

# 大湾区加快形成优质生活圈

本报记者 洪秋婷

澳门退休公务员黎伯去年搬到珠海横琴，很快就适应了当地生活，“沿着花海长廊晨跑，心情很舒畅。”

为了便利两地居民生活，小横琴社区开设了横琴综合服务中心，并直接引入澳门社工机构、专业人员、服务项目和理念，为社区居民提供创业、就业、旅游、养老等专业化服务。眼下，社区里像黎伯这样从澳门搬来的常住居民已超过2200人。

近些年来，粤港澳大湾区着力推进民生领域合作，加快医疗、教育、就业等公共服务体制机制的对接，打造宜居宜业宜游的优质生活圈。随着港澳居民各项市民待遇的全面落实，在大湾区发展中有了更强的归属感和满满的获得感。一幅三地居民其乐融融，共享幸福生活的画卷徐徐展开。

粤港澳合作办学加快推进。香港科技大学（广州）加快建设；香港中文大学（深圳）医学院正式成立，临床医学首屆本科新生入学。广东省高校继续面向港澳扩大招生规模，鼓励港澳高校与粤港澳大湾区内地高校进行学生互换、学分互认和学位互授联授。截至目前，广东省共有43所高校具备招收港澳本科资格，16所高校具备招收港澳研究生资格，就读的港澳学生超过1万人。积极推动粤港澳大中小学教育交流合作，支持粤港澳高校联盟及其下设专业联盟建设，依托“万人计划”每年资助2500余名港澳高校师生到广东省访问、实习，广东省与港澳大中小学学校姊妹学校突破1100对。

港澳青年在内地就业创业的支持政策更加完善。早在2018年9月，广深港高铁香港西九龙站开通“一地两检”后，香港青年章诗清便来到广州越秀创业生活。“一直很喜欢广州这座城市，这里和香港语言相通，生活习惯相近。”去年她抓住机会，获得2021年青蓝国际创新创业大赛第三名，“大湾区是一个广阔的舞台，更是一个宜居宜业的好地方。”

为吸引港澳青年在粤港澳大湾区就业、创业，广东省全面取消港澳居民在内地就业许可审批。截至目前，在粤纳入就业登记管理的港澳居民超过8.51万人。



▲ 位于广东珠海横琴的澳门青年创业谷。

本报记者 张武军摄

港澳居民在内地养老和参加社会保险也更加便利。“横琴医院候诊时间比在澳门更短，不超过半小时，且预约、挂号、缴费全程电子化，使用社保卡，十分方便。”在横琴生活和工作的澳门人张健美到横琴医院就诊时说。

随着横琴“澳门新街坊”综合民生项目有序推进，港澳居民在横琴不仅可以购买当地社保，享受和本地居民同等的报销待遇；还能借由跨区域执业的港澳医疗机构，继续求诊自己熟悉的医生。

“横琴现有公立医疗机构4家，另有23家社会办医疗机构，并已有2家澳门医疗机构在横琴落地，全区各类医疗卫生技术人员475名，其中港澳医师66名。”横琴粤澳深度合作区民生事务局代理副局长冯方丹表示，下一步将通过立法，让澳门医疗人员通过简单备案在横琴执业。

目前，港澳籍灵活就业人员可凭居住证在广东参加企业职工基本养老保险。“湾区社保通”网上服务专区于2021年12月正式上线运行，港澳居民在粤参保实现“就近办”“随时办”“掌上办”“跨境办”。截至2021年底，

港澳居民在广东省参保27.92万人次，比2020年底增长37.7%。目前在粤由港澳服务者兴办的养老服务机构共7家，收住港澳地区老年人900余人。香港大学深圳医院积极落实“长者医疗券”和“在粤患者复诊特别援助计划”，为疫情期间滞留在粤的3.1万香港居民提供持续服务。

劳有所得、病有所医、老有所养……在大湾区生活工作的民众，获得感、幸福感、安全感不断提升，大湾区的民生成绩单更加亮眼：获评教育部基础教育综合改革实验区，入选智慧教育示范区创建名单。健康深圳建设取得新进展，新增国家临床重点专科2个、省高水平医院2家、三甲医院7家。国家感染性疾病病临床医学研究中心获批建设，入选国家中医药综合改革试验区。污染防治攻坚战取得显著成效，实现全域消除黑臭水体，单位GDP能耗降至全国平均水平的1/3，生态环境质量持续向好。

在世界夜景卫星图上，从广州到深圳再延伸至香港、澳门，璀璨的灯光已连成一片。民生融通，人文交流，粤港澳大湾区正焕发出更强大活力。

据新华社武汉电（记者喻珮）傍晚时分的武汉黄鹤楼景区流光溢彩、轻歌曼舞。“舞动精彩·情暖两岸——广场舞交流活动”日前通过视频连线方式在湖北武汉和台湾苗栗同步举行，200余名两地民间广场舞者、舞蹈专家、社区民众及武汉台胞代表参加活动。

“云”上广场舞交流活动在歌舞《这里是湖北》中拉开序幕。两地多支民间广场舞队轮番上台献演。苗栗会场演出了《苗栗山水好风光》《泥水妹》及手舞等；武汉会场上演了《中国大武汉》《洪湖岸边是我家》和《外婆的澎湖湾》。最后，两地共舞《我们都是家人》《相亲相爱》。

湖北省台办主任程良胜说，近两年，湖北与苗栗以线上线下相结合的方式，举办了10多场涉及文化、经贸、基层等领域的交流活动。广场舞是两岸民众喜闻乐见的文娱活动，期待两地乡亲在舞技交流中舞出精彩、舞出健康、舞出快乐。

武汉市与苗栗县之间的城市交流已有16年，交流领域不断拓展，经贸合作日益紧密。苗栗县长徐耀昌在视频连线中说：“虽然这次广场舞交流是通过视讯方式传达，但大家热情依旧。两岸本是血脉相连、同根同源，期盼两地持续强化城市交流的力道，共促两岸和平稳定发展。”

本次活动由湖北省海峡两岸交流促进会主办，武汉市海峡两岸交流促进会承办。活动还邀请多名在武汉的台胞讲述汉台文化交流故事，并穿插城市形象展示、方言歌曲学唱、特色美食竞猜等互动环节。

鄂台同胞「云」上舞动精彩



## 行摄香江

为庆祝香港回归祖国25周年，香港特区政府康乐及文化事务署于6月至10月开展“花说满城”计划，分阶段在全港各区共51个主要公园及地点进行园景美化工作，包括设置色彩缤纷的花海、花墙、主题园圃、迷宫花园等。

▲ 香港中西区海滨长廊（中环段）设置的“魅力都会”垂直花墙。  
▼ 香港市民在观赏中西区海滨长廊（中环段）设置的“蛇紫嫣红耀香港”花海。

（香港中通社供图）

## 竹竿“升”起民间米其林

——探访澳门老字号

一根竹竿，三代人的传承，“升”起传承70多年的竹升面。在拥挤繁忙的澳门内港码头，一条名叫仁慕巷的巷陌中隐藏着“六记粥面”。滚水沸腾，烟火缭绕，师傅正将俗称“玉液银丝”的竹升面粉落下锅。

竹升面是广东的传统小吃，“玉液”指的是色泽黄灿的面团，以鸡蛋鸭蛋和碱混合和面，中途绝不加一滴水，“银丝”则是面条细幼嫩滑的形状。制作这一美食时，人们以竹竿一落一升的姿态为其命名，又含有“步步高升”的好兆头。

如同澳门许多小店一样，六记粥面也是楼下店铺、楼上制作间的模式。逼仄的楼梯拐角处，挂满了12个同样大小的奖牌——上面书写着“米其林（米其林）美食指南推介”，年份从2011年到2022年。在这座融汇了世界各地美食的城市里，六记脱颖而出并将这份殊荣保持了12年。

六记粥面的第三代传承人李文龙说，蝉联12年米其林是对六记的肯定，但六记更在乎的，是来自食客的可。

一晃一颠，李文龙坐在三丈长的大竹竿一端，现场演绎制面。在一上一下游刃有余的弹跳中，竹竿不断碾压面团，面粉粒子相互黏合紧扣。看似轻松实则是一项体力活，李文龙要和面团这样“跷跷板”近一个钟头，经过万次的反复碾压，方能印出通透薄软的面皮。

李文龙介绍说，为什么要采取“竹升”这样费力的方式，是因为竹升能够将碱粉面化开，同时加压密度，使面更爽滑弹韧可口。

竹升面的下面过程也有讲究。师傅将面放在漏勺里快速用长筷子打散面团，紧接着迅速将面捞起过冷水，最后又放回滚水中回焯。在这三道冷热交替的关卡中，造就了竹升面进一步的爽脆弹牙。佐之以鲜嫩的虾子和特制豉油，芬馥浓郁的味道成为许多人的心头好。

1945年，“六记粥面”创始人李六在澳门沙梨头一带开设“六记”大排档，后面传给了儿子李明佳，如今到了孙辈



▲ “六记粥面”的第三代传承人李文龙用竹竿压制竹升面。  
新华社记者 李文龙用竹竿压制竹升面  
张金加摄

李文龙的手中。

一间70多年的铺头，怎样可以延续下去？李文龙表示，唯一的方法就是让古老的食物迎合现代人的口味，并且不断推陈出新。口碑食品米通鲮鱼球就是六记的发明，在鲮鱼“鱼滑”中加入虾米、腊肉、陈皮，揉成球状，然后沾上碎米粉入锅油炸，沾上特制的蚬仔酱，外脆内嫩。

六记的另一个招牌菜——水蟹粥得益于其邻近码头这一得天独厚的“地利”。李文龙说，澳门地处咸淡水交界处，其中生存的鱼虾蟹特别鲜美。将水蟹现宰杀后下锅，精华全部溶于粥里，鲜红的蟹壳配上雪白的米粥、嫩绿的葱花，色泽诱人，粥绵蟹香。

如今，“六记粥面”不仅是许多澳门人的心头好，也是内地游客推荐的澳门“必吃榜”。

“澳门回归祖国后，很多内地同胞过来尝试我们的食品，广东的同胞更容易接受竹升面，回归祖国之后我们的生意好了八成。”李文龙回忆说，疫情之前六记门口经常排起长龙，到凌晨一两点钟依然是人声鼎沸。

澳门特区政府文化局表示，竹升面技艺易学难精，需较大体力，其传承亟待扶持。现今仅有数家面馆仍在制作竹升面，趋于式微。2020年，文化局将竹升面制作技艺列为澳门非物质文化遗产清单。

李文龙表示，疫情之后，生意受了很大影响。但作为一个竹升面师傅，要更加做好竹升面，将其传承下去。

“我爷爷以前做这一行都是为家庭，为生活，到我这一代，不只是为生计，就是想留住我爸爸、我爷爷七十年的名声，不想到我这一代就失传了。”李文龙说。

在澳门科技大学就读的两名内地学生专程从氹仔赶来吃面，他们按照美食网站的推荐一点餐。“我是第二次来吃了，还蛮喜欢这种口感的。”一名姓陈的学生说。

黄昏时分，这家澳门人心目中的“深夜食堂”刚刚开门，老饕们早已占据了这家小店的位置。一份爽口弹牙的竹升面，一碗鲜甜稠密的水蟹粥，足以温暖肠胃，慰藉一天。

（据新华社澳门电 记者李寒芳、刘刚）

