

# 珠海首宗“不动产登记+区块链”业务落地 足不出户即可申请不动产登记



活动现场

## 回望耕耘路 续写新篇章

中国银行珠海分行开展系列主题系列活动

1979年4月1日，中国银行珠海分行的前身——中国银行拱北办事处从中国人民银行珠海支行(时称)正式分设。四十二年风雨兼程，四十二年历史飞跃，珠海中行秉承“扎根珠海、服务珠海、奉献珠海”的理念，以敢为人先、吃苦耐劳的干劲，在珠海经济社会发展版图上挥洒出别样的色彩。四十二年后的今天，在这特殊的日子里，为分享成立的喜悦，共同回忆过去、展望未来，珠海中行开展了相关系列活动。

4月1日早上，升旗仪式在分行本部庄严举行。迎着春日的朝阳，该行六名护旗手迈着铿锵的步伐来到旗台下，全场一片肃静。伴随着庄重激昂的国歌，五星红旗冉冉升起。紧接着，在《歌唱祖国》的歌声中，中国银行行旗徐徐升起。全场肃立行注目礼，共同见证这一光荣时刻。

4月1日当天，中国银行珠海分行党委书记刘昕给全体员工写了一封信：“今天，我们都是收信人。”“四十二载，似水年华，面对日趋复杂的宏观经济形势，激烈的金融市场竞争，我们一道并肩作战，一起挥洒汗水，一路同甘共苦，共同经历了一次次考验，闯过了一道道难关，缔造了一个又一个‘珠中奇迹’。”通过更真诚、更深度、更全触达的书信方式，希望给予每位珠海中行人最真挚的感谢和最大的鼓舞。

当天，该行全体党委班子来到该行辖内莲花支行，由该行老员工在昔日的拱北办事处旧址门前讲解发展历程，并合影留念。四十二载春华秋实，珠海中行从最初一个仅有几十名员工的办事处，发展成为拥有900余名员工，机构网点分布合理、各项设施完善，服务功能齐全的现代化商业银行。

珠海中行扎根湾区，服务珠海经济四十载，是艰辛且光荣的历程。围绕“激发活力、敏捷反应、重点突破，建设全球一流现代银行集团”的战略目标，该行全体员工表示将一如既往凝心聚力，为湾区发展贡献力量，点燃珠海中行新能量、续写新篇章、创造新辉煌。

(文/图 艾琳)

日前，珠海首宗应用区块链技术的不动产登记业务顺利完成，标志着区块链技术在不动产登记“互联网+金融服务”领域的成功实践。

此宗应用区块链技术办理的不动产登记业务属不动产最高额抵押权首次登记，

是珠海市不动产登记中心与蚂蚁集团战略合作成功落地的一部分。该项业务的抵押权人为东莞农村商业银行股份有限公司广东自贸试验区横琴分行，抵押房产位于珠海金湾区，债权金额205万元，从受理到发证半小时办

结。优势在于一是采用数据共享、电子签章(名)、人脸识别、电子证书等技术，提升了登记的时效性、便利度及申请人的体验感；二是采用区块链加密技术的电子数据实现分布式储存、多方存证，确保信息不可篡改，安全性进一步提

高；三是通过制定统一的接口标准和规范，不动产登记中心系统与银行系统进行专线对接，实现双方信息系统互联、数据互通共享的电子化办理模式。

在此模式下，区块链技术应用于登记全流程，实现全

程网办，申请材料使用合法有效的电子签章(名)，全程线上无纸化办理，电子数据生成哈希值永久保存，申请人足不出户即可申请不动产抵押登记业务，实现真正“不见面”。

下一步，珠海市不动产登

记中心将通过科技赋能，着力推进区块链技术在跨城通办、跨省通办和全流程网办等不动产登记服务创新中的推广应用，推动服务效能进一步提升，实现最大限度便民利企。

(何叶舟)

## 格力电器总部大厦进驻横琴

横琴格力总部大厦要来了！4月8日，横琴金融岛1宗商业服务业用地成功出让。格力电器以总价4.2亿元，折合单价约每平方米7150元拿下横琴新区十字门大道东侧21026地块。

值得注意的是，根据挂牌文件，该地块建筑限高为≤200米，也就是说，继横琴国际金融中心、方达达大厦等外，金融岛有望再迎来一座超高层建筑。

根据挂牌文件，21026地块位于横琴新区十字门大道东侧、汇通七路南侧、荣澳道西侧、汇通六路北侧。

具体来看，该地块身处金融岛核心位置，西侧为横琴国际金融中心，东侧为横琴国际交易广场，南侧为横琴金融租赁总部大厦。

根据挂牌文件，该地块在开工时间、投资金额、产业发展等方面也做了要求。

在开竣工时间、投资金额方面，要求项目在土地交付之日起12个月内办理完成施工许可证并开工，48个月内竣工；项目总投资建设资金不少于12亿元人民币。

在产业发展方面，竞得人需承诺，自《发展协议书》签署后，充分发挥总部管理职能，在签订《发展协议书》之日起2年内引进不少于5家股权关联企业在横琴注册，并在本项目建成后进驻运营。竞得人需承诺，竞得人或控股股东在横琴开展增量业务的销售和结算，

合法合规经营，切实履行纳税义务。

《发展协议书》签署后的第1年至第3年，在横琴3年实现累计营业收入不少于100亿元，纳税不少于2亿元；第4年至第7年，在横琴4年实现累计营业收入不少于300亿元，纳税不少于4.5亿元，第8年及以后，每年在横琴实现营业收入不少于200亿元，纳税不少于4.5亿元。

此外，竞得人需承诺，《发展协议书》签署后的第1年至第3年，竞得人或控股股东在横琴3年累计研发投入不少于1亿元，发明专利申请量(含共同申请)不少于1500件；第4年至第7年，在横琴4年累计研发投入不少于3亿元，发明专利申请量(含共同申请)不少于3000件；第8年及以后，每年研发投入不少于2亿元，发明专利申请量(含共同申请)不少于1000件。

其实，早在2019年，格力电器董事长董明珠在接受媒体采访时就表示，将在珠海横琴建立总部大厦，在这里搞研发和人才培养。

2020年5月，珠海市重点项目集中签约仪式在珠海度假村酒店举办，格力电器拟在横琴新区建设“横琴格力总部”项目，建筑面积约5.86万平方米，投资额达12亿元。

时隔一年，格力电器在横琴金融岛拿下该地块，横琴格力总部大厦真的要来了。(艾琳)

## 印象城进驻都会四季

打造横琴  
新中心首个高  
端购物中心



都会四季与印象城举行签约仪式

### 将填补片区商业空白

在签约仪式上，印力珠海项目市场部负责人表示：“横琴新中心印象城将是印力近年最值得瞩目的商业项目。先声夺人，横琴新中心印象城是印力集团进入国家资源倾斜重地横琴的首座印象城，具有重大战略意义，因此在资金、人力、资源等方面的投资都将十分可观。”

据介绍，核心城市的核心地段，是印象城一直以来恪守的择址标准。作为全国前三的商业集团旗舰产品的印象城，其运营指标非常苛刻，地段、交通、人流、商圈、产业、缺一不可，此次印象城择址珠海横琴新中心核心区，正是看重了该片区的战略地位及不可替代的优势。

珠海城市规划专家赖霜在论坛上的主题演讲中表示：“横琴一体化区域具有极其独特的区位，作为港珠澳大桥真的要来了。”

横琴头堡、环澳中心极核的中心、粤港澳深度合作拓区、珠海南联西拓的核心地区，其战略意义不言而喻，未来横琴一体化区域将打造珠海城市新中心，成为粤港澳深度合作的新引擎，大湾区城市的会客厅”。

此次印力集团择址横琴新中心，不仅是预先定位于主城商业中心，更是填补了该片区的高端商业的空白，将凭借其超强的带动能力，引领横琴商业发展，带动产业消费升级，支撑经济发展，塑造城市风貌，为片区注入强大活力。纳城市资源之精粹，全方位导流消费客群，共筑城市美好未来。

### 将实现结合品牌+空间+场景一体化

一个商业城市的地标，不应该只是吃喝玩乐的地方，应该带有城市独特的气质和影子。本次印象城的打造，是印力集团回归商业本质，以人为本，提出

了具有自身特色的“三好”商业。印力集团从消费者角度出发，围绕“好环境、好服务、好内容”，通过人文艺术和文化情怀相结合，从而诞生出一座座有“有温度、有态度、有气度”的商业综合体。

首次进驻横琴，印力集团带来了满满的诚意，将整个项目打造成带有自身温暖气息的地标性项目，以此来回馈珠海消费者。结合城市特性，横琴新中心印象城在空间场景打造方面显得更加细致，融和自然、人文、建筑，以创新的设计，营造多层次视觉享受。如通过半开放街区，打造半开放式的平台，供购物人群休憩、社交；连接户内和户外的下沉式广场，营造一个闲逛放松的“森呼吸”时尚空间，实现结合品牌+空间+场景一体化，满足客群休闲、互动、游乐的需求。

本次印象城首进横琴，吸引了海底捞、知了书店、中影泰得影城、华润万家、必胜客、肯德基、喜茶、飞纵健身等多家知名品牌商家参会。(文/图 艾琳)

2021年4月9日/星期五/湾区新闻部主编  
责编 魏琴/美编 刘栩/校对 温瀚

A14

# 高奢诱人美食 走入平常人家

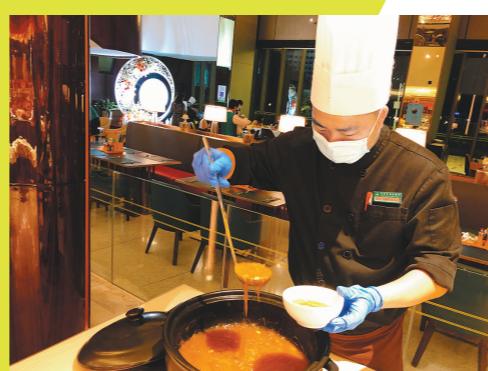


鲍鱼龙虾粥

鲍鱼是中国传统的名贵食材，位居四大海味之首，历来被称为“海味珍品之冠”，素有“一口鲍鱼一口金”之说。普通人家到底离鲍鱼有多远呢？笔者探店发现，这个月在珠海有一个餐厅，可以让人尽情享用鲍鱼美食。

笔者了解到，位于珠海度假村的星海楼自开业以来就经常推出各种主题自助餐。其中，这个月推出“鲍”罗万有自助餐，每逢周五、六、日三天，只需要268元便可以任意享用以鲍鱼、鹅肝等珍馐食材为主题的美馔。一众高奢诱人的美食终于肆意走入平常人家。

文/图  
梅尔



鱼翅汤



酸汤野生龙趸鱼

第一个吃鲍鱼的人早已不可考究，但史料里记载着爱吃鲍鱼的人，个个非富则贵，不是皇帝就是权臣。《汉书·王莽传》记载，西汉后期的新朝皇帝王莽馋于鲍鱼，尤当“忧患不食”时，必喝酒吃鲍。东汉的曹植在悼念其父亲时，也曾提到曹操生前喜食鲍鱼。而到了清朝，鲍鱼已经发展到皇家宫廷宴的地位。足以可见古以来鲍鱼的“地位”。

鲍鱼属软体动物门，腹足纲，原始腹足目，鲍鱼科。鲍鱼古代称为“蜑”，因为它一面是壳，另一面是平滑的肉，所以，又被称作“镜面鱼”。它的壳是向右旋的，非常像一只耳朵，也被人们叫做“海洋的耳朵”。

鲍鱼的足部特别肥厚，分为上下两部分。上足生有许多触角和小丘，用来感觉外界的情况；下足伸展时呈椭圆形，腹面平，适于附着和爬行。我们吃鲍鱼主要就是吃它的足部的

肌肉。每年7月—8月水温升高，鲍鱼向浅海做生殖性移动，此时肉质丰厚，最为肥美。

全世界的鲍鱼有100多种，分布在很多国家和地区，主要产地有中国、日本、澳大利亚、新西兰、南非、墨西哥、美国和欧洲、中东一带，其中又以日本出产的鲍鱼为极品。由于海水的流动速度、温度和水质对于鲍鱼的肉质、口味、生长速度有很大的影响，所以，即使是同一品种的鲍鱼，出自不同的产地其质量也有不同，且售价存在差异。

在鲍鱼的世界里，我们经常会听到“几头”这个术语，其实“几头”的意思是指一司马斤(600克)里含有几只鲍鱼，比如一司马斤里有4只鲍鱼，那就叫4头鲍，如此类推，数字越小，自然代表越大、越贵。鲍鱼分为干鲍和鲜鲍，我们心底认为贵的，大多是那些躺在棕色陈列箱里，铺上金色绸缎的干鲍。但其实鲜鲍价格就在

### 鹅肝

除了鲍鱼，没想到星海楼还让我们尝到了新鲜鹅肝，要知道鹅肝可是与鱼子酱、松露并称为“西方三大珍馐”。

其中，鹅肝很有意思，作为食物界的一枚“湿吻”，不只是在肝脏爱好者，全球的美食饕客都争相一亲芳泽。当一块绵密嫩滑的鹅肝在舌尖化开，香气馥郁得整个人仿佛要飞起，那是所有肉类和蔬菜都不能给予味觉的“高光时刻”。

据了解，在鹅肝的世界里

也存在明确的阶级之分。鹅肝一般划分为A、B、C三个等级，其中A级质量最好，尺寸大，重量在350克—599克之间。B级肥肝250克—349克，C级肥肝15克—249克。鹅肝越肥重，口感也会更加油润嫩滑，香味也更浓郁。所以要好吃的鹅肝那就认准A级。A级鹅肝的尺寸最大，质地非常紧实，外表油润光滑，呈现出均匀的淡淡黄色泽，没有瑕疵，而且闻起来有一股甜香。

B级鹅肝则

### 寰球美食

除了鲍鱼、鹅肝以外，自助餐当然还有不少寰球美食。各式生猛海鲜、牛羊排、刺身寿司、烧烤、甜品，以及啤酒、软饮、滋润热饮等都让人胃口大开。

其中，刺身有蓝鳍金枪鱼、厚切三文鱼、希鲮鱼、八爪鱼、帝王蟹腿、鲜虾、青口、扇贝等，价格昂贵的各种海鲜可以完全不用担心价格随意吃，一只接

着一只，根本停不下来。各式寿司也纷纷上阵，件件出自大师之手，分量超足。

值得关注的是这里的酸汤野生龙趸鱼汤。在自助餐极少见到的“龙趸鱼”，这里却相当豪气的摆放了一整条重达50斤的龙趸鱼。用鱼头熬制的酸汤底，随后在汤里加入龙趸鱼肉和多款菌类。鱼肉鲜香滑嫩，汤底酸甜开胃，让人食指大动。

要更小一些，而且有明显的纹理和瑕疵，质地较软，适合用来做鹅肝酱。C级鹅肝只适合用来调味，并不推荐食用。

星海楼这次推出的鹅肝做法是法式香煎鹅肝，笔者毫不犹豫就让厨师现场煎了6块，过大嘴瘾。轻轻一咬，外面的焦香散布口腔，鹅肝满满融化开，细膩滑嫩。搭配面包、谷物的香气突出了鹅肝的鲜美，压制了由于过于肥美带来的腻感。

此外，炽热的铁板将牛排专属的醇厚香味缓缓逼出，煎至金黄色的牛排外表下是粉嫩的内里，汁水被锁在每一丝肉缝当中，一口入魂。烤台散发出阵阵诱人香味，各式食材在台上等待高温将其美味升华。纯肉制作的香肠Q弹爽口、个大肥美的生蚝鲜嫩多汁、还有羊排、牛肉串等等，不同口味能够满足不同味蕾需求。



新鲜鲍鱼