

香洲港项目主体完工、高新互通立交地面辅道开放通行……

# 珠海交通重要在建工程进展顺利



高新区互通(金琴路口——兴业路口)立交工程项目负责人介绍相关情况

图/珠海传媒集团

江门召开新冠肺炎疫情防控新闻发布会

## 八类生活必需品量足价稳 线上线下销售渠道畅通

### 部分区域实行 临时通行证管理制度

6日上午，江门市召开新冠肺炎疫情防控新闻发布会。记者在会上获悉，江门多地加强社会面管控，其中新会圭峰会城划分、调整“三区”；疫情防控部门倡导市民减少外出、凭证外出，非必要不离江。此外，江门市商务局相关负责人在会上表示，江门市商贸消费市场总体平稳有序，8类生活必需品量足价稳。线上线下销售渠道畅通，建议市民按需购买生活物资，无需过度抢购。

汪世雷特别提醒，蓬江、江海、新会、鹤山等地其他区域社区、城中村、产业园区也实行封闭式管理；除配合做好核酸检测或其他特殊情况外，倡导每户居民每天安排1人，凭24小时内核酸阴性证明外出1次就近采购生活物资；并呼吁市民非必要不离江，离江需持48小时核酸阴性证明，其中离开新会区需持

市将高效有序做好核酸检测，持续优化核酸采样、转运、检测、报告流程，严格对照白名单开展核酸检测，在“提质提效”的同时做到“应检必检、不漏一户、不漏一人”；全面加强社会面管控，结合疫情变化情况，科学完善风险场所划定。

记者了解到，在本轮疫情中阳性个案集中出现的新会区圭峰会城区域，当地5日晚发出通告，对该区域调整划分“三区”，在高风险区实行“足不出户、上门服务”，在中风险区实行“人不出区、错峰取物”，低风险区实行居民临时通行证管理制度。

记者了解到，目前，江门市在辖区高速出入口和主要干道196个交通卡口实施通行管控，为来江返江人员提供免费核酸检测服务；同时，加强对车辆及司乘人员的“两码”及行程卡查验，执行凭48小时(新会会城24小时)核酸阴性证明出行的要求。

汪世雷表示，接下来，江门

24小时核酸阴性证明。

### 保供企业加大备货量

近日，江门市个别线下门店或生鲜电商平台出现短时缺货、订单积压等现象。对此，江门市商务局二级调研员李汉高在会上介绍，各县(市、区)商务主管部门积极指导和协助保供企业增派人手，加快补货速度和频率，及时将物资配送到各门店或前置仓。

据悉，为做好生活必需品市场供应，江门全市特别是蓬江、江海、新会、鹤山等地生活物资保障团队组织全市585家大中型商贸流通企业作为保供企业，指导各保供企业做好社会面储备，积极组织货源，扩大备货规模，按照多个标准配置生活物资包，最大限度地覆盖市民的基本需求。

此外，相关部门也加强了对重点商贸流通企业8类生活必需品供应情况的动态监测，实行

工作，并具备了通车的条件，目前正在进行收费系统的调试。从造贝到湖心路的主线部分路面已经基本上施工完毕，现正进行标线和交安标志牌的施工。

除了路面通道有日新月异的变化外，珠海的陆岛交通基础设施建设也在稳步提高。珠海香洲港客运码头因原有码头运力不足，节假日常常出现一票难求的情况。2020年9月起，该码头在原有的基础上进行改扩建。项目对香洲港客运码头原3个500GT客运船泊位进行改建，同时新建3个1000GT客运船泊位及1个1000GT客货滚装船泊位，码头长度将增加到550

米，最多可以同时停泊11艘500吨级高速客船。工程还配套建设人行廊道、停车场(新增48个车位)、水电等设施。

广东万山投资有限公司副总经理张现军称，预计明年新码头将投入使用。目前码头主体已完工，正在开展停车场平台主体结构施工。此外，人行廊道立柱施工也在开展。据介绍，改扩建建成后，将进一步提升码头靠泊能力，旅客年吞吐量预计可达到180万人次，车辆80万车次，过夜车辆7万车次，将极大提升陆岛交通条件，提高陆岛交通船舶的档次和客运服务质量，全面促进珠海海岛经济发展。



蓬江区市民5日晚进行核酸检测

实时监控。记者了解到，江门市各大连锁商超和生鲜电商平台等保供企业，已按照平日的3至5倍的数量标准组织备货。蓬江区副区长、区疫情防控指挥部副主任利锦波介绍，该区提前3天组织企业加大米面粮油、肉菜蛋奶等生活必需品的供应力度。该区储备有商品粮约400吨、方便面约600万包、油约180吨、肉约20000吨、菜约1050吨、蛋约25吨、奶约75万瓶，进货渠道畅通，能满足15天以上满负荷运转需要。

江门市市场监管局副局长杨霞也在会上表示，江门市市场监管部门重点做好生活必需品和重要防疫用品市场价格监管工作，指导蓬江、江海、新会和鹤山加强市场价格监管，及时处置投诉举报，严格查处价格违法行为，全力维护市场秩序和价格稳定。

李汉高指出，目前，江门市商贸消费市场总体平稳有序，肉、蛋、菜、奶、粮、油、矿泉水、方便面等8类生活必需品量足价稳。各大商场、超市、农贸市场货源充足，价格平稳，秩序良好，线上线下销售渠道畅通，希望广大市民按需购买，无需抢购。

江门：  
月饼抽检  
合格率98.56%

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员江市监、谭耀广报道：记者6日从江门市市场监管局了解到，为保障中秋节食品安全，江门市各级市场监管部门加大对对应节食品监督检查力度，组织开展中秋月饼专项抽检，共抽检月饼416批次，检出合格样品410批次、不合格样品6批次，合格率为98.56%。

从抽检情况来看，江门市中秋月饼节食品安全质量总体良好，初检6批次不合格样品的不合格项目均为脱氢乙酸钠。针对初检不合格的6批次产品，辖区所在地市场监管部门已要求相关生产经营企业召回、下架，并依法对问题企业进行处置。

江门市市场监管局相关负责人介绍，今年以来，全市各级市场监管部门按法定程序和食品安全标准规定组织对33个大类的食品进行抽样、检验。从抽样食品品种来看，食用油、油脂及其制品、肉制品等三大类食品，监督抽检不合格率分别为0.74%、1%、1.67%。乳制品、蛋制品、速冻食品、薯类和膨化食品等15个食品大类未发现不合格样品。对抽检发现的不合格食品，属地市场监管部门已及时依法采取有效措施控制风险，严厉查处违法违规行为。

## 珠海高新区 禁毒工作动态

### 开学禁毒团课第一课活动

在珠海市禁毒办的指导下，珠海高新区禁毒办联合于9月1日、2日在金鼎中学、金峰学校、中大附中、青鸟附中4所中学开展“青春助力 禁毒攻坚”开学禁毒团课第一课活动。

### 绿色青春不“毒”行

为进一步加强学校禁毒宣传教育工作力度，9月1日上午，高新区禁毒办、高新区公安分局、唐家湾镇禁毒办联合校友社服务管理中心在中山大学珠海校区开展了以“禁毒宣传高校绿色青春不‘毒’行”为主题的禁毒宣传教育活动，直接宣传受益人数超过500人。

### 开展禁毒反诈教育活动

为筑牢群众识毒反诈防线，8月27日、28日，高新区禁毒办、星湾社区居委会走进辖区龙湖天玺小区、华发云谷小区、惠景慧园小区开展禁毒反诈安全宣传教育活动，有效提高了辖区居民辨毒及防范诈骗的能力。(高轩)

# 珠中江·美食 A14

## 可以改变味觉的神秘果

是什么神秘力量让人大口吃柠檬还说一点都不酸？据说，最近流行起吃神秘果了。神秘果的果实，长得讨喜可爱，有点像枸杞。别看它个头小小的，却有着大大的能耐：能让吃下它的人，短时间内吃什么都是甜的，即使是直接嚼超级酸的柠檬。

据说，神秘果的超能力源于一种叫神秘果素的糖蛋白，但是它的“工作”原理还没有研究清楚，其中一种猜测是它可以让舌头感受更多的甜味，而酸味受到了甜味的抑制。不少人尝试后发现，神秘果真的会让酸味减弱，也会让甜更甜，只是由于个体差异或有的果实不够新鲜了，每个人受到影响的程度不同，有人觉得柠檬一点也不酸了，有人觉得酸味有减弱，但减弱得有限。



神秘果



### 牛的第三个“胃”—— 牛百叶、毛肚、千层肚

重瓣胃是牛的第三个“胃”，位于蜂巢胃前部。重瓣胃内壁形成了许多大小不等的“页瓣”，能吸收水分和发酵产生的酸，它们不仅能将食糜进一步研磨，最重要的功能是页瓣收缩，将食糜里的水分挤出使之变稠，这样进入皱胃后，就不会过度稀释消化液，从而提高消化效率。

重瓣胃的黑褐色页瓣，层层叠叠，如同一页页的书，自然而然就被叫作“牛百叶”或“千层肚”，又因为表面无数毛糙的突起，也被称为“毛肚”。

毛肚质地柔软又紧致，口感极其脆爽，几乎是最爱大家欢迎的部位，最合适的做法当然是涮火锅，甚至有“无毛肚不火锅”的说法。

新鲜的毛肚柔软而有弹性，通常呈现黑褐色，用碱水发泡过后则会变为土黄色。有些火锅店中那种洁白的毛肚，其实是经过双氧水漂白的。食品级双氧水是合法的食品添加剂和食品消毒剂，安全可靠。用食品级双氧水漂白食物可以让其颜色洁白，同时还有一定的祛除异味的作用。

### 牛的第四个胃——沙瓜、牛肚

皱胃是牛的第四个胃，构造和功能与单胃动物的胃相似，是真正的胃。不同于前面三个“胃”，它能够分泌消化酶，分解食糜中的蛋白质与脂肪。瘤胃、蜂巢胃中生活的那些微生物，进入了皱胃后也会被一并消化，为牛提供更多的养分。

皱胃的外观和普通的肚子相仿，一般被称为“沙瓜”或干脆就叫“牛肚”。沙瓜的口感最接近普通的胃，味道十分浓郁，适合炖煮，常做成卤煮和牛杂之类，在意大利餐中也经常出现。中餐中可以选择做一个香辣肚丝，也非常惹味。

## 牛的第一个“胃”——草肚

我们都知道，牛是典型的反刍动物，拥有很多个胃室，能消化一般哺乳动物无法利用的纤维素。牛的胃根据功能和外形不同分为四个部分，按食物经过消化道先后顺序依次分为：瘤胃、蜂巢胃、重瓣胃和皱胃。

牛的前三个“胃”其实是食道分化出的一部分，最后的皱胃才是真正意义上的胃。牛将草料随意嚼吧嚼吧后下咽，最先到达瘤胃，然后蠕送至蜂巢胃，其中一部分会被反刍回口中继续咀嚼再下咽，然后蠕送至重瓣胃，再到皱胃最终消化吸收。

但是，牛的四个“胃”都可以食用，它们也就是我们常说的“牛肚”，但它们又有着不同的叫法，质地和口感也大不相同。



## 牛的第二个“胃”——金钱肚

蜂巢胃也称网胃，是牛的第二个“胃”，位于瘤胃前端，大约能容纳20升的食糜，它们会在瘤胃和蜂巢胃之间转移，过程中不断研磨和搅拌。

蜂巢胃的功能和瘤胃相似，也共生着大量的微生物，不同的是它更像筛子，会阻拦粗大的硬质颗粒，只有细碎的食糜能够通过，因此也被称为“硬胃”。蜂窝胃内壁布满了一个个蜂窝状的六边形突起，整体纹路看起来就像是

一枚枚的铜钱，于是人们习惯称它为“金钱肚”。金钱肚是经典的卤味食材，也适合凉拌或清炒，外观可人、名称雅致。

