

三溪科创城“漫舒·溪里”项目主体结构施工 珠海将添文旅新地标

三溪科创城是珠海产业发展的主要平台。为推进产城融合、加大服务供给,吸引集聚各类人才,三溪科创城核心区内,一处集改革创新、旅游休闲、商务办公、酒店商业、生活居住等功能于一体的综合产业配套基地——“漫舒·溪里”正由珠海格力集团推进建设。近日,记者从格力集团了解到,该项目正处于主体结构施工阶段,预计2025年年底可全面完工。届时,不仅其范围内的简氏大宗祠和苏曼殊故居两处文保建筑得到更新与修复,珠海也将增添文旅新地标。

“漫舒·溪里”位于三溪科创城的西南部,总用地面积4.51万平方米,总建筑面积19.09万平方米。周边有“格创·智造”“格

创·集城”等一批产业发展空间汇聚。“漫舒·溪里”范围内的简氏大宗祠建于清朝,占地235平方米;40平方米的青砖小房苏曼殊故居为省级文物保护单位。

据介绍,格力集团将在古建筑保护的基础上,打造融合人文、艺术的创意街区与城市崭新名片。除了门廊、围墙等部分顺应古建筑原本的肌理呈现外,还计划通过在周边打造喷泉水景广场等形式,呈现出“新与旧”的碰撞感。以两处文保建筑为规划骨架,周边将围绕多个低密度、由独栋建筑组合而成的多团块状分布的商业街区,通过回字形的道路设计,营造商业氛围。

据了解,“漫舒·溪里”的古建筑情景设计日前还获得了中

(艾琳)



三溪科创城“漫舒·溪里”项目正在紧张施工中 受访者供图

国家标准化管理委员会印发《关于下达第九批社会管理和公共服务综合标准化试点项目的通知》

珠海不动产登记一项目获批立项

近日,国家标准化管理委员会印发了《关于下达第九批社会管理和公共服务综合标准化试点项目的通知》,广东珠海不动产登记“1+N”智慧化服务标准化项目获批立项。项目承担单位为珠海市不动产登记中心,成为全国此批下达的4项“政务服务(数字政府)”领域试点项目之一,也是全国唯一一个不动产登记服务领域数字化、智慧化试点项目。

据介绍,下一步,珠海市不动产登记中心将结合试点工作要求,以建设不动产登记“1+N”智慧化服务国家级综合标准化试点为契机,进一步加快信息集成、流程集成,重点拓展网办深度、深化“跨境通办”“跨省通办”,构建领先适用的“1+N”智慧化服务标准体系,充分发挥标准对经济社会发展的支撑保障和引领作用,以综合标准化手段,不断优化和提升现有标准,构建可复制、可推广并具有创新性和先进性的不动产登记“1+N”智慧化标准体系,让企业生产经营的获得感成色更足,让群众生活的幸福感更可持续。

(何叶舟)

志愿同心 中行同行

江门中行走进高校,为学子提供金融服务

近日,中国银行江门分行(以下简称“江门中行”)走进某高校开展“志愿同心 中行同行”金融服务活动,为该校学生提供现场办理广东志愿者证、消保知识宣传等多项金融服务。

“这个志愿者证很不错啊,既是我们志愿者的专属身



江门中行现场为高校学子办理“广东志愿者卡”

份凭证,提供了志愿者相应的服务保障,也可作为银行卡使用,享受中行提供的金融服务和信用卡权益优惠,一举两得。”刚在现场办理完广东志愿者证业务的何同学赞不绝口。一旁的林同学也对当天的消保知识宣传表示很认同:“今天学到了很多保护自己权

益的知识,提升自我防范意识,不仅现在,将来对我们走出校园都有很大的帮助。”

共担责任,践行金融为民初心。2016年11月,中国银行广东省分行与广东省志愿者联合会合作发行了“广东志愿者证”,主要面向行政机关单位、国有企事业单位、社会志愿服务服务社团、高校学生等客群推广。据悉,“广东志愿者证”是广东注册志愿者的身份凭证,也是金融IC信用卡。中国银行为志愿者购买基本保险,持志愿者信用卡证的志愿者在参加志愿服务期间如遭受意外伤害事故,可获得最高10万人民币赔付额的意外保险。同时,志愿者每次持信用卡消费,中国银行将投入0.1元用于慈善公益,做到“一次消费,十分关爱”。江门中行主动担当社会责任,始终

践行为民初心,一步一脚印,踏出康庄大道。

普及金融知识,践行消保宣教使命。在提供现场办理广东志愿者证服务的同时,江门中行为该高校师生提供消费者权益保护和防范金融诈骗知识的宣传,有效提升师生们的风险防范意识和自我保护能力,帮助师生们树立正确的金融消费观,远离非法金融活动,守住自己的“钱袋子”。江门中行一直高度重视社会志愿公益和保护消费者权益,践行百年大行担当,与高校师生一路同心同行。

接下来,江门中行将继续秉持用心用情、为民服务的理念,用实际行动践行“我为群众办实事”的责任担当,为构建新时代侨都高质量发展新格局贡献中行力量。

(文/图 江中行)

工行拱北支行获中银协“百佳”称号

为本次评选珠海唯一一家获评的金融机构

近日,中国银行业协会发布《2022年银行业营业网点文明规范服务百佳示范单位名单》,中国工商银行珠海拱北支行营业部(以下简称“工行拱北支行”)获评“中国银行业协会百佳示范单位”称号,是本次评选中珠海市唯一一家获得荣誉的金融机构。

据悉,中国银行业文明规范服务“百佳示范单位”是我国金融业目前唯一一个由国务院批准、面向金融机构开展的创评项目,每五年评选一次。该项目评选考核内容包括9大模块、168项细分标准,最终从全国20多万家银行网点中甄选出100家授予荣誉。

作为距离拱北口岸直线距离仅约600米的银行网点,多年来,工行拱北支行尽可能给在内地工作生活的港澳客户提供“与港澳无差别”的金融服务体验,全力打造服务港澳的金融旗舰店。为建设便利澳门居民宜居宜业的新家园,工行拱北支行以“湾区理财

(何叶舟)

鳍鱼美味让人难忘



黄黑相间、滑溜溜的无鳞身躯,和蛇差不多的尖脑袋,密密麻麻地在水里挤成一堆,钻来钻去……不少人因为它诡异的长相而心怀恐惧,对鳍鱼做成的菜也敬而远之。其实,鳍鱼虽然外表凶恶,却是各地公认的美味。

经典做法馋人

油倒入坑内,鳍丝被浸润得油亮诱人,因此这道菜在宁波又名“鳍油”。

四川乐山的临江鳍丝则是先将活鳍鱼下入沸水锅里烫熟后,用特制的牛骨刀划出一条条鱼肉丝,当地厨师总结为“三刀划丝”:脊背两刀,肚子一刀。

但做法和江浙的响油鳍糊可就不一样了,更接近川菜里的水煮肉片,嫩滑爽口的鳍丝在麻辣锅中烹煮后,裹满鲜香的红油,起锅时撒上一把解腥味的藿香叶子。

上桌后,一箸下去满满的鳍鱼丝,就像捞粉丝一样,满足感可想而知。剔掉的鳍鱼骨头也不会浪费,

在盘中,浇上调料汁和大量碎蒜,作为冷盘上桌,叫“炝虎尾”;去骨的鳍鱼肉横切清炒,像一只



精细做法吃爽

只缩小的蝴蝶,叫“蝴蝶片”;鳍鱼丝和豆腐干切成的干丝在鳍骨熬制的汤里同煮,黑白分明,干丝的清淡和鳍鱼的鲜味相得益彰,比常见的“大煮干丝”又少了几分油腻。

南京菜里的“炖生敲”,类似于鳍丝的加强版,将去骨的整条鳍鱼展开切成一段段,皮朝下、肉朝上,用刀背均匀地敲打鳍肉,直到表面起了一层“茸”,肉质变得松散,再经过先油炸后红烧的程序,吃起来外酥里嫩,有一种特殊的醇厚感。成都烧烤里的烤鳍鱼更加“豪横”,将整条鳍鱼去骨后,一根竹签一条鱼,一口撸下一把签,爽就一个字。

吃鳍鱼丝的极致,应该是发源自广东的黄鳝饭,吃到的每一口饭都混合着香嫩的鳝肉,“啖

啖肉”的快乐不过如此。将鳝鱼丝加姜蒜略炒后,放入瓦煲和刚煮开的米饭一起焖到熟,起锅前撒入葱花、倒入豉油,开盖捞匀。有的做法还会在饭中放入黄鳝血,让香味更加浓郁。

无骨鳝鱼肉很好吃,但加工起来仍然有些费时间,因此不少做法干脆省去了剔骨的环节,去头去内脏后切成段烹饪。鳝鱼长期生活在淤泥中,自身有一种土腥味,与浓油赤酱或是麻辣重口的调味方式可谓天造地设。淮扬菜里的“大烧马鞍桥”,将鳝段与五花肉块一起红烧,鳝鱼段自然收缩,两头弯曲,形如马鞍,香浓黏稠的汤汁浇在米饭上,油亮喷香。河南信阳的做法却是把五花肉换成了肥瘦相间的腊肉,和鳝鱼一起炖到酥烂,咸香微辣的口味造就了一道米饭杀手。

对肉比较少的小鳝鱼来说,油炸是最适合它的烹饪方式。无锡的传统宴席上,必有一盘“梁溪脆鳝”,盘中炸过的鳝鱼堆成一座宝塔的形状,顶上点缀着一撮姜丝。传统的梁溪脆鳝不用裹淀粉,而是将鳝鱼丝直接下油锅炸两次,火候至关重要,稍大会焦,稍小则不够酥脆。炸好的脆鳝浇上甜中带咸的秘制酱汁,吃起来分外爽口。

湖北、湖南和四川的“盘龙鳝”比较粗犷,将小鳝鱼吐尽泥沙后,直接下油锅炸至焦黄,一条条鳝鱼在高温下自然弯曲成蚊香状,再加辣椒同烹,酥脆香辣,别有滋味。吃的时候要稍微费点劲,将鱼头连着内脏和脊骨一起拽出

来。由于越来越多的人不愿意接受活炸的做法,现在不少饭馆先把鳝鱼用白酒醉死,不去内脏,趁着新鲜下锅炸,也能炸出弯曲“盘龙”的效果。

湖北天门被誉为“蒸菜之乡”,当地吃鳝鱼也有特殊的蒸制方式,先将鳝鱼段用调料腌制,再均匀地裹上大米粉蒸熟,出笼后浇上热油和酸辣口味的调料汁,一阵滋滋声过后,就可以大快朵颐。

同样伴随着响声上桌的还有广州的啫啫黄鳝煲,将调好味的鳝鱼段和大蒜、葱段、烧腩肉一起放入装有沸油的砂锅,迅速盖上盖子焗几分钟,用猛火逼出鳝鱼的香味,连砂锅一同端上,正是广东人常说的“镬气十足”。

面条米粉好搭档

每当鳝鱼旺季来临,杭州人最爱的面就是“虾爆鳝面”。标准的做法是“菜油爆、猪油炒、麻油浇”,菜油旺火爆香的鳝片、猪油炒得又嫩又脆的河虾仁,一同浇在筋道滑爽的面条上,再撒上芝麻油来增香。据说最经典的

做法是小锅、紧汤,让面条吸饱鳝鱼和虾仁的鲜美汤汁,越吃越有滋味,或许可以破除杭州“美食荒漠”的刻板印象。

西南地区的鳝鱼面、鳝鱼米粉常以麻辣重口味为主,云南玉溪最有名的鳝鱼米线就是典型代表。米线上

的“帽子”除了事先烧好的鲜香的鳝鱼段,还有炸透的猪皮,当地叫“叶子”,在汤里浸

泡后变得柔韧入味;撒在米线碗里的新鲜韭菜、薄荷叶,更是起到了开胃又解腻的作用。

在中国台湾,“鳝鱼意面”是一道很受欢迎的传统小吃,当地说的“意面”并不是意大利面,更接近大陆的“伊面”。用面粉和鸡蛋做成面条后油炸,一盘盘堆叠在摊位上,稍一加热即熟。台湾各地有着自己的特色做法,或把鳝鱼猛火爆炒后勾芡,和烫过的意面同炒,加上乌醋、糖混合的甜酸调料汁;或是把鳝鱼与洋葱丝同炒,趁热浇在煮熟的意面上,力求鳝鱼和意面都有爽脆Q弹的口感。