

松山湖科學城啟逾千億項目

與中科院合作 吸引逾50院士開展科研

22日，大灣區綜合性國家科學中心先行啟動區（松山湖科學城）正式奠基，標誌着松山湖高新區建園20周年之際，由「園」到「城」的一次蛻變。大灣區大學（松山湖校區）、香港城市大學（東莞）、松山湖未來學校等重大基礎設施項目也同步啟動，項目預計總投資1,172億元（人民幣，下同），並首聘18位院士專家擔任科學城顧問，8家科技企業牽手中科院系統。此外，東莞還將每年安排5,000萬「東莞專項」資金，促進科研機構與當地企業合作。

回應，東莞也特設了「中科院科技服務網絡計劃（STS）—東莞專項」，當地財政將每年安排5,000萬元預算，每年聚焦2個至3個技術領域，促進中科院相關領域院屬單位與東莞企業的合作，開展技術研發攻關、集成應用、工程化示範和產業化推廣。

共享優質實驗室

松山湖材料實驗室是廣東省首批啟動建設的省級實驗室之一，也是松山湖科學城「四樑八柱」體系的重要支撐平台，其在科研成果產業化方面取得了顯著成效，中科院院士、松山湖材料實驗室理事長王恩哥介紹，過去3年，實驗室與7家單位成立聯合工程中心，與逾150家企業開展深度對接，目前實驗室已創辦了24家硬科技高新技術公司。

當天，松山湖科學城還聘請了一批高層次院士、專家、學者擔任松山湖科學城科學顧問，首批聘任的18位院士，包括國家最高科學技術獎得主趙忠賢、中國香港科學院創院院士陳新滋等，他們均在相關學術領域獲得了突出成就。



■大灣區大學(松山湖校區)奠基

受訪者供圖

松山湖科學城是全國第四座綜合性國家科學中心，東莞市委書記梁維東在揭牌儀式上透露，目前松山湖科學城已吸引逾50位院士長期在此開展科學研究，擁有省級創新科研團隊27個，散裂中子源、南方先進光源等一批重大科技基礎設施正加緊布局。

接下來，松山湖科學城將在科研基礎、城市配套、民生服務等領域發力，科學島、未來學校、國際會議中心等一大批高品質城市配套項目也將陸續開展建設。

在中科院支持下，32個中科院系統創新團隊落地東莞，集聚科研人員逾千人，同時有眾多科技成果在東莞實現轉移轉化。作為

100種味道

桂林米粉

桂林人難抵的「鄉愁」

把炸黃豆撒在熱騰騰的瑩白的粉條上，色香味俱全……對於廣西籍的台灣作家白先勇來說，家鄉的桂林米粉更像是一種原始性的飢渴，「我回桂林時，早餐去找米粉吃，中午吃米粉，夜晚吃米粉，消夜又跑出去吃，一天吃3、4次。」對於桂林人而言，桂林米粉不僅僅是一味家鄉美食，吃桂林米粉更是一份填不飽的鄉愁。

一碗正宗

■對桂林人來說，每天吃一碗桂林米粉才算完整。

的桂林米粉，離不開爽滑、瑩白的米粉，而桂林人和桂林的米粉店只認鮮米粉。桂林山清水秀，除了漓江水，桂林還盛產大米，素有「桂北糧倉」之稱，桂林產的大米經過漓江水的浸潤，才能製造出滑而不黏、韌而不硬、綿而不糜的桂林米粉。由於鮮米粉的保鮮時間只有5、6個小時，米粉廠都要凌晨開工，才能保證各個米粉

店能夠按時在早上開店，為食客送上當天的第一碗桂林米粉。

有了好的鮮米粉，燙米粉也有不少學問。桂林米粉滷水非遺傳承人、明桂米粉公司董事長龍付孫表示，燙米粉的水不能是開水，一般要在85℃左右，燙的時間也要有講究，燙粉、鋪肉、切鍋燒、灑黃豆、放滷水這一系列動作要控制在45秒之內，才能保證米粉上桌時米粉溫度保持40℃左右，入口口感最佳。

一碗桂林米粉是否好吃，如果說鮮米粉的燙煮是基礎，那麼滷水就是其靈魂。桂林米粉的滷水，一般用茴香、花椒、陳皮、八角等多種草藥和香料熬製。「但是具體用量、配比、熬製方法，只能說一千家桂林米粉店，就有一千種不同的秘方。」龍付孫介紹說，明桂米粉滷水的秘訣便是「古法熬製」，不添加醬油，僅用豆

豉來調製出黑亮的滷水顏色，熬製9小時後，再經過兩次發酵才能得出濃郁醇厚的滷水。

桂林滷菜粉的好壞在於滷水的調味，其次才是滷菜的製作，龍付孫說滷菜、鍋燒就是桂林米粉的「精華」。桂林人口中的「鍋燒」，其實是用油炸過的帶皮豬肉。一份好的鍋燒，要先用水煮熟，然後再用香料滷水滷入味，最後經過3道油炸工序，才能炸出來外酥裏嫩，顏色金黃的米粉「黃金搭檔」。和着滷汁、米粉一起攪拌，一口咬下去，肉皮部分香香脆脆、肥肉部分酥脆彈牙，配合着滷水的鹹鮮、米粉的爽滑，總是令人回味無窮。

記者 曾萍 蘇征兵 桂林報道



■外酥裏嫩的鍋燒是桂林米粉的「精華」。

■桂林米粉對桂林人來說是一碗「鄉愁」。