

“十三五”期间,江门交通基础设施预计累计完成投资908.5亿元 全面打造内联外通现代交通体系

拥抱湾区联通珠西
内联外通交通格局愈发清晰

放眼江门大地,交通大会战的火热场景随处可见。12月27日上午,在位于江门台山市黄茅海跨海通道建设现场,一条宛如巨龙的施工栈道盘卧在碧水蓝天之中,海上施工平台上,各类大型机械轰鸣不断,施工现场处处呈现出一派繁忙景象,黄茅海跨海通道进入全面施工阶段。在中开高速江门段施工现场,部分路段主道交通标线施划完毕,路标指示牌也已安装完成。刚落成的中开高速赤坎服务区,各类基础设施一应俱全,工人们忙着清扫地面,加紧种植绿化,为开通做准备。

记者获悉,本月底江门市交通建设将迎来一波小高潮:共有

3个高速公路项目将建成通车。除了对接深中通道的中开高速双水互通至凤山互通段外,开春高速及连通大湾区、粤西的开阳高速扩建工程也将建成通车。届时,江门市高速公路通车里程将增加102公里,达到591公里。高速公路建设进展顺利,江门其他交通大会战项目同样硕果累累。江门市交通运输局有关负责人透露,今年1月至11月,江门交通大会战已完成投资203.3亿元,全年将超额完成215亿元的年度目标任务,预计达到220亿元。“重大交通项目取得突破性进展,将进一步畅通江门市交通大动脉,有效缓解区域交通压力,巩固珠西综合交通枢纽的区位优势。”

高质量打造农村公路
织就乡村振兴“幸福网”

12月22日,开平市“四好农村路”示范路获评为全国民生示范工程。据了解,该示范路位于塘口镇内,累计长约22公里,以“四好农村路+”为主题,重点突出开平侨乡特色,通过点、线、面结合的方式,将广大乡村和华侨文化资源有机串联,打造省级美丽乡村精品路线和历史文化游径,让厚重的历史焕发新的生机。此外,开平市还大力打造塘美村驿站、新魁里驿站、五福里驿站、祖宅村驿站、自力村驿站、塘口墟驿站等六个公路驿站,让它们成为公路转角处的别致风景。

“十三五”期间,江门市高质量打造农村公路,织就乡村振兴“幸福网”。农村公路总里程达7153公里,等级公路比率为100%,实现了100人以上自然村通水泥路。全市1056个行政村

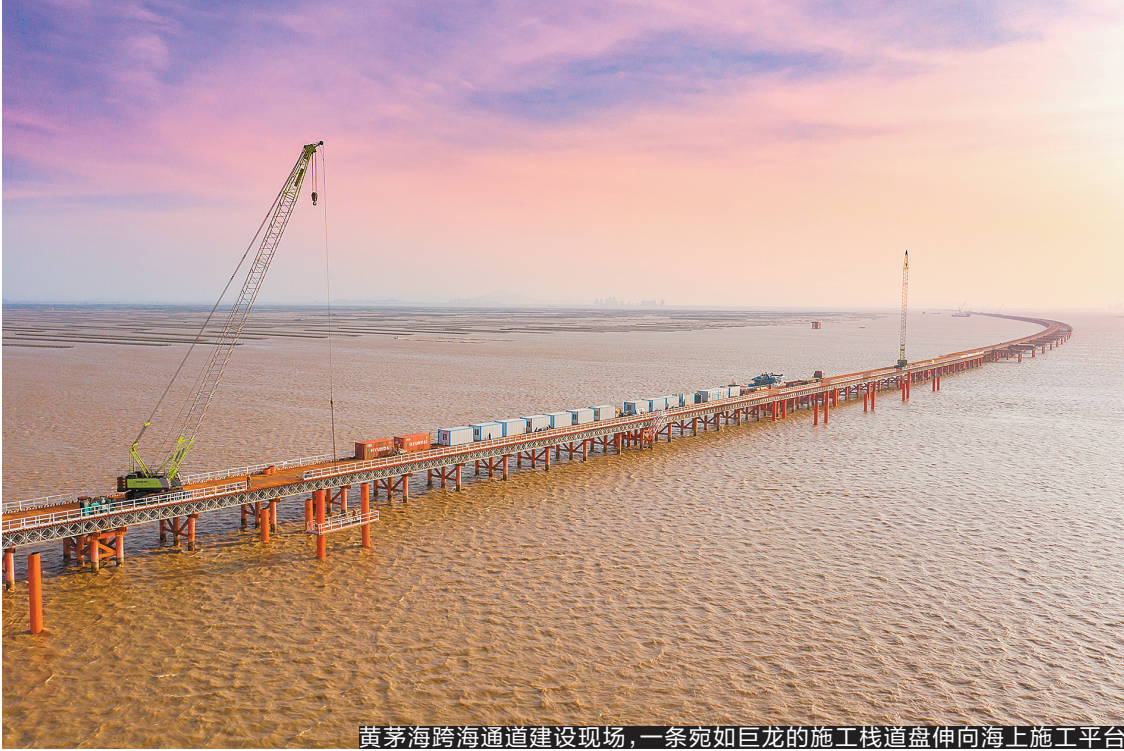
客运班车(公交)通达率达100%,全面完成“村村通班车”和直接通邮率100%目标和革命老区行政村20户以上自然村村道硬化建设任务。蓬江区获评2019年“四好农村路”省级示范县,开平市“四好农村路”获全国2020年民生示范工程,开平市、恩平市、新会区三个市(区)创建2020年“四好农村路”省级示范县已完成公示。



江门高质量打造农村公路

文/图 羊城晚报记者 彭纪宁 通讯员 谭耀广 周颖森 毕松杰

今年是“十三五”的收官之年。“十三五”期间,江门实现了“一枢纽、两中心、三通道”,全面打造内联外通的现代交通体系,随着综合交通网的日趋完善,江门正以更开放、更包容、更主动的姿态全面“拥抱”粤港澳大湾区建设,实现高质量发展。



黄茅海跨海通道建设现场,一条宛如巨龙的施工栈道伸向海上施工平台

交通投入创历史新高
江门发展空间得到释放

如果说今年是江门交通建设丰收年,那“十三五”期间就是江门交通实现跨越式发展的五年。“五年来,江门市交通基础设施投资创历史新高。”在日前召开的江门市“十三五”交通发展成果新闻通气会上,江门市常委、常务副市长许晓雄介绍该市“十三

五”时期交通发展“成绩单”。一系列大交通项目的规划建设改变了江门的区位格局,释

放了江门的发展空间,拉动了江门“1+6园区”和五大万亩园区等经济发展主战场以及粤港澳大湾区(珠西)高端产业集聚发展区、中心城区产城融合示范区、江门人才岛、银湖湾滨海新区、广海湾片区的规划与建设。许晓雄表示,得益于日渐便利的交通发展,五年来,江门市洽谈引进投资超亿元项目735个,总投资超4500亿元,为全市注入发展新动能。

据统计,“十三五”时期,江门市交通基础设施预计累计完成投资908.5亿元,比“十二五”304.7亿元的总投资增长了2倍。其中,轨道交通完成投资155亿元,轨道里程达205公里,比“十二五”增长116%;高速公路完成投资324亿元;城市快速路、等级公路、市政道路和港口航道投资均明显增长。

新华网发布 2020 城市市辖区高质量发展 100 强榜单

新会区列第 47 位

羊城晚报讯 记者彭纪宁,通讯员谭耀广、陈继武报道:28日,记者从江门新会区获悉,近日,新华网2020城市市辖区高质量发展100强榜单出炉,新会区居第47位,相较去年排名提升了两位。

据了解,近年来,新会区努力当好江门经济发展主引擎和高质量发展排头兵,建立了强科技创新平台载体,推动高端装备制造、新材料、生物医药等领域的技术创新实现新突破。认真落实“三个千亿计划”,推动“两新一重”加快建设。狠抓重点领域改革,着力培育百亿级别国企,落实“金种子”三年行动计划,打造大湾区一流营商环境品牌。新会区在提高就业质量和收入水平,着力补齐民生短板,逐步实现共同富裕。深化“粤菜

师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程。补齐民生领域公共服务短板,健全防止返贫监测和长效帮扶机制。促进城乡共同繁荣,加快珠西枢纽新城和银湖湾滨海新区建设,深化葵乡美丽廊道整治行动,推动新会陈皮国家现代农业产业园提质增效。深入推动协调发展,全面提升发展质效,强化精神文明建设,加快建设“美丽新会”。

此外,新会构建现代产业体系,夯实工业立区基础。全速推进园区平台建设,珠西新材料集聚区要力争在全市率先跃升为千亿产值园区,在深江产业园探索与深圳合作模式,推动粤澳(江门)产业合作示范区吸引更多港澳优质资源,加强轨道交通产业园与高新区的联动合作。

江门将进一步加强各学校寒假期间出入管控

学生和家长 应少聚集少出行

羊城晚报讯 记者彭纪宁,通讯员谭耀广、江讯报道:28日,记者在江门市疫情防控第九场新闻发布会上获悉,江门市今年义务教育阶段寒假放假时间从1月24日到2月20日,高中阶段放假时间从1月31日到2月20日,约一个月的假期,高校假期时间更长。

江门市教育局副局长刘利元介绍,下一步将全方位加强师生健康监测,特别加强对境外师生、跨境学童等重点人群健康管理,落实中高风险地区旅居史报备制度,落实个人报告承诺制度,落实领导值班制度,继续坚持常态化“日报告”“零报告”制度。同时,江门将按“非必要不进入校园”的原

则,加强外来人员入校管理,继续严格实行“戴口罩+测温+亮码+身份核实”的访客登记和健康监测制度,学校体育设施等继续暂停对外开放。目前,各地各学校已与属地就近医院建立“绿色就诊通道”。

江门市教育局提醒全市学生和家长,在节假日期间,尽量减少聚集性活动,家庭私人聚会聚餐等控制在10人以下,做好个人防护,建议不参加线下50人以上聚会聚餐活动。同时,假期期间要合理安排行程,减少不必要出行。跨地区出行,应提前了解当地的疫情形势和防控政策,了解目的地近期是否有病例或疫情发生,非必要不得去中高风险地区。

你所不知道的啤酒秘密

文/梅尔

A 啤酒的古老起源

公元前10000年,人类就开始种植谷物,为酿酒创造了可能性。考古学家发现在距今11000年的土耳其南部歌贝克力山丘寺庙遗址中,有古人用麦芽煮粥,并让剩下的粥经过自然发酵成为香甜液体的遗迹。而关于啤酒最早的明确证据,可追溯到公元前3500至公元前3100年位于伊朗西部的戈丁·特佩遗址。

随后,距今4000年的古埃及人将类似的古老啤酒的制作方式刻在了金字塔的壁画中:在大麦面包与搅碎的干谷粒中加入水后静置发酵。古埃及人非常爱喝这种啤酒,甚至用其支付修建金字塔的工人的报酬。

与此同时,啤酒的身影也遍布两河流域,那里的人们可能比埃及人享受啤酒的时间更早。爱喝啤酒的苏美尔人将献给酒神

宁卡西的赞歌深深地刻在了泥板书中:“宁卡西,是你双手捧着那无上甜美的麦芽汁;宁卡西,是你将滤清的啤酒从瓮中倾倒,恰似底格里斯河与幼发拉底河的激流。”尽管古埃及人和苏美尔人用文字、石刻、壁画等方式记录下后来的酿酒方法,如今看来更像是酒酿、醪糟的做法,却给了现代人最初的酿造啤酒的灵感。

受到被丢进水里的惩罚等。

除此之外,法典中还明确规定:罪犯到店里喝啤酒时,店主若不通报则被判处死刑;僧侣不得去啤酒店喝酒,也不得经营啤酒店,否则将被处以火刑。写此法典的正是古巴比伦王国国王汉谟拉比。据说,除了法典之外,这位有些偏执的国王还同时写了一本名为《啤酒酿造法》的工具书,足见啤酒在当时社会中占据的地位之高。

对于古希腊人来说,啤酒是一种异域饮料。据古希腊历史文献记载,啤酒(大麦制作成的酒)主要由古埃及人、亚美尼亚人等外族人饮用,且需要用吸管喝。

临近元旦,许多人习惯以喝啤酒的方式来庆祝新年。然而大家是否了解这看似习以为常的啤酒呢?啤酒到底是怎么发明的?它又是怎么演化的?丰富多彩的啤酒颜色又代表着怎样的啤酒种类呢?今天让我们一起走进啤酒的世界了解一番。



啤酒的颜色与烘焙度有关



啤酒的历史源远流长

C 17世纪成欧洲修行者必需品

在相当漫长的一段时间内,啤酒都是手工制作的,虽然工艺不断改良,但发展的速度非常缓慢。世界上最古老的啤酒厂位于现今德国巴伐利亚州。768年,这个名为唯森本笃会的啤酒厂向当地修道院捐赠建设了一个花园。正是由于这一被记录在册的慈善行为,才有了后人追溯啤酒历史的重要文献资料。

17世纪,啤酒逐渐成为欧洲修行者的必需品,喝啤酒不仅不会触犯戒律,还能补充营养。1664年,荷兰的拉特拉佩修道院放宽了修道

士修行时的戒律,允许在斋戒日喝富含营养的啤酒代替食物充饥。但教义同时规定,修道士必须用自身的劳动换取赖以生存的食物,饮用的啤酒也须为手工自酿。

由于既能体现清苦修行的决心,又可以向参与弥撒的人展示诚意,欧洲各修道院纷纷效仿自酿啤酒的规定,并因其各具特色的啤酒配方而声名远扬。然而好景不长,美味的啤酒还是没能躲过战争的迫害。法国大革命的爆发令修道院的啤酒濒临绝迹,许多美味的配方几近失传。

D 精酿啤酒

直到19世纪中叶,啤酒生产才正式从小作坊形式转变为机械化加工,温度计和液体比重计的发明改革了酿造工艺。19世纪末,随着欧洲疯狂殖民扩张,啤酒

被德国人带入中国;20世纪初,中国第一家真正意义上的啤酒厂在青岛建立。德语“Bier”一词被音译为“皮酒”“啤酒”,最后演变为“啤酒”。

E 多变的啤酒颜色

黑色白色黄色,啤酒怎么这么多颜色?这是许多人对啤酒的好奇。其实,让啤酒颜色多变的秘密,是在酿造过程中添加了不同类型的麦芽。我们根据啤酒的颜色,把啤酒分为淡色啤酒、浓色啤酒和黑色啤酒等。

最初,人们用不同烘焙程度的麦芽来调节水质对酒味道的影响。各地的水所含的矿物质不同,呈现出的硬度和酸度也不同。越硬的地方就需要越多的烘焙麦芽,水质软的地方就可不用任何烘焙麦芽。所以根据麦芽烘焙的程度和使用量的多少,每个地区的啤酒就呈现出了特有的颜色。

烘焙程度高,颜色发黑的麦芽。而白啤酒,则是德国巴伐利亚最经典、最具特色的啤酒类

型。啤酒呈黄白色是因为大量酵母呈雾状微浊的状态。

这两年,人们开始追求生活品质,不满足于喝燕京、青岛、哈尔滨了。经常出入各种酒吧,喝过不少精酿啤酒的人,会嫌用颜色区分啤酒太初级,他们张嘴就会蹦出拉格世涛IPA,这都是啥?其实,这是根据酿造啤酒所用的酵母菌的位置,来区分啤酒种类,以及更细分的类。有些酵母喜欢在啤酒发酵的过程中聚集在麦芽汁的顶部,这种叫上层发酵,酿造出来的啤酒叫艾尔(ALE);有些酵母则喜欢栖居于底部,这种叫下层发酵,酿出来的啤酒叫拉格(LAGER)。而IPA、世涛(STOUT)、波特(PORTER)则都是艾尔的细分。

F 啤酒讲究烘焙度

用上层发酵法酿造啤酒发酵较快,发酵温度较温暖,所以酵母在啤酒酿造过程中,可以产生很多酯类物质,让酒体带有果仁味和水果味等酯香。如果再采用部分烘焙麦芽作为原料的话,还可能出现巧克力或

者蜂蜜香气。对比之下,用下面发酵法酿造啤酒时,发酵温度较低,发酵时间也更长,啤酒在气味上更加突出麦芽的味道。而平时我们喝的燕京、青岛、哈尔滨、风花雪月、葫芦岛,都是拉格。