

华发集团再揽国家优质工程奖

项目的建成进一步提升了片区的城市品位,有效缓解区域交通压力

2020-2021年度第二批国家优质工程奖近日正式颁发。由珠海市公路事务中心主管,华发集团城市运营板块下属珠海情侣海岸建设有限公司负责代建的情侣路南段拱北口岸至横琴大桥路段主线改造工程(二标段)获得殊荣,这是继华发会展行政公寓项目、拱北口岸改扩建一期工程之后,华发集团又一次摘得该项全国工程建设领域的最高荣誉。

据悉,国家优质工程奖是我国工程建设质量方面设立最早、规格最高、跨行业、跨专业的国家级荣誉奖励,在行业内具有示范引领作用。获此殊荣的工程均为关乎国计民生、设计水平优异、科技进步显著、绿色节能环保、管理模式先进、对行业或区域经济发展具有突出贡献的工程。

珠海情侣路南段拱北口岸至横琴大桥路段主线改造工程(二标段)位于珠海市香洲区昌盛路与南湾大道交叉口地段,是珠海城区对接港珠澳大桥的重点工程,也是通往横琴粤澳深度合作区、粤西地区的重要交通枢纽。

工程采用复合式喇叭形立交,在原丁字交叉路口位置,新建下穿隧道,并于隧道上方新建道路及桥梁,实现交叉道路的快速通行。施工主要内容包括两条改造道路(全长2198m)、一条新建道路(全长819m)、两座新建桥梁、三个下穿隧道、三个人行地道等项目。项目于2015年9月15日开工建设,2018年12月29日通过竣工验收。

项目团队始终坚持华发集团“创业奋斗、勇于担当、忠诚奉献、追求卓越”的企业精神,从建设前期就开始策划打造优质工程,逐一克服征拆区域多、立交型式复杂多变、交通流量大、原状地下管线复杂以及施工点多面广等难点。

根据工程的地质特点,项目部在桥梁、下穿隧道、道路等处因地制宜应用建筑业新技术,如钢筋及预应力技术、防水施工技术、绿色施工技术,应对复杂状况,匠心打造实体质量过硬、线型自然圆顺、外观美观大方、路面平整密实的优质工程。

据了解,在荣获国家优质工程奖之前,项目已先后摘得



情侣路南段拱北口岸至横琴大桥路段主线改造工程(二标段)受访者供图

“2019年度广东省市政工程安全文明施工示范工地”“2019年度广东省市政优良样板工程”“2019年度广东市政金奖”“2019年度广东省建筑业绿色施工示范工程”“2020年度广东

省建设工程优质结构奖”“第十二届广东省土木工程詹天佑故乡杯奖”等奖项。

项目的建成进一步提升了片区的城市品位,有效缓解区域交通压力,完善城市路网结构,充分发挥港珠澳大桥及珠海连接线效益,促进沿线经济要素的流动,形成集聚效应,推动珠海经济高质量发展,服务横琴粤澳深度合作区建设。(艾琳)

广发银行中山分行助力中山市融合发展战略 助力大湾区高质量发展

2021年12月中山市第十五次党代会首次提出实施“东承、西接、南联、北融”一体化融合发展战略。广发银行中山分行以金融服务支持该战略,为再创新中山发展新辉煌贡献广发力量。

信贷支持江中高速改扩建项目

2022年第一季度,广发银行中山分行向江中高速改扩建项目投放项目贷款1亿元(授信总额度将达到50亿元),助力中山市发挥“西接”作用。

江中高速改扩建项目是广东省重点工程建设项目和交通强国试点项目,计划在2024年与深中通道同步建成通车,该项目由双向4车道改扩建为双向8车道,行车时速由110公里提升为120公里,途经中山市港口、东升、小榄、横栏、古镇五个镇,路线总长约40公里,其中中山市境内长度约25.905公里。江中高速改扩建项目建成后对于联通珠江两岸,打通粤港澳大湾区与粤西的路网瓶颈,加快中山与江门及粤西城市的互联互通具有重要意义。

近年来,广发银行中山分行加大对中山市交通基础设施的金融支持,先后为翠亨新区未来大道、南区大南公路等项目提供项目贷款,共投放了项目贷款14亿元,授信总额已超34亿元。

全力支持“智慧城市”项目

全力支持地方“智慧城市”系列项目,落实国家乡村振兴重

大战略,进一步提升科技赋能,以更广的覆盖面及更优的管理流程切实为更多的群众办实事,是广发银行中山分行高质量发展的又一力作。

广发银行中山分行先后助力中山市落地市府大院、人民医院、中医院、陈星海医院等8个“智慧城市”项目。2022年初,中山市供销社、古一村委两个项目建成,这两个项目是广发银行中山分行积极融入大湾区城乡统筹发展大局、助力乡村振兴的重要举措,大大丰富了服务“三农”的金融创新产品,树立起了广发银行在服务“三农”方面的金融标杆。

同时,已稳定运行的人民医院与中医院“智慧医院”项目已逐渐改变了中山市民的看病模式,智能机器及微信公众号的业务替代率已超过60%,不仅有效提高了医院的工作效率和服务能力,使人力资源得到合理科学的运用,告别了过去混乱拥挤的收费环境,而且减少了患者的排队时间,为人民群众提供更加方便快捷的就医体验。

接下来,广发银行中山分行将紧抓湾区国际科技创新中心的机遇,不断升级金融服务,积极打响湾区跨境金融品牌,守正出新、不负其时,积极服务粤港澳大湾区建设,大力助推构建新发展格局。(刘其)

中国银行珠海分行: 反诈宣传进校园 安全教育从“小”抓起

为增强广大师生反诈意识,提升反诈能力,进一步加大校园反诈宣传力度,普及反诈知识,切实保障广大师生财产安全,营造平安和谐的校园环境,近日,中国银行珠海分行受邀来到珠海市第五小学进行“打击电信网络诈骗,维护群众合法权益”宣传活动。

利用课余时间,该行讲师给学生带来一堂别开生面的反诈互动宣传课。课堂上,通过精心制作的宣传展板和宣传小视频,讲师以案释法,针对性选取电话诈骗、玩具引诱、游戏充值、诱导购买游戏装备等校园高发案例,生动剖析了犯罪分子的行骗手段。

随后,为了让学生们身临其境

了解骗子们的套路,学会如何对诈骗说“不”。讲师开始让学生们分享自己身边有关诈骗的相关案例。活动现场气氛活跃,学生们纷纷踊跃举手、争先发言,分享自己身边遇到的或者父母、亲戚遇到的诈骗案例。讲师结合相应案例,一为学生们指导应对策略。在交流讨论中,学生们学习了如何应对陌生人来电、不沉迷虚拟游戏、不随意点击不明网络链接等反诈实用技巧。

“遇到骗子,我会第一时间打电话给警察叔叔”“我要当一个乖孩子,不用爸爸妈妈的手机买游戏皮肤”“我不会轻易相信陌生人的话”“王老师教的方法,我觉得很有

用,我会分辨假钞了”“王老师讲得太精彩了,我们都很喜欢她”……课后,学生们纷纷分享了本堂课的心得体会,在分享反诈技巧的同时也不忘表达对主讲老师的喜爱。

此次反诈宣传,得到该校广大师生的一致好评,取得了良好的宣传效果,不仅让学生们了解到什么是电信诈骗以及如何防范诈骗,更让“全民反诈”意识深入校园。下一阶段,珠海中行将积极履行社会责任,持续开展反诈宣传活动,多形式、多角度普及反诈知识,为守护消费者合法权益、全力构筑全民反诈安全屏障,贡献自身力量。(何叶舟)

涉嫌侵犯奥林匹克标志专有权! 九洲海关查获12个“冰墩墩”

经北京冬奥组委确认,拱北海关所属九洲海关查获的一批“冰墩墩”钥匙扣、玩偶涉嫌侵犯奥林匹克标志专有权。目前,该批物品已按规定暂扣待进一步处理。

3月21日,拱北海关所属九洲海关对一件出口邮件进行查验时发现,邮件内有疑似侵权的“冰墩墩”钥匙扣、玩偶共12个,包装及物品上印有“BEIJING

2022”“奥林匹克五环图案”等。海关第一时间联系权利人北京冬奥组委进行确权,确认上述物品涉嫌侵犯奥林匹克标志专有权。

海关提醒,根据海关总署2021年第62号公告,未经授权人许可,擅自进出口侵犯奥林匹克标志专有权货物的,海关依据《奥林匹克标志保护条例》等相关法律法规予以查处。(何叶舟 钱瑜 阮建欣)

春日限定的新鲜美味(下)

文/图 梅尔

来自云南高原的蓝莓,口口爆浆;硕大的乳山生蚝,鲜甜无比;野菜界的“爱马仕”香椿,更直接代表了春天的符号……四季流转,不时不食,餐桌上的食物提醒着人们季节的变化。早春三月,是春暖花开的时节,是舌尖尝鲜的日子,这些春日限定不妨趁机多多品尝。



云南蓝莓



乳山生蚝

【蓝莓】

提到蓝莓,几乎没有人不喜欢。外形娇小,深紫蓝色,颗粒饱满,果肉细腻,入口,崩开的果浆清甜可口。在北美的原住民印第安人眼里,它更是被视作神灵在夜间从空中洒下的“星星果”。

而春日上市的大蓝莓,产地就是来自云南蒙自,是其中的佼佼者。蓝莓一般在夏季的7月上旬到8月上旬成熟,如果是在大棚内种植,可提前半个月至一个月成熟。但是在云南蒙自,由于地处云南低纬高原,属亚热带季风气候类型,年平均气温18.6℃,阳光充足,常年温暖,所以现在也能结出美味蓝莓。

虽然比市面的蓝莓早上市,但这里的蓝莓品质可一点不比夏季的差。仅仅是规格上,就优于其他蓝莓。市面上的蓝莓果径很少大于18mm,而这里的蓝莓18mm起步,最大的可达24mm,大颗的满足感是小颗蓝莓无法给予的。轻轻拭去上面的白粉,细细品尝一口,有点微酸。一连吃上几口,感觉果肉化成香甜,汁水浓郁,颗颗爆浆,无比清爽过瘾。

【生蚝】

春日尝鲜,竟没想到会对那一口鲜嫩肥美的乳山生蚝着了迷。

新鲜捕捞的生蚝(生蚝,学名牡蛎,有些地方也将其称为海蛎子),拥有接近乳白色的蚝肉,吃进嘴里的口感,似牛奶般爽滑鲜甜,难怪有人将生蚝称为“海中牛奶”。春寒料峭的日子里,正是乳山生蚝肥美的季节,大家总被这一口来自威海乳山的鲜活生蚝给惊艳到了。

要知道,生蚝并不是乳山的专利,很多水域都有丰富的生蚝资源,但在众多的生蚝中,乳山生蚝还是名副其实的“老大哥”,它所生长的地方乳山,被称为“中国牡蛎之乡”。因为过硬的品质,“乳山牡蛎”还被评为国家地理标志商标。

乳山地处青岛、威海、烟台三市衔接处,靠着干净绵延的海岸线,成就了一种全国瞩目的美味:乳山生蚝。干净的水域,浮游生物多,让生蚝更肥美。这里拥有199公里的海岸线,50万亩国家一类海水水质标准养殖海区,绵长海岸线、丰富饵料、优良水质造就了乳山生蚝得天独厚的优良品质。“乳山生蚝”在生蚝界,是更大、更新、更干净、更饱满的代名词。

乳山生蚝品种属于太平洋生蚝,区别于夏季蚝,这种在冬天成熟的太平洋生蚝个头更大,蚝肉更肥,吃起来也更让人满足。所以每年这个时候,人们都在等待乳山生蚝,想要在一年之始的时候,就先人一步尝鲜。

至于烹饪方式,那方法就更多

了。最原味是生食,当地人喜欢将新鲜的生蚝直接开壳后蘸芥末享用,一种属于大海的温柔缠绵扑面而来,令人心醉神往;清蒸也是特别鲜甜。将生蚝凹面朝下,平面向上摆放在笼屉上,确保生蚝内的汤汁不流出来,冷水下锅,上汽后三四分钟关火即可享用。即使什么调料都不蘸,生蚝本身的鲜味就已经足够丰富。当然你还可以配上一碗海鲜酱汁,浓郁鲜甜,再难忘。

如果想吃风味点可以选择做蚝仔煎。牡蛎下锅,浇上蛋液,等到凝固的时候翻个面儿,两面金黄出锅即可。咬一口,生蚝的爽滑让鸡蛋好像变得会爆浆了,炒蛋的香味中又多了一些鲜甜,多么美妙的舌尖体验啊!

【香椿】

香椿是初春野菜中的“爱马仕”。芽尖紫红如玛瑙,叶片鲜绿肥厚。它含有大量的谷氨酸,味道鲜美异常,同时含硫类物质又让它带有些许刺激性气味,因此有人对它嗤之以鼻,但爱它的人,又欲罢不能。

香椿的赏味期只有短短一个月,越早上市的香椿味道越鲜,口感越嫩,价格也就越昂贵。雨水前的头茬香椿,动辄卖到80元一斤,鲜美又珍贵,是整个春天最“惊心动魄”的味道。香椿要挑芽叶紫红、矮小短粗的。洗净后在滚水中焯烫一分钟,除去香椿中的草酸和亚硝酸盐。烫好后迅速捞出过冷水,让香椿保持鲜绿的颜色。

中国大概是世界上唯一食椿的国家,椿树原产于中国,分布甚广,经历了从食疗到食物的演变。最早记录香椿的,大概就是《山海经》,书曰:“成候之山,其山多榘木”,榘木就是香椿;苏轼在《春菜》中曾写:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露

芽寒更茁”,足见“食椿”的悠久,刘侗在《帝京景物略》记载:“元旦进椿芽、黄瓜,一芽一瓜,几乎千钱”;《本草纲目》也说:“椿木实而叶香,可啖”;“燕齐人采椿芽食之以当蔬”,是谢肇淛在《五杂俎》所写;嘉靖年间,徐光启用香椿拯救粮荒。

待提及香椿的烹饪,已是明代,高濂在《遵生八笺》记录,香椿芽采头芽,汤焯,少加盐,晒干,可留年余。新者可入茶,最宜炒面筋,熘豆腐、素菜,无一不可;许多年后,袁枚在《随园食单》中也证明了配豆腐的吃法最为美味;汪曾祺说,香椿与豆腐,一青一白,是最鲜嫩的吃法。

俗话说“香椿芽炒鸡蛋,肉鱼都不换”。事实上,香椿和鸡蛋是互相成就的绝配。在碗里打上两颗蛋,再把切成碎末的香椿和蛋液混在一起,椿段裹着蛋液味滑一下钻进热油,渐渐摊成一张冒泡的嫩饼,泛起一股诱人的香气。



香椿炒鸡蛋