

羊城晚报讯 记者林翎报道：近日，中山市自然资源局公布《关于创新开展“一手现房带押过户”的公告》，全市范围内已办理新建商品房首次登记和抵押权设立登记的一手现房，在完成“一手现房带押网签”等事项后，当事人可通过“互联网+不动产登记”平台或到市行政服务中心现场申请办理“一手现房带押过户”业务。

根据通告，已办理首次登记的商品房在抵押期间，房地产开发企业转让已抵押不动产的，由房地产开发企业、购房人、抵押权人共同申请办理“一手现房带押过户”，不动产登记部门合并办理“转移登记+新抵押权设立登记(如有)+原抵押权注销登记”。

具体办理流程为：完成“一手现房带押网签”后，由房地产开发企业、购房人、原抵押权人三方在原抵押权存续的情形下申请办理转移登记，提交不动产登记申请书(三方盖章)、申请人身份证明材料、证明发生转移的材料等。购房人、新抵押权人双方在原抵押权存续的情形下共同申请办

理新抵押权设立登记(如有)，提交不动产登记申请书(双方盖章)、申请人身份证明材料、不动产证书、主债权及不动产抵押担保合同等。原抵押权人在原抵押权消灭后，原抵押权人申请办理注销原抵押权登记，提交不动产登记申请书、申请人身份证明材料、不动产登记证明、抵押权消灭的材料等。

不动产登记业务合并办理的，办理时限按合并业务中时限最长的不动产登记类别确定。

羊城晚报讯 记者郑达报道：8月15日上午，珠海市人民医院医疗集团东部骨科中心(以下简称“东部骨科中心”)揭牌运行。东部骨科中心的创建，将进一步推进优质医疗资源均衡布局，可以有效地承载省级、市级优质医疗资源下沉共享，提高了医疗资源配置和使用效率，将会增强医疗集团成员单位解决疑难重症疾病的诊疗能力。

今年3月，东部骨科中心获批成立，由现任珠海市人民医院骨科专家、高院医院副院长王素伟担任东部骨科中心主任。东部骨科中心包括骨科(创伤、脊柱、关节及运动医学、手外亚专科)、康复科、疼痛科，同时神经外科也设置在病区内共同建设创伤中心。集团本部各专业团队作技术支撑，实现与集团本部诊疗水平同质化、护理水平同质化。东部骨科中心将优化医疗服务模式，由原来的纵向科室管理变为横向科室管理，充分发挥各专科的互补作用，每个专科相互支持，床位共用，形成医疗(包括疼痛治疗)、快速康复、中西医结合融为一体的一站式诊疗新模式，为病人提供安全、有效、快捷的医疗服务，实现骨科相关疾病的一站式服务。

依托珠海市人民医院骨科的优质资源，东部骨科中心目前共有床位51张，医生团队32人，其中专家医师20人，护理团队10余人。

横琴出台文旅产业扶持新政 构建高品质文旅体系

文/图 羊城晚报记者 钱瑜



横琴石博园

8月14日，《横琴粤澳深度合作区文旅产业发展扶持办法》(以下简称《扶持办法》)正式印发，共25条。该办法从支持品牌创建、激活消费市场、促进琴澳合作、打造新业态、完善产业链条等方面，给予具体资金支持，扶持范围涵盖了市场主体及从业人员，旨在支持澳门世界旅游休闲中心建设，促进横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)文旅产业高质量发展。

激发文旅企业发展潜力

《扶持办法》重点关注市场主体的发展水平及旅游要素的供给质量，明确支持旅游企业品牌创建，对获评国家3A级及以上旅游景区的企业、获评国家级或省级旅游度假区的企业，以及获评五星级、四星级旅游饭店(星级酒店)等企业给予一次性奖励最高500万元。对于已享受过奖励的企业，亦给予晋升补贴奖励。

《扶持办法》实施后，将对年度主营业务收入达1亿元或以上的首次申请奖励的旅行社，给予一次性最高50万元奖励。对于每年组织游客来合作区旅游，在合作区内住宿一晚且游览一个以上收费景区，游客数量达3万人或以上的旅行社，给予一次性奖励最高20万元。值得一提的是，对于每年接待的境外(含港澳台)过夜游客，达5000人以上的旅行社，额外给予一次性奖励10万元。

为优化旅游从业人员服务质量，《扶持办法》对于本办法实施后获得国家高、中级导游证书，且在合作区从事专职导游工作的旅游从业人员，给予一次性奖励最高3万元。

推动多元业态高质量发展

《横琴粤澳深度合作区发展促进条例》明确指出，要支持合作区发展休闲度假、会议展览、舞台演艺、体育赛事、游艇、邮轮、旅游等文旅产业。为此，《扶持办法》针对发展研学旅游、康养

旅游、滨海旅游等新业态合作区内的文旅企业给予最高200万元奖励。

除此之外，为鼓励发展影视和时尚产业，对于正面体现琴澳合作、打造新业态、完善产业链条等方面，给予具体资金支持，扶持范围涵盖了市场主体及从业人员，旨在支持澳门世界旅游休闲中心建设，促进横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)文旅产业高质量发展。

同时，支持特色文化旅游商品研发及夜间消费经济发展，对打造体现合作区地域特色、文化特点的旅游商品，以及对组织开展美食节、餐饮嘉年华、啤酒节等夜间餐饮主题活动给予一定的资金支持，旨在营造出全域旅游环境，满足游客多层次、个性化的需求。

深化琴澳文旅融合发展

《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》提出，高水平建设横琴国际休闲旅游岛，支持澳门世界旅游休闲中心建设。加快促进琴澳资源共享，深化与澳门文旅产业合作，共同打造“一程多站”旅游线路，对合作区内开发属于“跨境一程多站”旅游线路的旅行社每年最高奖励不超过30万元。

对于获澳门“星级旅游服务认可计划”奖项的市场主体，在合作区首次注册且实质性运营满1年的，给予一次性10万元品牌落地奖励。同时，对于申领横琴旅游从业人员专用证件的香港、澳门导游及领队给予一次性奖励3000元，当年度带团满30天、满45天的，分别给予一次性奖励2万元和3万元。

此外，企业或机构与澳门社会团体联合在合作区组织开展文旅论坛、文旅推介等交流活动给予一次性奖励最高20万元。

未来，合作区将充分发挥文旅产业资源禀赋，积极培育本土文旅企业，打造高品质文旅产品体系，支持澳门世界旅游休闲中心建设。

饮食“颜值”背后的“新”文化



羊城晚报记者 钱瑜

美食是了解城市的方式之一。“老酒店人”陈嘉恒常年在不同城市工作，不久前回到“第二故乡”珠海，惊讶地发现珠海的餐饮多了许多“新”元素。

一家多年前常光顾的“珠海老字号”，白切鸡“凹”出新造型，摆盘颇具现代感；蒜蓉粉丝蒸沙蚬原先盛在“土”餐具中，如今也“改头换面”，向“潮”靠拢。陈嘉恒感叹说：“菜品变得与装修后的新环境更相衬。作为一家十分传统的老餐厅，他们没有因循守旧，而是跟随时代脚步在变。”



夏湾夜市上的烤生蚝 羊城晚报记者 李旭 摄



食客们在享受美食(资料图) 珠海万山供图



榴莲鸡煲 阮珊珊 周俊民 摄



万山美食季，厨师们在准备食品 珠海万山供图

B 美食与环境融合令人神往

除了饮食就餐的店面“小氛围”，人们更注重商铺之外的“大环境”。在珠海北山村，人们一边“打卡”百年老宅，一边品尝美食，独特的文化为就餐带来了不一样的体验。北山村是传统的岭南村落，也是清代历史文化保护建筑集群，如今仍保持着旧村原貌。

在临海边的酒店，人们享受着“漂流甜点”，将甜点放到荡漾碧波中，以大海为背景，掏出手机定格此刻，分享给好友；再与身边好友观海听潮、品味下午茶，唇齿享受美食，双眸同时丰盛。美景美食、亲情友情，寻常却幸福的日子，不过如此。

黄国娟在珠海从事餐饮行业超过30年，对珠海美食如数家珍：农家菜体系拥有乾务虎山金果琵琶鸭、斗门重壳蟹、白蕉海鲈、叉烧、禾虫、莲藕等“多员大将”；本土海鲜则以海岛海鲜为特色，将军帽、狗爪和

海胆是著名的“伶仃三宝”。2014年，电视栏目“舌尖上的中国”工作人员来万山群岛拍摄《舌尖上的秘密》，令万山群岛的海味成了许多人心心念念的“必打卡美味”。

除了本土美食，珠海更有港式茶餐厅、澳门葡国菜、潮汕牛肉火锅、顺德火焰醉鹅、湛江白切鸡……数不清的美食成为了珠海海纳百川的饮食标签。粤菜和外来菜在珠海和谐地相处，让每个停留于此的人，都拥有了“换样吃”自由。

黄国娟认为，珠海美食“包容性很强”，而风光旖旎的自然环境和中西交融的人文环境，给了珠海食客此处独有的沉浸式体验。从早餐到宵夜，从咖啡厅到酒楼饭店，街头小吃缭绕着珠海人家的日常烟火，承载着人们对美好生活的无限向往，也成就了珠海独具魅力的市井风情。



在珠海长琴岛上就餐，美景与美食相得益彰 受访者供图

A 美食背后“中西文化交融”

陈嘉恒对珠海感情深厚，熟稔珠海餐饮业，“这次回来对珠海美食有了很多新认知，美食也呈现出中西文化交融的趋势。”很多菜肴采用珠海本土食材，但充分借鉴西餐的摆盘，大大提升了菜品精致度。一碗普通的艇仔粥，盛在光滑的蓝边白瓷碗里，装入竹制托盘，呈现出一种自然中略带高级的INS风。他直言：“餐饮精细化以前是星级酒店的要求，现在已在普通大排档应用。”

烤生蚝、卤鸭翅、章鱼小丸子……在3000多平方米的夏湾夜市，依次排开的摊位上汇聚着各类美食，吸引众多市民

游客驻足品尝。杯盏碰撞声、叮叮哐哐的炒勺声、叫卖的吆喝声此起彼伏，跳动的炉火与五颜六色的招牌交相辉映，组成一幅声色十足的夜宴图。虽是“平民夜市”，“标配”却相当高，商家们的菜品各有特色，就餐环境干净、整洁。

何谓餐饮精细化？陈嘉恒认为，珠海的餐饮行业在领域内不断深耕，愈发注重细节，通过提升菜品质量和店面装修，更好满足人们的需求。他举例称，过去餐饮机构只做猪腰粉、鱼肠粉等单一品类是难以想象的，但如今，单品只要做得足够好，即使价格不菲，

仍客似云来，“人们会为更高品质的商品买单，究其原因，人们的生活水平提高了，更加追求生活的精致度了。”

对美食细微处的不懈追求，是人们生活审美的生动注脚。在珠海，越来越多的餐饮机构开始踏上“融合”之路：中西结合、南北结合，粤菜在与各个地方特色相结合的过程中，迸发出了让人们耳目一新的新菜式。就餐环境也在不断提升，“定位不能高不可攀，但要讲究特色装修，既有小情调又要有格调，要时尚简约，又要有个性！”陈嘉恒笑着总结道。

当日采摘当日抵港

首票新鲜水果于港珠澳大桥通关



港珠澳大桥海关关员正在对供港高州龙眼进行查验

所属港珠澳大桥海关的监管下，顺利通关运往香港，并将直达香港水果批发市场，实现当日采摘当日抵港。这是今年7月1日开放全品类内地鲜活食品在指定时段经大桥口岸供港后的首票新鲜水果。

“大桥口岸全年24小时不间断通关，这一优势恰好满足了水果时效性强、一般利用夜间通关的要求，我们开通了‘绿色通道’，确保鲜活产品通关‘零延时’”。拱北海关所属港珠澳大桥海关监管四科副科长张广耀介绍。

珠海供港水果加工配送中心经理黄锦波跟车到口岸，见证了这一历史时刻。“以往，我们公司的水果是通过深圳出口香港，现在经大桥口岸到香港水果批发市场，路程节省了五六公里，有效压缩了运输成本，大大节约了运输时间。”黄锦波说。

作为全国闻名的水果之乡，茂名高州市的各种水果一直是香港市民餐桌上的“常客”。而拱北海关对口帮扶的高州市分界镇正是储良龙眼发源地，也是高州龙眼的主产区之一。

今年上半年，拱北海关立足职能优势，与属地海关、地方政府、帮扶工作队形成合力，先后帮助当地企业完成出境水果果

园注册登记、出口食品生产企业备案等工作。

在推动高州荔枝直供澳门于5月24日出口实现零的突破后，海关进一步指导、帮助当地企业研发柠檬龙眼干小零食等产品，打造销售直播间，吸引专业团队进驻，8月以来仅电商渠道龙眼销售额就超百万元。

目前，在拱北海关的帮扶下，高州市优源食品有限公司与珠海供港水果加工配送中心已建立高州龙眼干供港战略合作关系。下一步，拱北海关将聚焦用好港珠澳大桥跨境新通道，推动高州特色农产品扩大出口，走向更广阔的市场。

珠海“东部骨科中心”揭牌运行

羊城晚报讯 记者郑达报道：

8月15日上午，珠海市人民医院医疗集团东部骨科中心(以下简称“东部骨科中心”)揭牌运行。东部骨科中心的创建，将进一步推进优质医疗资源均衡布局，可以有效地承载省级、市级优质医疗资源下沉共享，提高了医疗资源配置和使用效率，将会增强医疗集团成员单位解决疑难重症疾病的诊疗能力。

今年3月，东部骨科中心获批成立，由现任珠海市人民医院骨科专家、高院医院副院长王素伟担任东部骨科中心主任。东部骨科中心包括骨科(创伤、脊柱、关节及运动医学、手外亚专科)、康复科、疼痛科，同时神经外

科也设置在病区内共同建设创伤中心。集团本部各专业团队作技术支撑，实现与集团本部诊疗水平同质化、护理水平同质化。东部骨科中心将优化医疗服务模式，由原来的纵向科室管理变为横向科室管理，充分发挥各专科的互补作用，每个专科相互支持，床位共用，形成医疗(包括疼痛治疗)、快速康复、中西医结合融为一体的一站式诊疗新模式，为病人提供安全、有效、快捷的医疗服务，实现骨科相关疾病的一站式服务。

依托珠海市人民医院骨科的优质资源，东部骨科中心目前共有床位51张，医生团队32人，其中专家医师20人，护理团队10余人。

湾区新闻部主编/责编 黄铁安/美编 温亮/校对 桂晴