

2021年 珠海土拍“波澜不惊”

成功出让商住地块18宗,揽金约213亿元,成交总面积约93万平方米



土拍激烈的唐家半岛区域是目前珠海改善性需求购房的首选 图/格力地产

文/艾琳

A 总体数据:成交18宗,揽金213亿元

2021年落幕,2022年开启。随着上月30日香洲三溪科创小镇商住地块成功出让,2021年的土拍正式落下帷幕,2021年全年土拍成绩尘埃落定,土拍一直被视为反映楼市的晴雨表。有业内人士表示,回顾2021年的珠海土拍,用“波澜不惊”来形容最合适不过。

2021年上半年以来,珠海楼市火热,一些热门板块,众多房企竞争激烈,多以溢价竞得。上半年结束后,历经4个月的土地市场冷淡期,10月份才迎来新一波土拍热,由于首次对企业拍地有所限制,后半程入场多为国企或央企,概念板块鲜少溢价,溢价多为市区或已趋于成熟的新城板块。

那么,去年珠海土拍战绩如何?哪个区域最火?哪些地块最抢眼?

总体数据显示,2021年珠海商住地块成功出让18宗,揽金约213亿元,成交总面积约93万平方米。对比2020年(卖地20宗、出让总金额325亿元、成交总面积约137万平方米),2021年卖地少了2宗,出让总面积少了44万平方米,成交总价减少了112亿元。值得一提的是,2020年,单单香洲区的成功出让总额便高达215亿元。

在2021年18宗商住地块中,土拍热门区域以金湾、香洲为主,各分别成交7宗和9宗。其中,金湾

热门成交区域以滨海商务区为主,包括滨海商务区3宗、航空新城及邻侧2宗、西城B片区2宗。香洲区则包括南屏2宗、保税区1宗、三溪科创小镇2宗、科创北围1宗、唐家半岛1宗、金鼎2宗。斗门本次仅出让2宗,分别位于白蕉和乾务。成交总金额方面,香洲夺得头魁,以108亿元位居榜首,其次是金湾,为93亿元。

2021年,珠海成功出让总面积约93万平方米,排榜首为金湾区,成交总面积约41万平方米,其

次为香洲区,成交总面积约38万平方米。

在珠海历年土拍总价前十名排行榜上,2021年无一地块上榜。但在珠海楼面价总前十名榜单上,2021年有一宗新上榜者。2021年4月27日,万科击退华发、海伦堡、美的等多家房企,最终以总价301641万元斩获保税区内商住地,溢价率37%,楼面价达20558元/平方米。排名总榜第9的同时,也刷新了保税区的区域最高楼面价。

其中,2021年全市土拍溢价率最高的地块为位于南屏、华发商都斜对面编号20250的地块。据悉,该地块吸引了正方、万科、保利、龙光、招商、禹洲、旭辉、建发、金地、中海、华发等11家开发商关注,最终龙光以9.63亿元加配建5900平方米拿下,溢价率达到50%。

C 前半程民企发力 后半程国企、央企发力

再来看房企方面,据相关网站统计,今年共13家房企成功夺魁,但首次在珠海拿地的仅世光创建一家房企。换句话说,绝大部分地块被深耕珠海多年的房企拿走。

值得一提的是,在10月后,也就是对企业以“三道红线”的限制下,珠海成交的宅地中,大部分地块都被国企或央企抄底拿下,例如南光、格力、华发等。对此业内人士表示,事实上,对于其他大城市而言,下半年的土拍,国企是大赢家也并不意外,品牌房企拿地已然需要“掂量掂量”,只能是国企们兜底。

从统计表可以看到,拿地总金额最高的为南光置业(约33.33亿元)。2021年,南光以豪横之姿连取滨海商务区三宗地块(两宗纯宅地,一宗综合

用地),出乎大家意料。此外,南光加上此前在滨海商务区已落有一子,如今共有四子落位,可谓重仓在此。紧接着为华润,以31.56亿元成为今年拿地成交总金额排名第二的房企,其进驻的区位为置业投资热地科创北围,2020年这里也是溢价地块频发之地。而华发则悄无声息地挤进榜单第三名。

成交总面积方面,南光共拿下15.8万平方米商住地,成为2021年成交面积榜第一名。华润、华发紧随其后,分别拿下14.6万平方米、12.73万平方米商住地。

有趣的是,成交面积前几名榜单上虽无万科的身影,但业内人士透露其疑似将参与多宗地块的合作,诸如南光滨海商务区地块以及近日成功出让的三溪科创小镇地块。

D 香洲区出让面积共38万平方米

2021年香洲区一共卖出9宗商住地,出让面积共38万平方米,卖地总金额达108亿元。其中,上半年竞争激烈,溢价地块频出,同时地块也极具看点。

第一,是华润竞得的北围综合地块。一来,体量非同小可,该地块占地面积146009.86平方米,建筑面积≤359618.16平方米。二来,涉及丰富的业态,涵盖居住、商业、商业、旅馆业、公园绿地、文化设施、小学以及城市道路。在不少业内人士看来,该项目如一颗“深水炸弹”,投入沉寂许久的北围,目前项目产品已曝光,住宅名为海湾润府,这是华润置地全球第10座“润府”,非常值得期待。

第二,是万科竞得保税区综合地块。据悉,华发、美的、海伦堡、万科、金地、时代等多家开发商皆参与该地块的竞拍,最终被万科以37%溢价摘得,可

谓十分抢手。有业内人士指出,该地块同样涉及多项业态,同步补足保税区的配套,总的来看,该地块既是轨道上盖物业,又有商业、绿化景观等配套加持,与横琴、十字门相距不远,或将是横琴深合区发展红利外溢首站。

第三,是三溪科创小镇的两宗商住地块。作为主城区最后一块可以连片开发区域,可描画的蓝图也更丰富。如今,珠海三溪科创小镇已正式步入有节奏出让地块、配套同步动工、产业引入的启动期。区域在规划开发、地理位置、交通互通、产业发展方面,都有不错的基础优势,未来这里将成为珠海主城区重要的发力点。目前,板块内首个住宅项目曼舒·溪里规划已亮相,项目位于珠海三溪科创小镇启动区核心区域,将与三溪公园、简氏宗祠、苏曼殊故居作为整体打造,非常值得期待。

E 金湾卖地7宗 斗门卖地2宗

2021年金湾区卖出7宗地块,出让面积约41万平方米,卖地总金额约93亿元。其中,竞争最为激烈的地块位于西城B片区,该地块吸引了包括中海、华润、建发、保利、越秀、招商、金地、绿地、禹洲、中梁、龙光、远洋等等17家房企参与,可谓战况激烈!最终被海伦堡以48%溢价竞得。

当中,最具看点要属华发竞得的航空新城综合地块。“一方面,体量同样非同小可,且涉及业态丰沛,涵盖居住、商业、商务、幼托(15班)、广场、绿地、城市道路等土地用途。另一方面,航空新城未来一年将迎来配套的全部兑现,这块地,或将给航空新城建设画上一个完美的句号,将迎来一场新城人居新时代的开端,非常值得期待。”一位业内人士表示。

斗门区一共卖出2宗商住地,与

2020年相比较为冷淡,出让面积约14万平方米,卖地总金额约11.57亿元。一宗为原乾务恒信糖厂地块,于2021年5月19日被星河以总价4.75亿成功竞得。从整体规划来看,该地块集住宅、商业、博物馆和社区公园于一体,同时又涵盖幼儿园、滨水景观娱乐平台、文化广场等丰富业态,于斗门乃至西區而言,都是极为少有的大型综合社区。

另一宗位于斗门智能制造经济开发区内,被世光创建以总价6.82亿元竞得。值得一提的是,2021年2月,斗门智能制造经济开发区获批成立,这是珠海时隔15年后,广东省正式批复的第三个省级经济开发区。根据规划,该经济开发区以“珠海制造高地·滨江生态新城”为战略定位,旨在打造珠江西岸千亿级智能制造示范区,是斗门未来发展极具看点的增长极。

文/图 梅尔

以前去面包店买面包,无非就是方包、小圆餐包、豆沙面包和鸡尾包等几种,然而不知道从哪一天起,街角的面包房里忽然变得名目繁多起来。法棍、恰巴塔、佛卡夏、布里欧修……埋单时好似神秘地对着接头暗号的东西,仿佛打开了欧式面包的精彩。

法式乡村面包



法式乡村面包

如果只能用一款面包来代表法国,相信没有人会给法棍投票。但若你有意避开法棍的光环,我们其实还能发现法式乡村面包的美。如其其名,乡村面包天然带着点不羁的乡土气息。不过尽管它的配料表里只有中筋粉、酵母等寥寥几种,却对面粉的质量和烘焙师的功力提出了很高的要求。

乡村面包基本上不含糖和油,因此即使是刚出炉,也不免显得过于平平无奇,缺乏吸引力。有些表面甚至还粗犷地沾着些生面粉,让人提不起兴趣。不过,对于乡村面包,千万别犯“以貌取包”的肤浅错误,只要细心,总能发现它的妙处来。切开一块新烤好的乡村面包,立马就能看见酵母在面团中留下的大大小小的不规则孔隙。

那是缓慢发酵的过程中,酵母小心翼翼地酝酿出的生物传奇。每一个孔隙,都神秘如形态各异的火山石,又浪漫如小美人鱼最终幻化成的美丽泡沫。乡村面包外酥里韧,富有嚼劲,口中漫溢着面粉的麦香,无论用它搭配浓汤还是索性空口干吃,都有一番风味。



德国纽结饼

意大利恰巴塔

品尝欧式面包的精彩 (上)

德国纽结饼

纽结饼又叫碱水结、普雷结,是一款德国街头常见的传统面食。由于制作时面团在碱水里泡过,因此经高温烘烤后的纽结饼表皮呈深褐色,看起来并不惹味。但如果你给它一个机会,它可以承包你的下酒菜。没错,纽结饼是德国啤酒的天然伴侣。

最妙的是纽结饼表面撒的粗盐粒,好比拆大闸蟹点的那口香醋,夹烧鹅蘸的那点酸梅酱,吞生牡蛎挤的那几滴柠檬汁,很有点画龙点睛的意思。通常来讲,几个纽结饼配一份巴伐利亚白肠,佐芥芥末配啤酒,就是极丰富的一餐。若是单将普雷结横着切开涂上黄油,也绝不会有人认为是敷衍的一餐。总之,它不花哨,有内容,口感紧实,滋味饱满。

普雷结无疑是德国面包的代表,又因为其造型独特,因此被许多面包行会直接用作行会的标志。有人说普雷结的形状像马镫,也有说法是一个德国牧师根据祈祷者双手相握的姿势而发明的。总之,造型独特的普雷结在我们的舌尖记忆里留下了深深的滋味,让人实在是很难忘记。

希腊皮塔饼

皮塔饼远看像一个口袋,近看就是一个口袋,如果认真联想一番的话,甚至觉得它是陕西肉夹馍、赤峰对夹、河间驴肉火烧遗落在中东和地中海岸上的兄弟。皮塔饼是希腊的国民面包,也被人们亲切地称为“口袋面包”,毫不夸张地说,它的流行程度相比于白吉馍有过之而无不及。毕竟中国的面食品种那么多,不吃这个还有那个,但是在希腊,就很有罢黜百饼,独尊皮塔的趋势了。

皮塔饼是中空的,因此可以往里面加入任意的食材,甭管是口感扎实的牛羊肉还是风味独特的鹰嘴豆、鸡肝酱,任你选择清爽的生菜、洋葱、酸黄瓜还是滋味浓郁的薯条、煎蛋、芝麻酱,统统可以包好了递给你。长得平凡怎么了,按私人口味制作的皮塔饼,每个都是限量版。

意大利恰巴塔

相比于法式乡村面包,意大利恰巴塔的性格更鲜明些。这是一款以普通小麦粉烘焙而成的面包,据说它的发明,是为了抗衡法棍在意大利市场的流行。恰巴塔的原材料是和法棍很是相近,无非是水、酵母、面粉、盐,有些还会加橄榄油。因此,法国面包师常常把恰巴塔称为“加了橄榄油的法棍”。

恰巴塔面团的含水量很高,因此十分柔软,让人不免惊呼,这哪是面团啊,简直就是一团扶不上板的面糰!所以制作时不用揉,只要不断地折叠就可以了,这样既减少了搅打时间和产出的热量,使面团内部组织更加细腻,又保留了更多面粉的本来香气。

烤好的恰巴塔外观很像一只拖鞋,于是意大利人以“恰巴塔”相称,正是意大利语里“拖鞋”的发音。丑是丑了点,但恰巴塔酥脆的表皮之下,是松软湿润的面包芯。这简直就是天然制作三明治和帕尼尼的原材料,足以承载无限的搭配和创意。

法国布里欧修



法国布里欧修

在众多不解何意的面包名字中,布里欧修无疑是看上去就很厉害的那一个,实际上它的制作过程真的很厉害,让人光是看看制作过程就充满了期待。

“繁复而豪华!”“香气弥漫出浪漫的滋味!”法国著名的启蒙思想家狄德罗不吝笔墨地热情赞美它。布里欧修最初被称为“贵族面包”,因为它在制作的过程中加入了大量的鸡蛋和黄油,并不加一滴水,而前两种食材在当时又颇为珍贵,只有贵族才能享用得起,故有此说。

新出炉的布里欧修外皮金黄酥脆,内部却超级柔软,有着蛋糕般口感,香味极为感人。而我们熟知的辫子面包,其实是布里欧修面包的一种,它有很多细分的辫子编法,巧妙地把生活中的美好瞬间定格在了面上。

布里欧修面包不适合切片,不妨用手沿面团的自然纹理撕下,慢慢感受鸡蛋的蓬松质感和黄油的细腻润泽。轻轻咬上一口,柔软的布里欧修如云般在嘴里慢慢塌陷,此时,自然读懂了狄德罗的赞叹,确知了生而为人的幸运和幸福。

希腊皮塔饼