

### 第五届江门科普嘉年华将于9月17日举行 为市民奉上“科普大餐”

江门日报讯(记者/傅雅蓉)一年一度的科普盛会又来啦!9月17日上午9时,由市科协、市科技局、市教育局等市科普工作联席会议成员单位共同举办第五届江门科普嘉年华暨2023年全国科普日江门主场活动即将在东湖广场重磅来袭。本次活动主题为“提升全民科学素质,助力科技自立自强”,精心为市民奉上一场“科普大餐”。

活动现场将为大家带来“科创江门”“美丽江门”“健康江门”“活力江门”四大科普集市板块,相信定会让市民大饱眼福。其中,“科创江门”将展示江门特色科技创新成果,包含高端装备制造、新一代信息技术、新材料等方面的科技成果与应用展示;“美丽江门”将围绕美丽中国建设,普及生态文明知识,倡导绿色、低碳、节约的生态理念,包含安全生产、防灾减灾救灾、应急救援等应急安全科普宣传,消防安全、治水净水、垃圾分类、园林植物和信息安全科普。“健康江门”倡导健康文明的生活方式,引导群众树立大卫生、大健康的观念,包含中医药传统技术展示与体验、心理沙盘游戏体验、美容护肤、无偿献血知识科普宣传,以及糖尿病、结核病、眼健康、疾病护理等义诊和宣传等。“活力江门”将集中展示我市科普教育基地各具特色、形式多样、丰富多彩的科普活动,体验有更好玩的科普展品,包括轨道交通、航空国防、人工智能、红木家具制作、园艺文化等互动展示,以及青少年创客体验和创新创业成果展示。

今年的科普嘉年华可不止逛展这么简单,还有上百项好玩有趣的科普体验项目,以及科学秀表演、互动送礼环节。市民朋友在现场有机会体验健康义诊、创客非遗、科普实验、无人机操控、应急避险、低碳生活等科技科普活动。此外,现场还准备了一系列精彩的科学秀表演,带市民走近神奇的“魔法”世界。

### 农行江门分行 落地江门首个数字人民币居民燃气缴费业务 丰富居民燃气缴费渠道

近日,农行江门分行成功落地江门首个数字人民币居民燃气缴费业务。该行与恩平市佛燃能源有限公司开展深度合作,进一步丰富了居民燃气缴费渠道,深化数字人民币在数字乡村缴费场景的应用。

该业务由农行江门分行发起上线,服务覆盖恩平市34个小区3万多位居民用户,使其可通过数字人民币缴纳燃气费,为百姓提供安全、便捷的支付新选择。



中国农业银行 AGRICULTURAL BANK OF CHINA

### 建行江门市分行积极打造数字人民币体验场景 让数字人民币惠企利民

为积极响应数字人民币试点推广要求,建行江门市分行针对不同客户群体打造专属的体验场景。近日,该行联合市总工会、中国人民银行江门市分行开展“匠心向党 劳动筑梦”数字人民币职工普惠体验活动。现场职工通过数字人民币App注册并完成钱包升级,就可畅快使用建行数字人民币进行各种支付和转账操作。数字人民币给职工们带来便利,不但可以在餐饮消费、超市购物、医疗保健等各类场景中支付,还可参与各种线上活动,获得额外福利。同时,数字人民币的使用也可为职工带来财富增长,职工可以将数字人民币存入投资理财产品中,获得更高收益。



中国建设银行 China Construction Bank 江门市分行

### 广发随心卡产品矩阵扩大 以场景建设助力消费提振

面对餐饮、商旅、境外等消费复苏加速的趋势,广发信用卡今年以来不断加大线下消费场景的布局力度。在餐饮领域,继5月推出广发随心卡瑞幸版后,近日又陆续上线了广发随心卡喜茶、奈雪的茶、百果园等不同商户专属产品。公众成功申卡就可以享受价值100元的对应商户代金券等专属权益,每月消费达标还可享有30元的权益。

广发随心卡商户版是广发信用卡推出的新型卡产品,旨在满足不同客户群体的个性化消费需求。该卡最大的特色是通过与不同线下商户的合作,提供专属的优惠和服务以及消费权益等权益。如今,广发随心卡商户版的运用场景进一步扩展,除瑞幸、喜茶、奈雪的茶、百果园外,还包括一些区域性商户,整体覆盖了咖啡茶饮、商超便利、果蔬、生鲜等线下高频消费场景。



广发银行 CGB 中国人寿集团成员单位

# 谢丽燕用心煲好一锅高汤,坚持现做现卖 一碗濠粉的独特“恩平味”



服务侨乡 助力小微  
广州银行江门分行特约报道

许多江门人的一天,是从一碗热腾腾的濠粉开始的。

与一般米粉相比,濠粉更加爽滑,盛在高汤中,加一些配菜,或烧鹅,或叉烧,或猪脚,再撒些许葱花,将沉睡一夜的味蕾和嗅觉完全打开,饱饱吃上一碗,十足过瘾。

燕燕濠粉是一家开在天沙河边的老店,老板娘谢丽燕是土生土长的恩平人。2008年,她随家人来到江门蓬江生活,便开起了这家恩平濠粉店,一开就是15年。这一份藏在巷子里的烟火气,成了许多恩平乡亲难以割舍的家乡味道。

文/图 江门日报记者 傅雅蓉 张泽彬



一碗简单的猪骨濠粉让人回味无穷。



谢丽燕熟练抓一把濠粉在热水中烫一烫放入碗中。

濠粉的高汤要用很多药材和新鲜食材一起熬制。



## 简单的濠粉拥有层次丰富的口感

江门人爱吃粉,肠粉、河粉、米粉、濠粉……每一样都是江门人餐桌上的常客。燕燕濠粉之所以得到食客的爱,源于那一碗鲜甜的高汤。每天一早,谢丽燕从市场选购新鲜食材后,回到店里就开始煲高汤。

一碗好的濠粉,最讲究的就是煲得鲜甜浓郁的高汤了。

想要煲出一碗鲜甜浓郁的高汤,那就必须敢用好材料——一整只鸡、大块肉、大块骨,配合陈皮、红枣、姜、党参、枸杞、北芪等药材,大火煲2—3小时。这样煲出来的汤透着浓郁的肉香和药材的清香,让人尝过一口,便再难忘。“我们选用的药材都很有讲究,广东人怕‘热气’,所以我们在汤里加了生地、熟地来中和汤里的热和寒,枸杞是补肝的,北芪是补气的,冬菇提鲜提香,每一味药材和食材都有自己的作用。”谢丽燕向记者介绍,整锅汤不能煲超过3小时,否则鲜味会大打折扣。

在谢丽燕看来,广东人的汤好喝,秘诀在一个“煲”字,煲汤是将锅子直接放于火上焖煮,这样汤水越煮越少,食材也会变得酥软。“煲汤不要对原材料进行处理,直接将需要的材料与清水放进汤锅中,大火烧开后转中小火煲,过程中不要再加清水,否则会大大影响味道和汤色。”说起煲汤,谢丽燕侃侃而谈。

看大锅炉前的谢丽燕,熟练抓一把濠粉在热水中烫一烫放入碗中,大勺舀起浓汤淋入粉中,手起刀落间,将焖制入味的猪脚切成小块,整齐铺在粉上,撒上些许葱花,一勺滚烫的猪脚酱汁淋上,一碗色香味俱全的猪脚濠粉就做好了。猪脚焖烂又有嚼劲,让人垂涎欲滴,濠粉则无比爽滑,口感劲道有弹性,再喝上一口清甜的高汤,味蕾就这样被一碗简单的猪脚濠粉彻底唤醒。

“濠粉的做法看起来简单,做起来却很考功力。就拿过水的时间来说,烫的时间太久濠粉会烂,时间太短则会发硬。每一批濠粉在煮熟前的软硬程度都不太一样,完美的濠粉在烫出时要保证软、滑、根根分明,这不是一件容易的事,全靠老师傅常年经验积累和手感。”谢丽燕介绍道。

## 改良汤底 让本地居民逐渐爱上恩平濠粉

在恩平人眼里,濠粉是团圆的代名词,这种细密绵长的圆头米粉寄托着恩平人“长长久久”“团团圆圆”的美好生活愿望,也是他们无论走到多远都会怀念的家乡味道。

“刚到蓬江生活时,走遍大街小巷都找不到一家正宗的恩平濠粉,实在太想吃了,于是跟家人商量决定自己开一家。”创业之初,谢丽燕的濠粉店生意并不太好,虽然也有不少慕名而来的恩平人光顾,但这样正宗的恩平口味在蓬江却有点“水土不服”。

“我们恩平人吃东西口味比较重,偏咸,汤料的药材味也更浓郁,刚开始营业时,许多本地人接受不了这样的口味,吃过一次就不再第二次。”得不到顾客的青睐让一腔热血的谢丽燕很是受挫,到底应该坚持原汁原味的恩平味道,还是应该迎合大众口味呢?纠结了许久,最后还是客人一句无心的话点醒了她:“哪种味道不重要,只要做得好吃不就行了吗?”

之后,谢丽燕对汤底进行了改良,少放药材,少放盐,多放新鲜的鸡肉,以此增加汤料的鲜美。粉则仍然使用从恩平新鲜运输过来的濠粉,还增加了烧鹅、烧肉等恩平特色做法的小吃,不仅留住了恩平食客,本地的居民也逐渐喜欢上了这份独特的口味。“许多客人从小就在我店里吃粉,一路长大成人,如今还带着孩子来光顾,能得到客人的认可和满意,对我来说是最开心的事。”谢丽燕由衷说道。

## 坚持初心 延续浓厚的家乡濠粉情怀

对于谢丽燕来说,坚持15年开这一家恩平濠粉店,是一门生意,但又不仅仅是一门生意。“其实,经营濠粉店收入并不高,主要是我的家乡情结支撑着我一路开下去,能让‘老恩平’在这里吃上一口正宗的家乡味,也让蓬江的居民尝到独特的‘恩平味’,看到他们满足的神情和扫荡一空的碗碟,心里满满的成就感。”谢丽燕说。

用心做,益街坊。一碗濠粉14元至18元,燕燕濠粉多年来都保持这个价。“每天的经营收入除去人工、水电和材料购买费用后,也就够留下点生活费。”谢丽燕告诉记者,现如今,许多年轻人喜欢点外卖,但燕燕濠粉却坚持做堂食。

“外卖平台对商家的抽成比例比较高,留给我们的利润空间就大大缩小,为了维持利润,必然要减少成本投入,少放粉、少放料,这是我不能接受的。”谢丽燕说,一碗粉在店里吃可以吃得饱,变成外卖量可能就要减少,消费者肯定不乐意。此外,濠粉这个特殊的食物,一定要现做现吃,味道才最好,粉经过冷却后口感会大大降低。“为了做外卖砸了我的招牌,也是我不能接受的。”谢丽燕笑道。

如今,经济逐渐复苏,店里生意好了许多,谢丽燕请了2个帮工协助打理,她坦言,只要不亏本,燕燕濠粉一定会继续开下去。

全国科普日 科普中国  
CHINA SCIENCE COMMUNICATION

# 第五届 江门科普嘉年华

## 暨2023年全国科普日

9月17日上午9:00-12:00  
江门市东湖广场  
近100项科普项目现场展示体验

主办单位: 江门市科学技术协会 江门市科学技术局 江门市教育局

江门主场活动

活动详情可查看“江门科普”公众号