



淮安创建“信用资产数据库” 破解规模台企涉诉困境

本报讯 台企遇到经济诉讼,可能面临资金冻结的困境。为助力企业“轻装上阵”,近年来,淮安依托全省首创的涉台纠纷调处中心,探索创建“规模台企信用资产数据库”,健全完善备案评估、实质审查、风险预警机制,帮助企业把资信价值转换为现实红利,为促进经济长远健康和台资高地建设提供有力保障。

“这个方法好,资金没有被冻结,生产也不受影响。”不久前,我市一家台企因经济纠纷被告上法庭,原告向法院申请冻结资金。淮安经开区法院审理后发现,该企业固定资产充足、信用良好,决定变“冻结”资金为“活封”资产(封条贴在机器背面),既不影响企业生产,又充分保障原告权益。这一人性化举措让该台企负责人感激不已、连连称谢。

企业经营千头万绪,产生经济纠纷在所难免,一旦遭遇财产保全,会导致资金冻结、商誉受损等一系列负面影响。为此,市中院、市台办、淮安经开区法院创建“规模台企信用资产数据库”——由企业自愿向法院备案资产,并作出如实备案、财产变化及时告知

和自动履行生效法律文书确定义务的承诺。多部门联合审核备案资产和企业资信情况,同意入库的,为其提供建立企业基本账户“保护仓”和保全财产置换等服务,实现不保全和涉案标的自动履行的双赢局面。

“用资产代替资金,解除企业后顾之忧。”江苏和兴汽车科技有限公司行政经理张振说,企业加入“规模台企信用资产数据库”,减少了纠纷对企业经营的影响,让企业可以集中精力搞发展。

据了解,自2023年“规模台企信用资产数据库”创建以来,淮安经开区法院利用该数据库对17件涉规模台企保全案件依法予以驳回、置换、释明撤回,为企业释放保全金额3650万元,工作经验获省法院推广。

市台办相关负责人表示,我市将继续围绕台商台企的现实需求,结合司法实践,为台商台胞提供更具温度、更可预期的司法服务,同时推动多部门联合,让这项工作惠及更多资信良好的企业。

■融媒体记者 王舒

通讯员

王小宝 张梦园 蔡香羽

省飞盘项目 中级教练员培训班在淮举办

本报讯 近日,2024年江苏省飞盘项目中级教练员培训班在我市举办。本次培训由江苏省飞盘运动推广委员会主办,淮安市飞盘运动协会协办,来自全省各地的数十位教育和体育工作者参加。

本次培训内容涵盖团队飞盘规则、飞盘精神、跑接训练、防守与进攻战术、躲避飞盘及掷准飞盘等多个方面,通过理论授课、实操教学、比赛对抗等多种形式,使参训者全面掌握飞盘运动的精髓。

据了解,飞盘是近年来迅速发展壮大的一项集观赏性、

趣味性、经济性、时尚性等于一体的新兴体育运动,因其技术门槛不高,场地要求较少、社交属性较强等特点,深受广大群众尤其是年轻人群体的喜爱。在教育部印发的《义务教育体育与健康课程标准(2022年版)》中,“极限飞盘”作为“新兴体育类运动”列入其中。推广飞盘运动已成为适应群众体育健身需求,丰富体育项目供给,构建更高水平全民健身公共服务体系的有力抓手。

■融媒体记者 储君

通讯员 孙悦



昨日,中国水工科技馆建设工地一片忙碌。该馆以打造“水工科研中心、前沿水工科技展示中心、数字水工文献中心、大运河科技文化中心”为定位,是全国首个以“水工”为主题的科技文旅综合体。

■融媒体记者 赵启瑞

街香淮安

富强路:

美食不怕巷子深



本期美食推荐官:
清江浦区柳树湾街道富强社区党委书记朱化图

美食街推荐理由:
社区藏老街,历史气息浓。美食享不停,味蕾新感受。

美食街巷推荐征集:
欢迎广大美食爱好者积极推荐身边的美食街巷,让我们一起探索身边更多的美食。



地处老城区的富强路,没有璀璨的霓虹灯和豪华的店招,却吸引无数食客前来探寻美食。热气腾腾的稀饭、包子,香味四溢的米线、面条,新鲜出炉的烧饼、烤鸭……每一种美食都承载着居民的记忆。在这里可以品尝到地道的家乡味,感受到舌尖上的满足与幸福。

富强路位于清江浦区柳树湾街道富强社区,东接南北主干道淮海北路,长700多米,宽约6米,于20世纪90年代形成市区有影响力的商业生活街区。这里不仅是美食聚集地,也是连接居民情感的纽带。居民们在这条街上享受美食,邻里间互致亲切问候,形成一派热闹非凡的景象。

大多数淮安人的早晨从一碗面条开始,住在富强路附近的居民们也不例外。62岁的李天德在富强路东侧开了一家老淮安杠子面馆。这家拥有15年店龄的面馆,以其口味独特的杠子面俘获了众多食客的心。每天凌晨3点,李天德便会来到店里,洗菜、切菜、熬高汤,有条不紊地忙碌着,5点准时开门,迎接第一波客人。蹄髈、猪肝、拆骨、腰花、肥肠……味美价廉的浇头搭配特制杠子面,成为周围居民吃早餐的不二之选。在富强路,每天早晨人们都可以看见这样一幅景象:李天德忙碌地翻炒着锅中的食材,食客们悠闲地坐在小桌边享受美味。“他们家面条好吃还便宜,我隔三岔五就要来吃一碗。”居民陈大爷说,李天德家一碗荤素搭配的杠子面只需12元左右,现点现做,既能吃饱也能吃好,颇受大家喜爱。

在富强路吃早餐,选择十分多样,除了好吃的面条,烧饼也很受欢迎。2010年开店的老淮安小刘酥烧饼店经常有人排队,酥烧饼、萝卜丝饼、紫薯饼……口味丰富、个大馅足、味美香脆的烧饼深受附近居民们的喜爱。“老板,给我拿三个芝麻馅烧饼、两个酥烧饼。”一位食客喊道。对于许多早起的人来说,路过这家烧饼店时买上几块烧饼当早餐,是个不错的选择。店主刘美容介绍,他们家采用传统方法制作烧饼,费时费工,口味好,所以大家爱吃。店主夫妻俩互相配合,完成发面、铺油酥、擀面、刷芝麻、烤制等多个流程,辛勤劳作一整天才能做出300多个烧饼。

除了种类繁多的早餐,富强路上各类熟食也让人眼花缭乱,不得不提开在富强路西侧的一家开了十年之久的北京烤鸭店。干净整洁的店铺内,一排金黄

油亮的烤鸭整齐地挂在橱窗里,让人垂涎。除了主打产品烤鸭外,店内还售卖桂花糖藕和各类卤制鸭货,颇受顾客喜爱。“我们家的烤鸭都是早晨现烤的,配上特制甜面酱和我们家自己做的薄饼,特别好吃。”老板卜雪冬自豪地说,他的老丈人专做烤鸭30年,深知其中门道。他得到老丈人真传,做出的烤鸭外皮酥脆、肉质鲜嫩,是他家的“王牌产品”。

在富强路,每一种美食的背后都有一段故事。46岁的顾海中在路口经营着一家炸串店,虽然只有几平方米大,却售卖凉皮、凉面、砂锅、炸串等数十种美食。顾海中是富强社区居民,年轻时跟随姐姐学习熬酱技术,骑着三轮车卖炸串。看着富强路逐渐繁华起来,他租下了一间店铺,增加美食种类,专心开店赚钱。“2015年刚开店的时候,我的许多顾客都是正在读书的孩子,生意因他们而红火起来。”顾海中说,他做生意主打真诚,坚持每日现做炸串,现熬甜面酱,用新鲜的食材服务顾客。美味的食物陪伴着孩子们成长,成为许多人美好的儿时回忆。“有些老顾客搬家了还经常来吃东西,一看账单有一两百次付款记录。”顾海中笑着说。

富强路上还有一家潘氏米线,这里可以吃到各种口味的米线和麻辣烫。潘氏米线的店主吴军是淮安人,因陪伴孩子上学,选择在富强路开了一家米线店,一开便是八年。曾做过厨师的他做起米线来得得心应手,用大骨汤搭配二十余种香料熬制汤底,再配上新鲜的蔬菜和爽滑的米线,让顾客赞不绝口。“许多客人专程从小康城和大学城骑车过来吃,还有的顾客会让我打包‘闪送’给他们。”吴军说,众多顾客的肯定,让他对自家米线的口味很自信。

逛充满生活气息的富强路,你最好空腹前来。无论是从西侧的北京北路进入,还是从东侧的淮海北路进入,沿街店铺丰富的种类和地道的口味,都会让你忍不住停下脚步。在富强路,你可以品尝到记忆中的儿时味道,还能欣赏老城区的“烟火气”。有空不妨来富强路走走,开启一场属于自己的美食探索之旅。

■融媒体记者 张金宇

