

# 汇聚企业创新力量 助力珠海数字转型

## 鲲鹏应用创新大赛广东赛区总决赛举行

日前,由广州“鲲鹏+昇腾”生态创新中心、华为珠海新一代信息技术应用联合创新中心主办,华发产业园运营管理有限公司(以下简称“华发产业园”)等单位共同支持的“鲲鹏应用创新大赛”2021广东赛区总决赛(以下简称“大赛”)在穗举行。本次大赛旨在带动广大企业在各自领域持续创新,加速商业落地部署,激发大湾区创新潜力,共吸引全国58支队伍235名选手报名参赛。

大赛当天还举办了企业专场交流活动,华发产业园、华为技术有限公司等单位的领导嘉宾出席活动,与参赛的二十余家代表性科技创新企业开展交流,介绍珠海高新区、华发产业园发展情况及产业落地政策。



华发产业园相关负责人介绍珠海高新区及华发产业园优势 受访者供图

## 携手打造珠海数字经济发展标杆

### 聚焦六大赛道 实现创新应用

作为全球知名企业,华为公司在通信设备和信息技术领域处于业界领先水平。鲲鹏计算是我国信息技术领域自主创新的一项突破性成果,作为未来计算产业的重点布局,也将成为数字经济高质量发展的重要抓手。

据悉,本次大赛广东赛区设置了6大赛道,参赛队伍需要根据鲲鹏计算技术构建产品与解决方案,包括华为云鲲鹏云服务、鲲鹏主板等产品,打造政务、金融、运营商、大企业、开放赛道和openEuler赛道场景的软硬件解决方案,实现技术与商业创新应用。总决赛现场邀请了本赛区具有权威性的、与鲲鹏计算产业链相关的代表参与赛题评审,受邀出席的嘉宾评委包括广东软件行业协会、广东省信息技术应用创新产业联盟代表、高校专家、创新中心和华为技术专家,华发产业园、宝德、麒麟、海量数据、盈世等企业代表。

近年来,珠海大力推动数字经济转型升级。2020年4月,珠海市人民政府就与华为技术有限公司签订战略合作协议,共建国内领先的鲲鹏产业生态,助力珠海新一代信息技术产业发展和智慧城市建设。

作为与珠海经济特区

同龄同行的本土国企,华发集团秉持“科技+”发展战略,凭借在实业投资、实业发展载体平台建设运营等方面的丰富经验和人才优势,积极助力珠海市数字产业发展。2020年11月,华发集团与华为“强强联合”签署战略框架合作协议,华

为珠海新一代信息技术应用联合创新中心正式落户高新区总部基地。双方旨在将该基地打造成为粤港澳大湾区乃至全国的“数字产业化”“产业数字化”的发展标杆,为巩固提升珠海乃至大湾区的数字经济发展新优势提供有力支持。

## 载体+服务+赋能 撬动产业升级发展

在企业专场交流活动中,华发产业园、华为技术有限公司等单位代表分别就珠海高新区投资政策、华发产业园服务优势及赋能体系、珠海鲲鹏生态企业引入办法及补贴等方面进行了交流推介,吸引与会的众多科技创新企业代表频频提问,活动中互动交流不断,现场气氛热烈。

华发产业园相关负责人表示,在现场推介中表示,作为华发集团旗下的实体产业发展载体运营平台,该公司依托中以国际产业园、信创产业园、大健康产业园、智能制造产业园、澳门产业多元十字门中央商务区服务基地等“四园一基地”的产业园区载体,以智慧园区管理平台为

基础,以提升产业培育能力为中心,打造覆盖企业成长全周期的综合服务体系。“本次大赛为激发行业应用创新、加速产业融合、促进人才培养提供了一个广阔的平台,欢迎各方企业与华发产业园一道共创产业生态、集聚创新资源,撬动数字产业升级发展。”(何叶舟)

## 珠海中行加速推进“跨境理财通”业务的各项准备工作

# 为拓宽非居民业务铺路搭桥

推出澳门居民珠海社保“跨境办、线上办、一站办”业务,推出全国首笔跨境账户条码支付收单业务——“跨境钱包”……珠海中行不断创新金融服务促进大湾区融合。据悉,目前,珠海中行正积极联动监管机构、澳门中行,紧锣密鼓加速推进“跨境理财通”业务的各项准备工作,为拓宽非居民业务铺路搭桥。

### 实现跨境金融业务全覆盖

今年2月8日,FT账户(自由贸易账户)业务在珠海中行正式上线,依托办理FT账户体系下开户、存款、汇划、兑换等多项业务,实现跨境金融业务全覆盖,受到珠海众多外贸企业的好评。此外,作为粤港澳大湾区首批落地金融机构,5月17日,珠海中行成功办理珠海首笔“出口信保保单融资”应用场景融资业务,大幅提高了交易真实性核验的效率和质量,有效提升出口企业申报融资的便利程度和服务体验。

跨境联动,夯实湾区金融服务基础。2020年,珠海中行联动澳门中行、横琴中行,推出澳门居民珠海社保“跨境办、线上办、一站办”业务,实现政医银三方融合的全首创新模式。6月16日,澳门居民使用中行手机银行及政府部门APP申请社保卡10067笔,较2020年同期申请笔数增幅达93.48%。此外,珠海中行还联动澳门中行,率先完成粤澳跨境电子直接缴费系统的业务对接,切实解决澳门居民民生缴费需专

门往返内地的问题;联动澳门中行,为华发集团在澳门市场发行全省首笔境外美元债2亿美元;推出全国首笔跨境账户条码支付收单业务——“跨境钱包”,为澳门居民提供更加便捷的跨境移动支付服务,累计交易笔数超1.7万笔;实现“港澳学费缴纳”系统全国首发,累计服务港澳留学学子缴纳学费超1400万美元;实现“大湾区开户易”业务全国首发,联动中银香港累计开户超5000户,满足香港居民快捷支付服务需求。作为珠海市首家办理非居民社保服务的金融机构,“湾区社保通”业务开办以来,珠海中行累计为非居民开立社保卡约2.3万户,全市占比超80%。目前,珠海中行正积极联动监管机构、澳门中行,紧锣密鼓加速推进“跨境理财通”业务的各项准备工作,为拓宽非居民业务铺路搭桥。

为重大项目建设提供授信支持

互联互通,为重点项目提供金融支持。2009年,中国银行成为“港珠澳大桥”主桥项目贷款牵头行,为全方位做好金融配套服务工作,珠海中行为大桥建设单位及其上下游单位提供账户管理、资本金管理、建设资金管理以及通车配套服务等一系列支持。截至2020年



FT账户(自由贸易账户)业务在珠海中行正式上线

末,珠海中行为港珠澳大桥项目承贷140.78亿元。此外,珠海中行联动澳门中行、横琴中行为珠海横琴口岸项目核定授信总量约100亿元。2020年,珠海中行紧抓珠海城市更新建设发展机遇,为金湾海上风电场、南方海上风电、香海大桥、金海公路大桥等城市重大项目建设提供有力授信支持。

科技赋能,优化民生服务质量。为切实服务珠海社会民生,珠海中行联合珠海市银行业协会、不动产登记中心,首创“不动产登记+互联网+金融服务”新模式,实现珠海市二手房房产交易、出证、放款“三合一”的高效线上办理。联合珠海市公积金中心,打造高新管理部智慧服务大厅,为企业群众提供优质线上线下融合性服务平台。联动香港、澳门、江门,在全省率先推出不动产登记“跨境、跨境”办理新模式。全省首创中国银行手机银行园区卡模块,为伟创力、斗门超毅等珠海重点企业员工园区卡开通手机银行圈存、充值和消费功能。(文/图 何叶舟)

## 江门中石化开展计量员竞赛比武活动

8月3日至5日,中石化江门公司组织6个经营部开展计量人员技能竞赛比武活动(初赛),该公司所有计量员及计量管理人员参加比赛。

活动采取笔试和实操相结合,通过现场测量油罐油高、油罐油温等一系列操作,现场气氛活跃,规

范了计量人员基本功操作技能,提升了计量突发事件的应急处理能力,让计量人员认识到不足和差距,切实提高理论水平和岗位操作能力,形成了以赛促学和促练的良好氛围,活动达到了预期效果。

据悉,为确保竞赛顺利开展,江门中石化精心制订竞赛方案,将计量法律法规、标准、管理制度等理论知识下发给参赛人员复习,发扬石化员工“练本领、赛技能、比贡献”的良好风气。本次竞赛也提升了计量人员整体综合素质,形成“比学赶帮超”的良好风气,为企业的油品经营、技术进步保驾护航。(彭丽惠)

# 鱼的“下脚料”也是好美味

文/梅尔

曾几何时,鱼皮就像是鱼的“下脚料”般存在。它属于那种在尝试前不容易感兴趣的食材,很多人更是以强大的联想本能,把它和“腥”“鱼鳞”联系在一起。但其实鱼皮做得好,那种爽朗的口感加上淡淡的海水香味能令人耳目一新。

事实上,鱼皮的世界里也有南拳北腿的派系之分,南派以顺德鱼皮为代表,“拳法”变化多端且细腻精致,主要采用鲮鱼,刮肉取皮,不仅用于凉拌,也善于提炼鱼皮的胶质做菜。北派粗犷,“腿法”直取要害,原料以黑鱼为主,吃法简单,冷吃或炖煮。

## 入门级的凉拌爽鱼皮

在广东,吃鱼皮至少有数百年历史。鱼皮当年被创造,主要是顺德人秉承“食材不浪费”的精神,鲮鱼肉做鱼生后,那薄薄一层鱼皮,顺德人也觉得不要浪费,于是挖空心思去想办法烹制鱼皮,最后用多道工序,多种材料,制作出闻名珠三角的凉拌爽鱼皮。

那么制作一道爽口的凉拌鱼皮需要多少材料和工序呢?据了解,“去鳞起肉”的刀功是必备的。鱼鳞去掉好理解,起掉鱼皮下连接着的鱼肉最考功夫,不去掉这层肉,将严重影响鱼皮口感。一条3斤到5斤的鲮鱼,老师傅只需要

1分钟多时间,就能起出鱼皮,但这功夫一般需要两三年的磨练。

其次是用碱水腌制,顺德人传统喜欢用桑枝叶烧掉后加灰,再调制成特别的碱水,现在桑树稀少,但也有全新手法配置碱水,这道工序后,鱼皮初步的爽脆口感已成形。

第三是灼熟,技巧是一定要太滚的开水,而且滚熟后要第一时间放在冷水中,极短时间的热胀冷缩,加强了鱼皮的爽滑口感。

第四步就是加入超过10种作料,有盐、胡椒粉、白酒、辣椒油、生油、麻油等等,其中有数种还是店家秘制,之后就

是“戏肉”,搅拌好配料后,两手开始拼命挤压抓拿鱼皮,每一把都用尽力气,挤出鱼皮中的水分,这就是凉拌爽鱼皮的最大秘诀,不仅让配料与鱼皮充分融合,彻底辟腥,而且还打破鱼皮内部水分,造成鱼皮“干身”效果,吃起来的爽脆感简直可以“直奔天际”。

当然,顺德人制作凉拌爽鱼皮更会添加顺德特色,这便是“捞起”,即放下咸酸、花生米、炸物、姜葱丝等,铺满鱼皮表面,然后上台在客人面前用筷子搅拌,这一过程就是“捞起”。而“捞起”还有一个粤语谐音的意味:“捞得风生水起。”



▲咸蛋黄炸鱼皮  
▼凉拌爽鱼皮



鱼皮饺

## 巧动脑筋制作鱼皮饺

据说鱼皮饺的发明,来源于对云吞的追求。一颗好的云吞,讲究的便是皮薄。轻薄如纸甚至如薄纱,可隐约看到馅料是对一个好云吞的赞美,但是成也皮薄败也皮薄,火候掌控失误就会烂在锅里。所以,一些岭南的云吞面店铺,就尝试改良用鱼皮做云吞皮了。

据说,经过改良的鱼皮并不是全部用鱼皮取代面皮,这鱼皮其实不是真鱼皮,而是改良的面皮,是把新鲜鲮鱼去鱼皮,将背脊肉切碎制成鱼蓉,再与澄粉混合制成饺皮。鱼皮制作的云吞爽滑耐煮。后来,形状又改为扁平的

半圆形,呈粉角状,于是“鱼皮角”遂告问世。由于它略似北方饺子,也称鱼皮饺。

出名后的鱼皮饺决定单飞,与面条分道扬镳(广东云吞大多与面为伍,以“云吞面”的组合出现)。鱼皮角的特点是洁白鲜嫩,香滑爽口,鱼皮比起面皮更有韧性,吃起来自然有鱼虾鲜味,又有喷香肉韵,干蒸、煎焗、放汤都十分可口,可谓“不是饺子,胜似饺子”。

在广东,顺德鱼皮饺的种类不少,以腊鸭肝鱼皮角最为甘香美味,顺德“清晖鱼皮角”更被认定为“中华名小吃”。后来,鱼皮饺子更用来象征面皮的筋道与纤薄。

## 可做零食还可做工艺品

经过发展和改良,一些老字号大排档里,还有一道隐秘菜品——咸蛋黄炸鱼皮,吃过后的人无不拍手叫绝。新鲜的鱼皮经过油炸后,吃起来沙沙作响,声音甚是好听。外面再裹上一层沙沙的咸蛋黄,两者搭配,天作之合。

制成零食的鱼皮,吃起来酥脆可口,香气浓郁,连剩余的一点腥味都没有了。后来经过厨师们的不断研究发展,它除了咸蛋黄味,还衍生出樱花牛乳、芥末海苔、蜀地藤椒、辛香咖喱、天台烧烤等多种味道,让人有多种选择。

鱼皮除了在吃的道路上越走越远,北方人也巧用鱼皮,不仅贡献在吃,它还开创了鱼皮艺术品的纪元。制作工艺品的鱼皮可以用多种鱼实现,鲨鱼皮甚至鲸鱼皮都是很好的原料,制作繁琐但不复杂,鱼皮轻盈且有韧性,过去

多用来制作剑鞘,而现代科技提炼鱼皮,主要用于化妆品的“胶原蛋白”,鱼皮竟也见证了化干戈为玉帛的时代变迁。

据悉,黑龙江的少数民族赫哲族沿江而居,以渔业为主,在历史上以“鱼皮部落”为世人所知。他们不仅食用鱼皮,赫哲人还针对当地各种鱼皮的特点,制作不同的衣物:胖头鱼、狗鱼、鳊鱼的皮,是做鱼皮线和裤子的材料;大马哈鱼、细鳞、哲罗、鲤鱼等可做手套;鳊头鱼鱼皮较大,适合做裤裤、口袋以及绑腿、鞋帮等。除鱼皮制品结实耐用,能防水浸、不腐烂、适合夏天穿着外,其他鱼皮制品均为冬季不下水时穿用。鱼皮独有的韧性与纹理产生了独特的质感,在现代服装设计中这种渐变的高密度几何细节给人无与伦比的华丽感。