

珠海高新区产业环境投资推介会在苏州举行

# 现场签约46个项目 总投资额超260亿元

文/图 羊城晚报记者 钱瑜



珠海高新区赴苏州招商推介

十分亮眼：今年上半年，高新区新引进千万元以上产业项目数295个，亿元以上注册（制造业）企业数80个。

据介绍，数据与成果背后，源于珠海高新区谋划了一套独具特色的、体系化的招商引资“方法论”。相关负责人表示，招商工作要久久为功、持续发力。去年以来，珠海高新区先后设立多个驻外招商服务联合办公室。其中，成立了珠海高新区驻苏州招商办公室，精准对接当地有意愿布局大湾区的企业。“招商项目要实现招得来、落得住、发展快，需要高规格的统筹机制与精准招商。

商。珠海高新区成立招商委员会、双招双引指挥部，实现区主要领导领衔挂帅，分管区领导担任兵团领队，瞄准产业链上下游、产业图谱、产业地图开展精准招商、敲门招商。”

此外，今年初，珠海高新区高标准设立产业研究院，常态化开展产业培训，围绕项目定位、政策研读、招商谈判等领域，全面优化提升兵团作战水平。除创新招商队伍培育方法路径外，珠海高新区还制定了招商引资工作综合考评方案，明确了指标分工、考核任务以及指导意见，力促招商成果转化成为发展成果。

“对真正想干事业、实现创业梦想的人而言，珠海高新区是一个极佳选择。”在珠海高新区赴苏推介会上，今年新入驻珠海高新区的润芯微科技CFO汪炬彬感触颇深。

7月13日，珠海高新区产业环境投资推介会在苏州举行。活动吸引通桥医疗、致成微芯、盐木智能等70余名长三角企业家参加，现场签约46个项目，总投资额超260亿元。

该招商推介会以“珠苏合璧·共谋发展”为主题，由珠海市招商署、珠海高新区管委会联合主办，是珠海高新区2022年“1+12+N”招商系列活动中的重要组成部分，旨在全面展示珠海高新区的经济活力、创新动力、城市魅力和投资潜力。

会上，珠海高新区重点推介了全区营商环境、产业集群、产业载体及发展规划等成效亮点，一批“低成本、高标准、规模化、配套好、服务全、运营优”的5.0产业新空间集中亮相。“天时地利更替人和，我们热忱希望各位企业家把更多的资源带到珠海高

新区，实现政企双方互利共赢。”在本次苏州推介会上，珠海高新区党委书记赵适剑向与会企业家发出诚挚邀请。赵适剑向企业家们呼吁，当前，广东省正谋划打造环珠江口100公里“黄金内湾”，带动广州、深圳、珠江口西岸三大都市圈协同发展、聚势腾飞。高新区地处环珠江口“黄金内湾”的重要节点，正抢抓机遇打造深珠合作示范区等重要平台。高新区将拿出最高的效率、最好的政策、最实的举措，携手来珠企业共创新的辉煌。

在赴苏推介会上，新入驻高新区的润芯微科技CFO汪炬彬向与会企业家分享，高新区拥有优越的区位条件、良好的营商环境、众多一流人才，“最关键的是这里对企业的发展很上心，服务更贴心！”这样的口碑来自高效的服务：从项目接洽到拿到土地图纸只用3天，再到项目签约只用8天，这样的“高新速度”也正成为珠海高新区招商引资的强劲动力。

全面优化提升兵团作战水平

不仅此次招商会结出累累硕果，上半年全区招商“成绩单”也

珠海建行香洲支行专业服务

## 为客户兑付“文物级”定期存单

“经理，你看！”年轻的柜员小马兴奋地叫着珠海建行香洲支行运营副行长陈晓倩，“要不要报警？”小马又追问。

小马递过来的一张定期存单，映入眼帘的一串数字令陈晓倩不禁睁圆了双眼——“存入日：97-10-20、到期日：2000-10-20”。再仔细观察，摩挲存单并使用鉴别仪鉴定之后，陈晓倩告诉小马，这是一张真的存单。这张“古董级”存单比小马足足大了两岁，难怪他一开始还以为遇到票据诈骗，想报警抓人。

在陈晓倩的指导下，实名制、挂失密码、查找比对新旧账号、打利息回单，一系列操作一气呵成，“小马，今天你赚了，都多少年没遇到这种疑难杂症了，流程你可得记清楚了，下回说不定就是你当师傅喽。”陈晓倩说。

拿过新打出来的利息回单，

陈晓倩对小马说：“这个存单需要手工计息。”“手工计息？这上面不是有正常利息、逾期利息吗？”小马聪明的小脑瓜有点转不过弯来。经陈行长告知才明白，原来这种旧式定期存单由于经过数代业务系统升级，存单没有“自动转存”功能，其逾期支取的本息系统均按活期计息了。

“来来来，经理再教你一招计息大法！”看着小马充满问号求知欲的眼睛，陈晓倩手把手教起了小马如何手工计息：一是确定时间段；二是根据每次人民币公布调整利率的时点确定计算区间，再套用计息公式，分段转存、计息相加。然而，二十二年来，定期存款多次调整利率，要计得精准，这可是一项高难度的技术活。小马看着密密麻麻的调息表，头皮不禁发麻。

“再难也要计算精准，‘铁数据、铁算盘、铁纪律’是我们一贯

的坚持！”陈晓倩不失时机地进行“教育”。经过半个小时的计算核对，最终计算出来需要给杨阿姨补计利息6000多元。“来，我们各自再算一遍，看结果是不是一样的！”源自手工记账年代的“四平”习惯驱使，陈晓倩又和同事各自计算了一次。让小马惊喜的是，她的计息结果与陈行长、运营督导三个人的测算一分不差！经历一番周折，这张“年龄”比小马还长两岁的“文物级存单”顺利兑付。

“想不到补计的利息都快赶上本金了，你们太好了！”杨阿姨一边签字，一边高兴地和小马说：“反正这钱一时半会也用不着，再帮我存一笔定期吧！钱存在你们这里，最放心！”

“差点把杨阿姨当成诈骗分子，想报警了，虚惊一场！”小马显得有些尴尬。（艾琳）

## 珠海香海大桥全面连通



香海大桥 受访者供图

羊城晚报讯 记者郑达报道：7月20日，香海大桥迎来工程关键节点，磨刀门主航道桥合龙，正式合龙于20日22时左右进行。据了解，今年11月珠海航展前，大桥将达到通车条件。

香海大桥有限公司工程管理部经理孔完全介绍，大桥的合龙需要等到温度与全年平均温度相近时方可动工，保证成桥的安全质量。

香海大桥全线分为支线、主线、连接线，主线（含连接线）

分5个标段建设，支线分2个标段建设。其中，支线工程梅华互通至造贝互通段已于2020年12月通车，目前，除一标段仍在进行收尾工作外，其他标段均在铺设沥青、安装标识牌等后续工作。“一标段预计今年8月份完工。”孔完全介绍，香海大桥西延线先行段也已启动建设。

据悉，香海大桥是第三条连接珠海东西城区的交通通道，跨越珠海、中山两市，北起西部沿海高速坦洲互通立交，经中

山坦洲镇、珠海金湾区、珠海斗门区，终点止于斗门区湖心路。大桥设计全长29.8公里，其中支线路长9.8公里，主线长20公里。此外，香海大桥全线跨越磨刀门、泥湾门、鸡啼门三大水道，与G105国道、中山西外环（建设中）、江珠高速、机场北路（规划中）等要道相交互通。

“以前从香洲前往斗门需要近一个小时，香海大桥建成后，时间可缩短为20分钟左右，将极大提升珠海东西城区交通通行能力。”孔完全说。

## 港珠澳跨境贸易全球中心仓项目用地挂牌出让

日前，港珠澳跨境贸易全球中心仓项目地块在珠海市公共资源交易中心发布挂牌出让公告，将于今年8月17日开拍。

该宗地位于鹤洲新区（筹）洪湾片区联峰路南侧、育欣路西侧，南邻横琴粤澳深度合作区，西接珠海港、机场高速等重要交通枢纽，北通广州等大湾区核心城市，面积19184.15平方米，计容积率总建筑面积≤57552.45平方米，规划土地用途为物流仓储用地。

根据公告，该地块投资总额不少于1亿元人民币（不含土地价款），地块项目考核期20年，竞得人承诺在成功竞得项目用地起至投产后的次年前，每年为鹤洲一体化区域实现进出口贸易额不少于人民币100亿元；项目投产次年年起，每年为鹤洲一体化区域实现进出口贸易额不少于人民币200亿元；项目投产第三年起，每年为鹤洲一体化区域实现进出口贸易额不少于人民币500亿元。

据了解，港珠澳跨境贸易全球中心仓项目将依托港珠澳大桥的供应链优势，形成“快速进出，能退可转”的跨境电商便利通关模式，将发挥港珠澳大桥站已经确立的时效优势，叠加全球中心仓能够货物始发离口岸更近的空间优势，吸引各大电商公司将总仓或区域性总仓落地珠海。

项目建成后，将实现全国首个“卖全球、全球退”功能、有珠海独特竞争优势的跨境电商产业集群，将强化区域性国际贸易

分拨功能定位，为鹤洲一体化区域跨境电商产业做大做强、稳外贸促发展提供强大助力。

鹤洲新区筹备组有关负责人表示，港珠澳跨境贸易全球中心仓将惠及香港、澳门的民生，大大方便港澳居民电商购物，使三地跨境物流“同城化”。未来，该项目将为珠海支持服务横琴粤澳深度合作区建设、服务澳门经济适度多元发展、推动形成珠澳全方位合作新局面注入活力。（艾琳）

在南方人的心里，烈日当头的夏天，必须来一碗冰凉透心的凉粉才能抚慰心灵。那你知道这些冰凉凉、甜丝丝的南方人的凉粉，到底有几种颜色吗？

其实，在西南，它叫冰粉，与红糖、玫瑰糖浆是绝配，跟着火锅、串串红遍全国；在江南，它叫木莲豆腐，微黄润泽透心凉，还多了一份雅致；在闽粤一带，它摇身一变成了仙草凉粉，黑黝黝却丝丝甜，与蜂蜜做伴，甚至还有自带奇香的绿凉粉；整个南海北沿，更有别具一格的海藻冰粉“石花膏”，在冰粉宇宙中添上一缕海风。

它们大都诞生自南方不同植物中的果胶。是西南部的假酸浆籽、江南的蒟蒻籽、闽粤地区的凉粉草和礁石上的海石花，这些富含胶质的植物，遇上淀粉和石灰水，碰撞出摇曳多姿的冰粉宇宙。南方人整个夏天的快乐，都是它们给的。不过，冰粉、凉粉和仙草，到底有什么区别？



吃川渝火锅少不了一碗冰粉

# 夏日消暑 凉粉当道



夏日一碗凉粉冰凉透心

冰粉应该是黑的还是白的？黑与白之间的较量，其实是两种植物种子在较劲。

用凉粉草煮出来的，是黑黝黝的仙草凉粉。无色透明的红糖冰粉，则是用假酸浆种子搓出来的。凉粉草是中国本土生长，而假酸浆是原产南美的外来物种，大约在清末清初时漂洋过海来华，在大西南地区遍地开花。它们一黑一白，源头大相径庭，却都能给出同样清冽、爽甜的夏日滋味。

黑凉粉，是龟苓膏的“马甲”吗？黑凉粉和龟苓膏，其实是不同食物撞了脸。黑凉粉的微苦，来自凉粉草自身的味道，是点酸。正宗龟苓膏的苦，可真是苦得深邃，它由龟板、土茯苓和甘草等中草药，文火熬制而成，龟板上的胶原蛋白，帮助这“药水”凝结成固态。怪就怪，总有不良小贩打着“龟苓膏”的名号，让凉粉草当了龟板的

## 岭南人离不开绿与黑

替身。 岭南文化圈的丰富生态，也体现在黑凉粉身上。它是潮汕人的草粿，在街头的甜水摊上，黑草粿旁边总陪着白豆花，选黑还是白，让潮汕人好生为难。到了隔壁的客家地区，黑凉粉又被叫作仙人板。它大气磅礴，要论砖实，捣碎后加入香蕉露，甜甜的果香与草香，酿就了一个治愈系的梦幻夏天。

岭南人的冰粉宇宙，并非只有黑白分明。在老广的心目中，唯有那抹晶莹剔透的治愈绿，才算是真正的夏日小清新。绿凉粉，往往是夏日糖水店里的头牌甜品。只见老板娘手起刀落，在整块翠绿的田里划出整整齐齐的小方块，盛入碗中；那颜色令人赏心悦目，你恨不得深吸一口气，再将那晃悠悠的小凉粉送进口中，任清新的草木气息席卷，在舌尖上疯长出一整片森

林。 这森系凉粉，像是闯入黑白宇宙里的小女孩。仅仅是将黑凉粉里的甘草，换成了新鲜的凉粉草叶子，烹调方式不变，煮出胶质后则幻化成出绿色彩。

在南海北沿，从厘潭泉到海南岛，生长着一种珊瑚状的海藻，叫作石花菜，也叫海石花。渔民们冒着风浪将其刮下，晒干后熬出丰富琼脂，就是冰粉宇宙里的清爽海风——石花膏。由于食材难得，制作石花膏时要小心翼翼：先以清水洗掉盐和杂质，再以烈日暴晒，要整整重复至少六次，才能入锅熬制。“六晒六泡”后的石花膏，冷凝后清澈透亮，上桌前先用刀刮到细条，与白糖水搭配，就

是海石花甜汤；加入绿豆、红豆、莲子等五花八门的配料，就是厘潭泉一带的四果汤。

这海藻做的凉粉，入口先是脆嫩，比陆地上的亲戚们耐嚼许多，还带着丝丝海洋气息。曾经，它是海上来往的港口旁，船工水手们消暑解渴的神器；如今，它依旧乘着风浪颠簸，以清甜之身远道而来，抚平了无数人的乡愁。

## 冰粉在大西南的多变

对西南人民而言，夏天不来自一碗冰粉，简直对不起这四十几摄氏度的高温。

四川的冰粉摊上，通常是十几个缸子排成阵列，各色应季水果、干果、芋圆等等，令人眼花缭乱；最简单的红糖冰粉，只需倒点红糖浆，再加入灵魂辅料薄荷精，一整碗喝下去，那直冲天灵盖的透心凉，就是大西南的山娃儿镌刻在回忆里的味觉基因。

躲在荫凉坝里扇着蒲扇，一起吃碗冰粉，是童年死党的友情标志。除了常见的红糖、水果、糍粑“冰粉三大件”，还有搭配糯糯、银耳的三鲜冰粉，甜味担当由红糖换成了冰糖，鲜美又绝妙。到了重庆，五花八门的配料，反而显得有些喧宾夺主。在他们看来，传统冰粉更像一种街头饮料，无需过分修饰，自然好

喝最重要。 一位成都的朋友曾说过，小时候游完泳，湿的头发还来不及擦干，就要先冲到冰粉摊摊前。这摊摊，通常由草帽老伯伯镇守，一张简易小桌子，透明玻璃缸里，装着亮晶晶的冰粉；几个铁皮桶，都是提前冰镇好的水；大铁勺挖出来，搪瓷杯倒入红糖浆，直接打破了白色世界的静谧，让浓郁的甜蜜呼之欲出。塑料瓶戳几个洞，洒下灵魂薄荷精，清爽指数瞬间爆表。

就站在街边，不用勺子，昂着头颅“咚咚咚”大口喝下，让冰粉在嘴里爆开，沁甜汁液直接上头；冰镇薄荷水混合着清冷的草木香，送来畅快的凉意，什么暑气，全都一秒退开。这种快乐啊，冰可乐做不到。

同一款假酸浆籽做的冰粉，在云贵地区有了不同面貌。在贵州的青岩古镇，至今还保留着最初的冰粉制作技艺。人们从假酸浆里取出种子，包在干净的纱布里反复揉搓，直到种子黏液渐渐析出。再从古井里打水，将放冰粉的碗浸在冰凉井水中冷却。几个小时后，黏液凝结成冻。为了促成冰粉凝结，有人还会加入少许澄清石灰水；家里自己做的，就用牙膏代替，加多少全凭手感。正宗的手搓冰粉，被搅碎后就像一颗颗透明果冻，还包裹着一串串细密、璀璨的气泡。

古镇的小铺上，还卖着上好的玫瑰蜜，虽然没有云南玫瑰蜜出名，也是很多人翻山越岭过来买回的伴手礼。做好的冰粉，淋上玫瑰蜜，再来点花生、芝麻和山楂片点缀，硬是令人垂涎欲滴。

大理的苍山洱海畔，时常有白族少女，走街串巷叫卖着木瓜水。它和木瓜没有半点关系，跟川渝冰粉一样，都是假酸浆籽的产物。只不过，擅长种玫瑰的云南人，会为木瓜水赋予玫瑰花酱的花香。甜丝丝的冰粉，在云南多了一份郁郁。（梅尔）



广东人最常吃黑凉粉