659 粤J521L9 粤JEF126 贵DTH672 粤JDV965
---	---	---	---	--	---	--	---	--

另有号牌二三轮摩托车、助力车、
电池车、人力车共60辆

特此公告。

江门市公安局新会分局交通警察大队
二〇二〇年九月二十三日