

明年全市要建停车共享信用综合平台

城市治理圆桌论坛上,有公众委员建议:医院周边道路也可以纳入禁停严管区

如何缓解停车难,推进车位共享?11月26日,第十七期南京城市治理圆桌论坛在南京江宁区举办,论坛围绕“智慧停车·畅泊江宁”主题,邀请了来自中国厦门、日本等业界专家来支招,破解城市停车难题。现代快报记者从论坛上获悉,南京将打造停车共享信用综合平台,让大家可以在平台上共享车位。南京市城市治理委员会公众委员、停车行业专家也建言献策,有公众委员建议:南京新街口核心道路禁停后效果明显,医院周边道路也可以纳入禁停严管区。

现代快报+/ZAKER南京记者 赵丹丹

江宁率先探索共享车位

错时停车,共享车位,可以缓解很多停车难问题,江宁区是南京最早探索共享车位的区。近日,文靖路北苑阁新村、康馨花园等5个小区300多个车位实现了“共享”。现代快报记者来到北苑阁新村附近,在手机App上就显示出了该小区的停车位,点击一个停车位,上面显示该车位为北苑阁新村146号车位,在可租时段,收费为每小时1.5元。随后,记者点击租用,输入车牌号,并且手机支付费用。车开到小区门口后,道闸自动感应牌号并放行,记者便可以根据App上的导航,找到具体车位停车。

行,记者便可以根据App上的导航,找到具体车位停车。

小区物业人员告诉记者,有些车主白天上班,车位是空的,他们通过一款“云停宝”手机App,将车位“共享”出去,而一些来附近办事的人在App上可以预约这些车位来停车。云停宝网络科技公司的负责人介绍,车费由“共享车位”的车主自定,一般每小时1.5元到5元不等。据这位负责人了解,一些共享了车位的车主一年最多可以收益1400多元。

明年南京车主可实现车位共享

在论坛上,江宁区停车设施管理中心负责人韩志祥说,接下来,江宁区将此模式在另外27个小区推广。在调研中,车主反映最多的问题是安全。外来车辆进入小区,谁来保证安全?出了问题由谁来负责?韩志祥说,目前该模式是从源头抓安全,App平台将严格审核每个车主的真实信息,平台也有在线客服。此外,安全管理除了停车管理部门,还需要物业、交管等部门联手。

南京市停车设施管理中心主任刘国强透露,为了实现更多车位共享,2019年,南京将打造建设停车共享信用综合平台,在这个平台上,车主们可以实现车位的共享,还可以查询企事业单位的错时停车位。同时实现缴费、查询停车场剩余车位等功能。他说,平台还将实现信用管理,也就是说车主逃费或者出现其他违规行为,将直接和信用挂钩,影响银行贷款等各方面的信用。

被吃货袁枚鄙视的南京鳝鱼 这一次在《风味人间》里馋倒全国人

为它代言的是几近失传的炖生敲

吃货袁枚曾在《随园食单》里讥讽南京厨子“制鳝为炭,殊不可解。”意思是南京厨子做黄鳝,把它炸得像炭一样,袁枚对此表示不可理解。

看完最新一集《风味人间》,被袁枚鄙视的南京鳝鱼成功馋倒了全国人!这一次,为南京鳝鱼代言的是几近失传的炖生敲。

现代快报+/ZAKER南京记者 张然

火候不行,拍摄时父子起争执

在《风味人间》里,为大家呈现炖生敲这道菜的是南京香格里拉大酒店中餐行政总厨侯新庆。他与儿子侯益伟一同出境,讲述师徒江湖。

“拍摄的时候我和儿子吵了一架,他炸鳝段的火候不行,改刀的时候也不符合要求,他有他的主意。”在侯新庆眼里,做菜的时候没有父子,只有师徒,“该训还是得训。”

儿子侯益伟现在在上海一家米其林餐厅学做西餐,但是父亲侯新庆希望儿子学两年西餐以后,再回来继承自己淮扬菜的衣钵。“我也会跟儿子学西餐的摆盘、制酱,希望以后我们可以在互相切磋中,研发出一些中西结合的新菜式。”

第二次亮相舌尖纪录片,陈晓卿也爱吃他的菜

“陈晓卿特别爱吃我做的菜,只要他来南京,都要来吃。”其实,这不是侯新庆第一次与陈晓卿团队合作,早在《舌尖上的中国》第一季,侯新庆就展示了“素蟹粉”和“文思豆腐”,让观众感受到了淮扬菜的魅力。与第一次的小试牛刀不同,这一次在《风味人间》上,他拿出的是一道创新菜。“传统的做法叫明月炖生敲,‘明月’指的是鸽子蛋,我把它换成了虎皮蛋。”这道侯新庆改良过的菜,叫做“神仙蛋炖生敲”,表皮过油的鸡蛋,浸满了鳝鱼的汤汁,一口咬下去,才发现别有洞天。“现在很多人胆固醇高,不吃蛋黄,所以我把蛋黄掏出来,塞进肉馅,更能吸收汤汁。”

建议

医院周边,是不是可以纳入禁停严管区?

从11月12日起,南京交管部门严管新街口地区道路交通秩序,新街口“田字格”上的12条路段全面禁停,大力整治周边道路违停、随意停车、缓行等交通违法行为,设置电子围栏对违停车辆全面曝光。实行两周多来,道路通行拥堵指数全面下降,通行速度变快了。

在论坛上,南京市城市治理委员会公众委员马志恒建议,医院周边也应该纳入严管禁停区。“一些大型医院周边也是车满为患,很多网约车、出租车都在医院门口停留载客,造成拥堵。”他说,纳入严管区后,拥堵指数应该会下降。此外,他表示,现在网约车不少是车等人,建议和网约车公司协商,建立乘客和司机的双向信用考核,乘客不能准时到达,也影响叫车的信用分。

利用城市边角绿地,建沉井式地下停车库

为缓解停车难,近些年,南京在一些老旧小区周边尽量挖掘停车位,比如人防部门开挖学校操场建地下停车场。论坛上,厦门海沧城建集团有限公司下属城建开发公司总经理助理郑彦静介绍,厦门海沧行政中心周边尝试建设了两个沉井式地下停车库,停车库采取预制装配式建筑办法,在地下打造一个380平方米空



炖生敲 纪录片截图

自带民国气质的百岁名菜,只有在南京才能吃到

“炖生敲已经有300年的历史了。”中国淮扬菜烹饪大师、江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣告诉现代快报记者。

炖生敲缘起淮扬菜系,诞生于人杰地灵的金陵,古往今来令美食家们趋之若鹜。“若论香酥醇厚味,金陵独擅炖生敲”,著名学者吴白陶曾经给予它无上的赞誉。关于它的传说,坊间有多个版本。其

中流传最广的,是此道菜为金陵厨王胡长龄先生依据清代袁枚《随园食单》中的内容反复试验的结果。

“制作炖生敲,要选择四两左右的大黄鳝,和做软兜长鱼用的小黄鳝不同。”于学荣介绍说,一道好的炖生敲,不仅考验厨师的刀工,还需要精准地把握火候。这道经典民国大菜虽然选用的食材常见,但却没有几家餐厅在做。“现在南京还在做这道菜的店有东郊国宾馆、香格里拉大酒店、南京食朝汇等,外地几乎没有,想吃炖生敲,那您只能到南京来了。”

200多件景泰蓝珍品亮相工艺美术大楼

快报讯(记者 胡玉梅)景泰蓝收藏爱好者们有福了!11月30日,“2018南京工美京珐景泰蓝艺术臻品展”将在南京工艺美术大楼开展,届时,将展出景泰蓝制作大师们制作的景泰蓝作品太平有象、和平尊等200多件。

景泰蓝,全名为“铜胎掐丝珐琅”,过去是一门仅为帝王家享有的独特工艺。“铜胎掐丝珐琅”,顾名思义,是指在铜胎上,用细薄的扁铜丝掐成花样,再在铜丝立面围成的小隔间填充珐琅釉彩,经反复烧制、镀金、打磨而成一件件光彩夺目的珐琅器皿。

都说“一件景泰蓝,十件官窑器”。景泰蓝诞生于皇宫,于明朝景泰年间达到巅峰。由于景泰蓝精致华贵,在明清宫廷中,景泰蓝是皇室权力与地位的象征。

如今,景泰蓝是国际级“非遗”,景泰蓝也由宫廷走向了民间。这次展览,中国工艺美术大师钟连盛将现场展示绝活,感兴趣的公众可以去近距离参观。

南京公布政府定价项目清单

快报讯(记者 张瑜)现在越来越多的价格放开,但气价、水价、出租车运价、公交和地铁票价等,涉及民生领域的价格依然执行的是政府定价。近日,南京市物价局网站公布了南京市定价项目清单,现代快报记者在清单中看到,目前南京市政府定价项目涉及12大类、共30个项目,主要是重要公用事业、公益性服务、网络型自然垄断环节等范围。

在这个定价项目清单中,总共包括12个大类共30个具体的定价项目,具体包括燃气、供排水、供热、交通运输、环境卫生服务、医疗服务、教育、养老服务、殡葬服务、文化旅游、保障性住房及物业服务和专业服务。另外对于一些价格的调整,需要召开价格听证会来听取民意。12月6日,南京就将召开南京地铁票价调整与公交票价优惠政策联动调整听证会,就地铁票价的调整进行听证。

六合“小黄狗”吞了垃圾还给钱

快报讯(通讯员 马惠琴)近日,南京市六合区的部分社区出现一款新奇的垃圾分类桶,即“小黄狗”智能垃圾回收机。市民只要在垃圾桶的屏幕上输入手机号码,再将垃圾扔进桶后,手机就会收到系统回收垃圾的钱,并在屏幕上显示金额,非常方便。

据六合区城管局副局长陈玉文介绍,“小黄狗”通过分类垃圾投进去返还原金这样实惠简单的回收模式,鼓励市民进行垃圾分类,养成垃圾分类的意识和习惯,使分散零碎的垃圾利用起来变成再生资源,既维护了家庭和小区的清洁美丽,又普及了垃圾分类知识和环保理念。由于操作简单方便,还能换钱,人们纷纷参与。特别是引进第三方统一投资布点,解决了成本问题,减轻了财政负担。当桶内垃圾满了,还会自动报告,流动巡逻车会上门来清运。