

成交  
价格  
下降

# 2022年 珠海楼市期待“破冰”



## 格力地产“两代居”再获实用新型专利



格力地产在旗下格力海岸6期推出“两代居2.0”产品 受访者供图

近日,格力地产申报的《新型非承重墙及其两代居》获得国家实用新型专利授权(专利号:ZL202112182553.7)。这是继2007年格力广场“两代居”获实用新型专利后,格力地产创新“两代居”住宅产品格力海岸6期的又一突破。

2021年,格力地产在旗下格力海岸6期推出“两代居2.0”产品,本次荣获的实用新型专利能够让居住者在打造“两代居”时更加灵活多变,更易实现两户间可分、可合以及可相通的居住理念。

从十四年前试水“两代居”产品,到如今“分而不离,疏而不远”的成熟升级,格力地产不断探索既保持两代人互相照顾关系,又享有各自价值取向、生活方式相对独立的产品创新方案。

创新来源于需求。第七次人口普查数据显示,2010年-2020年,珠海常住人口增长了87.9万;“十四五”期间,珠海计划新增人才40万,人才总量达到100万。大量中青年人的涌入及“三孩”政策的落地,令和父母“比邻而居”、适合多成员家庭的“两代居”市场潜力得到释放。

2021年,针对当前城市人居两代人的置业需求,格力地产再次创新格力海岸户型设计方案,全新升级“两代居”——两门打开,是同一屋檐的亲近;关起门来,则是彼此独立的空间。

珠海市教育局关工委常委

副主任、珠海市家庭教育研究会会长黄野认为,这种居住模式有利于家庭关系的和谐,幸福感也将得到进一步升级。

据了解,2007年,基于对“孝文化”的精准把握和对国家需求的深刻洞察,格力地产在格力广场的开发中,首次将两套或多套相邻单元打通,用“一扇门里两套房子”的居住方式,让一家人实现“分而不离”,并成功注册国家实用新型专利。

此次再获专利认证的“两代居”,以建筑新技术、新材料为核心打造的新型非承重墙,给两代人、三代人创造了愉快而又轻松的居住环境,缓解城市养老抚幼难题,进一步提升了建筑的可持续性。

格力地产董事长鲁君碧曾表示,无论是地理位置的选择,还是建筑材料的运用,抑或是空间设计和景观塑造,格力地产一直匠心以待,更将这份匠心凝结为“精工质本”,“我希望将这四个字带到所有项目中,无论是建筑还是服务,让人们体验质感生活。”

在格力海岸6期,“两代居2.0”创新户型组合后面积段主要集中在130平方米至180平方米之间,可以根据需求自由组合;小区统筹园林、海岸、草地等生态要素,让建筑巧妙融入自然,一家人在家门口就能尽享滨海度假般的浪漫与惬意。

(艾琳)

### 网签成交环比大幅下降

据合富研究院(珠海)监测统计,1月珠海全市网签共4218套,环比下降44%,面积约30.97万平方米,环比下降42%,其中住宅438套,环比下降65%,面积约2.3万平方米,环比下降69%;2月珠海全市网签共2372套,环比下降334%,面积约22.14万平方米,环比下降35%,其中住宅155套,环比下降57%,面积约0.71万平方米,环比下降56%。其中,2022年2月横琴华发横琴府以网签61套,网签面积0.61万平方米位居榜首。2022年1月-2月网签面积累计排名中,排名第一为斗门的华发又一城,网签2.02万平方米。

据合富研究院(珠海)监测统计,截至2022年2月,全市住宅库存445.19万平方米,去化周期约为11.84个月,较上月延长0.42个月。业内人士分析,2022年1月-2月珠海的住宅库存已接近两年来的最大值。“2021年下半年至今,受大环境等因素影响,客户来访受限,全市成交呈下行趋势,整体供应保持高于去化水平,库存不断积压,去化周期延长。区域库存方面主要集中在斗门、金湾、南湾(十字门),三个区域合计库存占比逾六成。”

据业内人士分析,随着3月楼市传统小阳春的到来,加上房贷利率下调等利好措施,必将一定程度刺激提振市场信心,市场预期将慢慢转好。(艾琳)

据合富研究院(珠海)发布的《2022年1月-2月珠海房地产市场报告》,2022年2月受春节长假及疫情反复的影响,珠海住宅市场表现量价齐跌。其中,1月新增22.09万平方米,成交19.87万平方米;2月新增8.24万平方米,成交12.01万平方米,供销持续下行,全市整体均价环比微幅下调。

### 住宅市场量价齐跌

唐家庄及南湾片区,整体供销处于低位水平,2月住宅成交均价每平方米32715元。其中唐家个别主力项目如雅居乐国际花园低价促销带动下,均价下降较大,成交均价为每平方米27229元,环比下降10%。而南湾(含十字门)住宅成交均价每平方米35441元,环比下降4%。

受制于区域政策的特殊性,横琴处于阶段性供货状态,在售

## 珠海高新区龙湖·天钜院等多个社区被划为封控区和防疫区 社区物业迅速响应 帮助业主渡过难关

3月15日,珠海高新区新增一名新冠肺炎阳性病例,周边多个社区都陆续被划为封控区和防疫区,高新区瞬间进入紧急防疫状态,各个部门人员夜以继日织牢疫情防护网,共筑抗疫屏障,守护城市安全。

### 一声号令赴“战”场

3月15日凌晨,已经熟睡的天钜院物业负责人老蔡突然收到社区的通知:“因疫情防控工作需要,要针对其所管辖的社区龙湖·天钜院进行封控管理。住户需尽快前往社区指定核酸检测点做核酸检测。”还在睡眼惺忪状态的老蔡顿时被“疫情防控”几个字惊醒,快速整理状态,一声号响,立即奔赴“战场”。

“防疫是小事,就从每一个我们做起,才凝聚起众志成城!”说

罢,老蔡拿起了手机,陆续给社区所住的业主逐个打电话和发短信,准备防疫应对措施。

### 凌晨的拼搏与坚守

3月15日凌晨,不少接到通知的业主也陆续前往社区附近的核酸检测点取样检验。龙湖业主杨女士表示:“工作人员太辛苦了。一大早就为我们检测核酸,真的是人间天使。必须全力配合!”的确,疫情来得太迅速,不少市民尚未来得及反应就被封控管理,但随着大众对防疫抗疫意识的提升,即便深夜下来做核酸,也未影响到大家的情绪。

“我家有孕妇和老人不便下楼,但庆幸的是物业管家及时跟社区沟通,帮忙上门检测,本来还很担心,但社区和管家的贴心,让我们真的很放心。”自己独自下来做核酸检测的吴先生说。

检测志愿者奔波不停的脚步,物业人员不停响铃的手机、龙湖小区门前临时拉起的警示线……这一切都见证着一线工作者和志愿者的拼搏与坚守。

### 万众一心的爱心之光

考虑社区业主被封控,老蔡所管辖的龙湖·天钜院服务团队再度马不停蹄,为入住业主准备了暖心的“抗疫蔬菜包”。鲜肉、蔬菜、水果,一样不缺做好分装与打包,送到每一位业主的手中。

天钜院管家攀攀讲述:“封控



防疫志愿者上门验核酸 受访者供图

太紧急了,很多业主都没有准备足够物资,所以我们调用了其他地区小伙伴的能力,快速调配了一批物资,助力业主渡过难关。”

微小的事、具体的人、涓涓的暖流,让我们真切地感受到一座

城市抗疫的温度和力量。

值得开心的是,截至目前,高新区病例尚未明显上升。但在珠海高新区的这个夜晚却让人格外暖心。感谢所有的“坚守”,致敬每一位“逆行者”。(艾琳)



说起佛手,很多人可能分不清那些俗名叫“佛手”的是不是同一类事物。我国常见被称为“佛手”的有来自海洋的佛手贝,学名叫龟足茗荷,是一种生长在潮间带岩石上的独特美味海鲜;另一种常见的“佛手”则为挂在藤上的佛手瓜,原产于墨西哥,属19世纪传入我国的葫芦科蔬菜类植物。而今天要介绍的则是属于植物芸香科,与柠檬、柑橘等为亲戚的佛手柑。

# 来认识这株万用佛手

文/图 梅尔

## 佛手柑的多种吃法

佛手柑是枸橼的变种。枸橼又称为香水柠檬、香橼,果实外观与柠檬相似。因为发生了变异,有些果实的外形从类似合得紧紧的拳头变成张开手指的样子,它们也因此得名佛手柑。佛手柑广泛种植于我国的南方地区,从浙江到广东,再到四川一带均有种植。有名的佛手柑产地有浙江金华、广东潮州等。

但这一个个金黄的佛手柑到底能用来做啥?将佛手柑削皮后

## “老香黄”为潮汕三宝之首

上面几种佛手柑食用方法,都不能大量且规模化地消费佛手柑,唯独制成蜜饯或腌制品后,不仅保存时限上升,能接受的受众也变得更多。论起佛手柑蜜饯的制作,广东潮汕地区最为出名。常见的佛手柑蜜饯是喉宝。将佛手柑切块成方丁,再通过多道工序的精制,加入甘草粉等调味,最终制成一块块表面略带光泽、富有嚼劲的凉果制品。

而各类佛手柑腌制品中,则以老香黄最为出名。老香黄在潮汕地

## 赏佛手柑的清新香气

佛手,发音上与“福寿”谐音,又因果形金黄,也有一定的观赏价值。以前的佛手柑植株不仅枝干粗壮,枝茎上还带有尖刺,着实不太适宜放在室内作为观赏植物。然而近年来通过嫁接技术和植株突变培育,已培养出植株小、枝干不带刺、以观赏为目的的小型佛手柑树。对应长出的佛手柑个体也变小,但外形

切开,便会露出白色的内里,没有我们熟悉的饱含汁水的“果肉”,就像一个皮超厚却没肉的柚子。整块白色的厚实的皮让人望而却步,胆大地切下一小块放入口中稍作尝试便被其苦涩劝退。确实,佛手柑直接吃味道并不好,但它可以做菜,适合那些爱吃苦味的人。

将佛手柑切碎拉丝,与胡萝卜丝同炒,加入盐等调味料,最终得到一份清炒佛手柑。横切薄片的话

区人尽皆知,位居潮汕三宝之首,老话说“一斤百年老香黄抵得上一斤黄金”,是国家地理标志产品。

在潮汕当地,制作老香黄需经历九蒸九晒,工艺繁琐且耗时,至少需要三年才能制成真正的老香黄。而许多地方还有十年或更长时间贮藏的老香黄销售。老香黄具有越藏越香越值钱的特点,与潮汕传统特产脯脯类似。制成的老香黄外形依旧保有佛手柑的样子,颜色却整个变成乌黑色,模样变得十分绵软,稍微用力便可掰

下一块。老香黄可以切块泡水,或加入到食材中熬制。由于经过加工及陈年放置,变得十分绵软的老香黄能在水中几乎彻底分解,最终得到乌黑色的汤水,饮用起来甘甜且带有柑橘香,味道十分清爽可口。

除了做成蜜饯、老香黄,佛手柑还可以做成果酱。切丁煮熟,之后与蜂蜜等腌制,放置一段时间就好了,可直接冲水喝。相比直接食用或晒成干片,腌制品可谓是佛手柑大放光彩之处。

其实佛手柑很早就被当做“闻果”。不仅因为它能给屋内添香,而且佛手柑果实在不会很快腐烂,正常情况下能放置近一个月,期间源源不断地释放香气,化身香薰。

瓶中也能维持很长一段时间,甚至能从绿色慢慢成长为黄色,其间也持续能发挥清新空气的作用。哪怕是带枝条的佛手柑也能放在室内作为装饰点缀。



老香黄



佛手柑

## 链接

### 自制腌酸菜好吃又卫生

看到某些老坛酸菜上卫生问题后,如果很想吃酸菜怎么办?不如试试自制腌酸菜吧!自己腌制的酸菜,可以时不时拿出来炒猪大肠或者五花肉,加几颗辣椒调味,酸香脆爽,开胃下饭。

据说,南方的酸菜与北方不同,广东人腌酸菜都是用芥菜,北方人腌酸菜用大白菜。笔者母亲自制的酸菜,就是用芥菜来腌制,口感更好,酸脆爽口。大白菜腌酸菜,口感比较绵软。当然,每个地方的饮食习惯不同,每年冬天腌十几罐酸菜,从春节开始吃,一直到秋冬季都不会坏。

腌酸菜做法也比较简单。首先把买回来的芥菜清理干净,放到阳台上晒半天至半干就可以了。当然了晒半天是需要大太阳的时候才可以,有些家庭小区里可能日照时长不够,就需要多晒一点时间,总之要晒到半干才行啦。

菜晒好后,把菜团好,用个大容器装起来,压紧实,然后用重物把它再压紧实了,这里最需要注意的就是必须压紧实,不然腌制好后,菜会浮起来烂掉,而且那些水也是会生花,导致这菜不能吃的。菜压好后,准备无油的大锅。比如五斤菜,就大概要加入3000克清水,倒入半斤盐去烧开。烧开后直接倒入菜上面去,放阴凉的地方静置五天就可以拿出来吃了。(梅尔)