

江门出台148项稳增长举措

全力畅通经济“筋骨血脉”



江门市政府相关部门负责人介绍《方案》的主要内容及亮点 郭永乐 摄

“真金白银”保市场主体

根据《方案》，江门市发挥财政资金作用，“真金白银”扶持企业。

《方案》提出，全面落实组合式税费减免政策，确保市场主体及时享受减免退税政策红利；建立财政扶持资金直达机制，对财政扶持专项资金实施专项调度；加快地方政府专项债券使用，2022年8月底前基本支出完毕。

据悉，江门市将加大对小微企业所得税优惠力度，2022年至2024年对小型微利企业年应纳税所得额超过100万元但不超过300万元的部分，减按25%计入应纳税所得额，按20%的税率缴纳企业所得税。

另一方面，社保费缓缴政策将继续“扩面”。《方案》明确，落实社保费缓缴政策，缓缴期限阶段性实施到2022年年底；简化社保费缓缴办理流程，推动实现缓缴“即申即享”。

“返还失业保险费，中小微企业可返90%；发放社保缴费补贴，实施制造业小微企业社保缴费补贴。”

本次《方案》还鼓励金融机构对中小微企业和个体工商户、货车司机贷款及受疫情影响的个人住房与消费贷款等实施延期还本付息。

稳投资促消费增动能

记者也注意到，《方案》提出了稳投资促消费的具体措施，为经济发展增动能。

根据《方案》，江门将重点支持加快基础设施建设、积极扩大工业投资和民间投资。其中，重点项目建设按照“在建项目全年完成投资计划120%以上、计划新开工项目年底全部开工”目标推进，加快珠肇高铁、黄茅海跨海通道、崖门出海航道二期工程等一批水利、高速公路、电源电网重大基础设施项目建设；同时，加快制定出

台基础设施高质量发展三年行动方案，谋划一批重大项目。

提振重点领域消费方面，江门市出台了10条激励措施，安排财政资金7500万元，进一步提振汽车、家电、住房等重点领域消费。其中促进汽车消费方面，延续“新春暖企惠企十条”购车补贴措施，追加购车专项补贴2000万元；鼓励摩托车“以旧换新”，对符合条件的给予一定补贴；加快实现全市高速公路服务区充电桩建设100%全覆盖，年内建设公共充电桩不少于1000个。

粮食和能源是经济社会发展的“压舱石”。《方案》专门提到，将及时发放第二批农资补贴，出台撂荒耕地复耕复种奖补政策；加快推进金岭粮库扩建工程等一批粮库项目建设，全市新粮库建设预计总投资8.2亿元，新增仓容22万吨。同时，推动实施一批重点电源、电网项目，年内完成能源投资超50亿元，新增电力装机容量120万千瓦；完善地方电厂顶峰电量临时财政补贴政策，增加顶峰发电能力15万千瓦。

保障产业链供应链稳定

《方案》也从七个方面提出43项具体措施，全力保障产业链供应链稳定畅通。

《方案》强调将全面取消来自疫情低风险地区货运车辆的防疫通行限制，保证重点物资物流通畅，对工业企业涉疫地区重点物资运输车辆通行证“应申尽申”“应

发尽发”。

另外，为鼓励企业增产增收、提质发展，对主营业务收入同比增长10%及以上的的企业按同期净增长额给予奖励；为及时为企业解忧纾困，启用江门市中小微企业诉求快速响应平台；为降低制造业企业厂房租金成本，对2022年前三季度在江门市重点工业园区内新租用厂房1000平方米及以上且实际生产的规上制造业企业，自实际生产当月起给予租金50%的补贴，单个企业最高50万元。

高标准保障基本民生

保障基本民生方面，《方案》提出，落实住房公积金阶段性支持政策，受疫情影响的企业，可按规定申请缓缴住房公积金，到期后进行补缴。同时，提高住房公积金租房提取额度，阶段性提高住房公积金贴息贷款额度。

《方案》还特地提出，实施应届高校毕业生住房和生活补贴，对符合条件的，在江门市就业、租房并缴纳社保的全日制硕士和本科、大专学历的应届高校毕业生，分别给予1500元/月、800元/月、500元/月的应届高校毕业生住房和生活补贴，享受最长期限1年。

社会民生保障措施方面，《方案》提出，统筹发展和安全，将价格临时补贴发放范围扩大至最低生活保障边缘家庭；全市城乡低保标准提高到950元/人/月，特困人员基本生活标准提高到1520元/人/月。

丰富的“专家河长”，持续推广完善“企业河长”“华侨河长”“巾帼河长”，打造江门河湖长制宣传教育集群。其中鹤山市建成全省第一个县级河长制科普教育展厅，受到水利部调研组高度评价；蓬江区智水展示中心获得2021年“广东省环境教育基地”称号。

在水安全保障方面，江门加大重大工程投入，去年江门共完成水利投资39.4亿元，提前完成全域自然村集中供水全覆盖，成为全省第三个完成全域自然村集中供水全覆盖的地级市。

在水污染防治攻坚方面，2021年江门超额完成年度排污水整治及农村生活污水治理任务。2021年，全市地表水国考省考断面水质优良比例保持100%，县级以上集中式饮用水源水质达标率稳定保持100%，4条入海河流水质达标率保持100%。

江门还注重统筹山水林田湖草沙系统治理，实施潭江分段治理，高质量建成碧道348公里。

江门河长制省考“四连优”



蓬江区智水展示中心内的

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员钟欣燕、谭耀广摄影报道：记者7日从江门市水利局等部门获悉，近日，广东省2021年度全面推进河湖长制工作考核结果出炉，江门市再次获评优秀等次，并在全省地级市中排名首位。这也是自2017年全面推行河长制以来，江门连续四年在广东省河湖长制工作中被评优秀等次。

据介绍，自全面推行河长制以来，江门建立了市、县、镇、村、自然村五级河长湖长组织体系。2021年，各级河长巡河33万多人次，发现并解决问题27万多个。江门还在全省率先对各县（市、区）总河长和河长制领导小组成员单位进行考核评议，率先出台《江门市河湖长巡河湖履职工作规范》；结合碧道和重点支流建设，率先开展“幸福河湖”评选活动。

此外，江门还着力探索“政府治+民间理”河湖长制模式，引进12位专业技能精湛、治水经验

江门中石化“党员服务点”助力高考

2022年全国普通高考于6月7日至9日举行，江门约3万名考生奔赴考场。高考期间，为了节省考生的宝贵时间，减少接送考生和护航车辆的加油时间，江门中石化将位于考场附近、主干道周边的加油站设置“党员服务点”，为高考提供一系列爱心助力服务（右图），同时还开辟高考“绿色通道”，专机专人专道为高考接送和护航车辆提供优先加油服务。

在新会会城加油站入口，党员志愿者们对入站车辆进行指引分流，绿色加油通道为高考车辆优先加油，为高考生加油提速。党员志愿者还为等待考生的家长和考试结束出来的考生送上矿泉水，防暑降温。志愿者们一声声“加油”给高考生送上祝福，也收获了考生和家长们可爱的笑容。



文/图 李梅结

江门开平以“大党建”赋能乡村“微治理”

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员何洁梅、谭耀广摄影报道：记者7日从江门市开平市委组织部获悉，开平市持续强化党建引领，进一步优化乡村治理，以十二条措施为发力点，扎实开展省党建引领乡村治理试点县工作，以“大党建”赋能乡村“微治理”。

记者了解到，十二条措施包括构筑“大党建”、开展“微课堂”、打造“微阵地”、抓好“微示范”，织密“微网格”、配强“微管家”、开办“微农场”、明确“微清单”、搭建“微平台”、发展“微产业”、用好“微积分”、引领“微风尚”等。

在具体措施方面，当地落实村党支部领导乡村治理工作机制、建强村“两委”班子；依托开平市党支部建设实训中心等开展理论学习、政策宣讲、技能传授等专题“微课堂”；持续推进市、镇、村、组四级党群服务中心规范化建设；打造镇、村、组三级乡村治理示范标杆；以行政村为单元划分“微网格”；配足配强专职网格员和兼职网格员，设置网格员职责清单，建立专职网格员“AB角”工作制度；由村党组织牵头统筹整合农村撂荒地，以行政村为单位开办“红心农场”；实行村级重大事项“四议一

审两公开一监督”工作机制，完善“小微权力清单”，进一步规范党组织领导的村民小组议事决策机制，完善村规民约；着力构建乡村治理智能化数据库；加强驻村帮扶镇扶村、扎实推进“一村一品”、优化村级集体经济组织形式；在乡村治理中应用积分制，量化积分指标，以积分兑奖激励党员群众参与“三清三拆三整治”等，带动群众参与农村人居环境整治；组织开展文明实践活动，全面推行移风易俗，深入开展文明村镇等评选活动，发挥先进典型示范引领作用，以德治引导社会风气。

此外，由于目前江门高温多雨，各“党员服务点”还为考生及送考家长提供雨伞、清凉油、肠胃药、解暑药、止血贴等免费物资，应届考生凭准考证可免费领取口罩，为缓解考生们的紧张情绪，还专门设置了活泼可爱的加油打气KT板，希望帮助考生们都能以轻松的心情上战场，筑梦前行，金榜题名。

文/图 李梅结

本土又地道的“神仙组合”菜！



香的沙姜味，每一口都是来自广东人的最高赞美：有鸡味！

【蒜香猪手】

这道菜绝对会让热爱吃蒜的小伙伴为之疯狂，不是小小的蒜蓉，而是大颗大颗的蒜粒！

一口下去，浓郁的蒜香味在口腔中像烟花一样炸开，嘴里瞬间被蒜香气充斥，香味严丝合缝地钻进了每一块猪手里，每口都是会心一击！喜欢吃蒜的小伙伴绝对不能错过！

【盐水濑尿虾】

海鲜也是这家店的一大亮点，这里的海鲜水产绝对够新鲜！大部分货源来自海洋野生，并非养殖，那种鲜甜，简直无可言喻！肆意横行的小家伙绝对不能错过！

2022年6月8日/星期三/湾区新闻部主编

责编 黄铁安 戴灵敏 美编 潘刚 校对 黄文波

珠中江新闻·美食 A14

魔芋，神奇的健康美食

在麻辣烫里，魔芋的出镜率特别高，它Q弹爽口还饱肚子，真的很美味。很多人以为，魔芋是一种“舶来美食”，它常见于日本的“关东煮”，嫩滑溏心的白煮蛋，多汁入味的去皮白萝卜，再来几串弹牙的魔芋丝和昆布卷，仿佛就是标配。其实不然，这种神奇的健康美食是来自中国，妥妥的自家产美味。



魔芋的老家在中国

魔芋是天南星科魔芋属的多年宿根草本植物，原产于中国和东南亚地区。云南、贵州和四川等西南各省的乡民，自古以来就有制作和食用魔芋的习惯——雪魔芋烧鸭子、辣炒魔芋等等，想想就让人垂涎三尺，无奈深夜只能辗转难眠。

将魔芋美味发挥到极致的日本原来并不产魔芋。但早在绳纹时代，日本就从朝鲜半岛引入过魔芋，直到17世纪早期（江户时代），日本才从中国大规模引入魔芋。很长一段时间，魔芋的种植和制造加工技术都被垄断在一些藩主手里。之后由于种植和制作技艺的成熟和突破，加上日本官方的推广，在大正时代，魔芋慢慢从僧侣贵族独宠的一味养生药材，变成街头巷尾的平民小吃。

魔芋其日语名曰“蒟蒻芋”。蒟蒻一名目前多见于中国台湾和日本，原指两种不同的植物。根据7世纪末的唐朝学者李善考证，“蒟”是另一种藤蔓的芳香植物，指的是胡椒科，现多叫“蒟蒻”，而“蒟”就是魔芋，又叫“蒟头”。日本一开始引入时也叫“蒟头”，而后以“蒟蒻”指代。

徒手摸魔芋手会痒

魔芋的地面部分，看起来茎叶繁茂，亭亭玉立，其实这部分只是叶片而

已。那高挺直立、带着花斑的“茎”，实际上是它们的叶柄，可长到一个成年人那样高，再加上叶片是羽状复叶，不断地从叶柄分裂开来，于是就给人造成一种大树般枝繁叶茂的错觉了。事实上魔芋的茎埋藏在地下，呈扁圆形，肥厚肉质，这就是它们的食用部位。不过要培育成可供加工食用的块茎，往往要经过3-4年的等待时间。

由于魔芋不耐寒，到秋天地上部分的叶就会衰败，此时若把地下的块茎挖出来，可见上面有一些细小的根状茎，把这些根状茎小心地掰下来，便可以当营养繁殖扩充种苗用。随后把块茎晾干几天，放入仓库贮藏，等到明年夏初再种植，这样年复一年，到约摸第四年，就能开挖品质优良的块茎，加工制作成为美味的魔芋丝了。

魔芋好吃，但手工制作的过程却有点费劲，一般是要把块茎磨成浆，水洗后加入草木灰等碱液才能使之定形。由于魔芋含有草酸钙针晶，直接接触黏膜或者伤口，会引发灼烧般的疼痛肿胀，徒手去处理块茎的话，也会被刺激到，如同针扎又奇痒难忍。

不像其他的块茎块根类作物，魔芋淀粉含量很少，主要成分是魔芋葡甘聚糖，也称为“魔芋甘露聚糖”。这种成分在人的肠道中几乎不被消化，还能促进肠道蠕动，因此，当需要限制卡路里摄入量时，魔芋是一种不错的选择。

文/图 梅尔

“靠山吃山，靠海吃海”，是人们对珠海海鲜的初印象。不一样的是，位于金湾三灶的地道粤菜餐厅永达海鲜餐厅，只有生猛新鲜的海鲜还不够，再有正宗粤菜的加持，这样本土又地道的神仙组合绝对让你吃过“翻寻味”。



【五味鹅】

都说在广东，总有100种吃鹅的方式让人目不暇接。如果非要排个一二三，下面这道“五味鹅”必须榜上有名！这也是“永达”主人向笔者极力推荐的一道菜。

看这酱褐色的鹅皮，可是经过腌制上色、油炸而成的，吃起来酥脆可口。而肉质的口感又非常嫩滑，加之微微酸甜的口味，真是妙不可言。

酱料是五味鹅的精髓：糖、酒、陈皮、陈皮、甘草等样样少不得，五种味道相互交融，食之唇齿留香，与酥脆的鹅皮相得益彰。好吃到连骨头都舍不得放过，五味交融下，吃起来更是香、酥、爽、脆，让人回味无穷。

“油炸、焖制、翻身、酱汁、火候哪一步没到位，这道五味鹅的精髓都是出不来的。”听，这就是“永达”大厨对自家五星鹅信心十足的底气所在。

【白切鸡】

广东人常说：“无鸡不成宴”，可见，