

苏伊士运河“大堵船”时间线



3月23日

23日，一艘悬挂巴拿马国旗的重型货船在苏伊士运河新航道搁浅，造成航道拥堵。

3月25日

埃及苏伊士运河管理局主席乌萨马·拉比耶25日发表声明说，24日有13艘货船经埃及塞得港驶入苏伊士运河，以期在搁浅货船起浮后继续前行。另有数十艘载有重要货物的货轮滞留在运河两端。



3月26日

受雇救援搁浅货轮的荷兰船舶工程企业皇家博斯卡利斯疏浚公司首席执行官彼得·贝尔多夫斯基26日晚告诉荷兰媒体，货轮前端陷入沙土中，但后半部分“没有完全陷入，这是积极因素，因为你可以用船的后端把它拉出来”。



3月28日

埃及总统塞西28日发布命令，要求做好卸货预案，以防货船脱困失败。

3月29日

埃及苏伊士运河管理局29日晨发表声明说，搁浅在苏伊士运河中的重型货船已成功起浮，船身方向已修正80%，救援团队将在接下来几小时内继续工作直至船身位置被完全修正。一旦货船彻底脱浅起浮，苏伊士运河航道将恢复运行。



新华社发

# 苏伊士运河世纪大堵船给全球供应链敲响警钟



苏伊士运河搁浅货船成功起浮 新华社发

## 警示 世界贸易“咽喉”需各国合作守护

此次苏伊士运河被堵，给世界带来的教训和警示是巨大的。

香港亚太经合组织贸易政策研究小组执行主任大卫·杜德维尔撰文指出，贸易中断可能只是一时的，但是苏伊士运河堵塞凸显世界贸易“咽喉”以及全球贸易及其漫长而复杂的供应链的脆弱。而苏伊士运河只是全球14个对全球食品、石油和粮食供应至关重要的“咽喉”之一。由于主要贸易航道事故频发，未来急需通过国际合作来减少和管理风险。

根据查塔姆研究所的研究，自2010年以来，苏伊士运河已遭遇8次堵塞，其中至少4次是由于船只被强风和沙尘暴吹离航道而导致搁浅；巴拿马运河则发生过5次事故和临时堵塞。自2013年以来，土耳其海峡发生了6次事故和临时堵塞。

宁夏大学中国阿拉伯国家研究院院长李绍先表示，一艘重量级货轮搁浅就可以让苏伊士运河瘫痪，凸显这条重要贸易航道的脆弱性，设想如果是人为破坏、或恐怖袭击，更将对世界经济、中东地缘政治产生巨大影响。由此及彼，苏伊士运河被堵也折射出霍尔木兹海峡、马六甲海峡、巴拿马运河等世界关键水道同样存在类似隐患，必须引起警惕。

这起事件也给全球贸易“提醒”，不能过分依赖海运，不要“把鸡蛋放在同一个篮子里”，要推动类似中欧班列等陆上物流体系建设。受此事件影响，国内一些国际物流服务平台近日收到关于中欧班列的咨询，较之前多了一倍。

(综合新华社、央视、上观新闻，赵鹏整理)

## 事件 黄金水道拥堵，全球物流受阻

“船、箱、货，全都在错误的地方！”最近几天，全球供应链上每个环节的从业者都发出类似感叹。一艘长约400米、悬挂巴拿马国旗的重型集装箱货轮当地时间23日起堵在苏伊士运河航道，让这条最繁忙的运河成了全球经济大循环上的堵点。据报道，这艘搁浅巨轮由中国台湾地区长荣海运集团运营，名为“长赐”号，长度约400米、宽度约59米，运输能力为22.4万吨，是世界上最庞大的集装箱巨轮之一。

苏伊士运河堵塞会让世界经济有多痛？数据显示，全球海运物流中，约15%的货船要经过苏伊士运河，每天有190万桶石油要经过这里。一条承担全球约15%海运贸易的“黄金水道”发生拥堵事件，造成的混乱是全方位的：从石油到燃料，从茶叶到咖啡，从玩具到厕纸，从宜家家具到法国橡木，甚至还有十多万头牲畜，一周以来，五花八门的商品货物只能乖乖“趴在”被堵的360多艘船上。

堵塞事件还威胁到个别国家的正常运转。据CNN报道，叙利亚因石油供应受阻开始实施燃料配给，以保障医院、供水、通讯等基础服务能正常运转。甚至美国军方称其军舰活动都受影响。

丹麦“海运情报”咨询公司首席执行官拉尔·森森表示，每天约有30艘

重型货船通过苏伊士运河，堵塞一天就意味着5.5万个集装箱延迟交付。德国保险巨头安联集团估算，苏伊士运河堵塞或令全球贸易每周损失60亿美元至100亿美元。

由于对苏伊士运河海运渠道依赖度较高，欧洲市场已明显感受到物流受阻带来的不便。多家欧洲家居、家电零售商均表示有货物堵在运河中，将导致延迟交付。一旦情况迟迟得不到缓解，可能导致物价上涨。

全球最大的家居用品零售商、瑞典宜家家居连锁公司证实，搁浅货船上搭载大约110个装有宜家产品的集装箱。宜家发言人汉纳·莫德说：

## 影响 各国将更注重供应链“备份”

为，目前来看，出于担忧情绪，对原材料、大宗商品、中间品、消费品的价格上涨形成预期，短期内全球物品价格会出现波动。

据新华社报道，有市场人士担心国际原油及其他大宗商品价格会因苏伊士运河堵塞暴涨。最近几天，国际油价显著上涨。纽约商品交易所5月交货的轻质原油期货和5月交货的伦敦布伦特原油期货价格均已超过每桶60美元。

“这一事件可能会强化各国对供应链安全的重视。”张军说，苏伊士运河堵塞有点类似于新冠疫情，属于预料之外的突发事件。去年疫情暴发后，对全球供应链安全构成冲击，提醒

各国要做好供应链的备份，开辟“第二来源”或者说“第二渠道”。现在，又发生重要贸易航道突然被巨轮“卡死”的事情，可能会强化各国寻求供应链第二、第三渠道的想法。

事实上，一些替代选项已经浮出水面。俄罗斯提出北极航线方案，俄方称这是连接欧洲和亚洲的最短海上路线，只需大约30天路程，比走苏伊士运河少10天；伊朗则建议开辟一条通过伊朗的南北贸易走廊，以连接印度与俄罗斯。

但是，短期内苏伊士运河的地位尚难取代。放眼全球航运通道，苏伊士运河的运力依然屈指可数。2020年，在疫情之下，仍有近2万艘船经过苏伊士

运河，相当于日均50艘，而且多数是巨轮。苏伊士运河被堵之后，管理方曾表示，货船可以自行选择等待还是绕行非洲南端的好望角。不过，目前没有船只选择绕行。虽然等待要付出成本，但绕行好望角则意味着要付出数周的额外航程及连带成本。这更突显了苏伊士运河对全球航运的重要性。

有专家表示，运河堵塞造成物流缺口，可能导致制造业改变目前原材料库存体系，增加“存货”以避免类似情况再次发生。而运河被堵造成的运输延误也将产生大量保险赔付请求，让从事海运保险的金融机构承受巨大压力，或将引发再保险等领域动荡。

## 粤点泰斗陈勋离世，他曾总结“粤点四大天王”，创制“炸两肠”“糯米卷”

文/羊城晚报记者 施沛霖 图/余立富

# 结缘点心八十余载 留下几多食坛佳话

## 少时入行，与粤式点心结缘80余年

“一盅两件”，广州人叹早茶的食俗由来已久。勋叔一辈子都与粤式点心结缘，研制、传承粤点80余年，更见证了广东餐饮业的发展壮大。

陈勋出生于1924年，为了养家，年仅14岁的他进入广州茶楼大王谭杰南所创的园林式茶楼“七妙斋”当学徒，师从当时业内知名的点大师陈熙、崔强，走上漫漫点心制作之路。

因勤奋肯干，年仅23岁的陈勋便已出师。1946年，陈勋进入六国饭店任点心师，于两年后当上了这家高级饭店的点心部主管，名噪

广州饮食界。上世纪五十年代末到七八十年代，陈勋先后在大三元饭店、北园酒家任点心部主管，当时的饮食圈内，便流传着“西有罗坤，北有陈勋”（点心大师罗坤曾执掌泮溪酒家点心部，陈勋在北园酒家担任点心部主管）的佳话。

在1983年首届全国厨艺评比中，陈勋是广东省的唯一评委。他发现虾饺、干蒸烧卖、叉烧包与蛋挞给各省评委留下的印象最深，于是将其总结为“粤点四大天王”。这一美誉流传至今，时至今日经营茶市的粤菜餐厅，点心单上一定少

不了这四道响当当的粤式名点。

上世纪八十年代，陈勋从北园酒家退休。退休后的他依然活跃在粤式点心界。让老饕们津津乐道的是，2011年底，为了“复活”几近失传的旧式粤点，已经87岁高龄的“勋叔”再度出山亲传点心技艺。陈勋与白天鹅宾馆的名厨们成功再现了“月夜逢燕侣”“赤绳欣系足”“脱衣换锦袍”等36款怀旧粤式名点，将旧时味道发扬光大，让食客们大开眼界。这36款怀旧经典点心均出自九张泛黄的六国饭店点心纸——这是陈勋精心保存了70多年的“宝贝”。

## 一生勤勉，研究创新多款经典粤点

作为粤点界的一代宗师，陈勋的勤勉专注、善于创新、讲究变通，令他研制的粤式点心一直走在时代前沿。

2019年底，羊城晚报记者曾采访勋叔并一起茶聚，95岁的勋叔精神矍铄、风趣开朗。他告诉记者：“从年少入行起，做点心师傅的几十年里，每天凌晨两三点就摸黑起床做点心，坚持了几十年了。”多年练就的基本功让他在厨房里挥洒自如。九十多岁的勋叔曾亲自下场，教年轻师傅们做拿手的玉液叉烧包：揉面、捻皮、包馅动作行云流水，加上精准的温度控制，做出的叉烧包松软、多汁，堪称一绝。

陈勋曾告诉记者，当年他接任六国饭店点心部时，广东人有“三餐两茶”的生活习惯，其时茶楼推出“星期美点”，每周更换一次点心单，茶市每天推出不同的招牌点心。于是他在点心品种、花式上狠下功夫，每星期推出“五咸五甜”甚至“八咸八甜”十多款美点，“玉液叉烧包”便是当年的“爆款”点心，曾创下“一天售出上千笼”的传奇佳话，开启粤式茶市“即做即蒸即卖”的先河。

新中国成立初期，粮食相对匮乏，善于变通的勋叔想到了将“油炸鬼”（油条）放入肠粉内做成“炸两肠”，又用糯米代替肉馅制成糯米卷，将“食在广州”的精神发挥到

极致。而他创出的这两款点心，至今仍留在茶楼食肆的点心单上。

上世纪九十年代起，粤式茶楼食肆开遍大江南北，中外食材云集，餐饮业发展突飞猛进，粤式点心越发讲求色香味美。陈勋将他一辈子制作粤式点心的心得概括成十六字诀：洋为中用、古为今用、中西并举、南北结合。

陈勋曾告诉羊城晚报记者：“现代人的口味不断寻求求变，粤式点心也要推陈出新。我虽然九十多岁了，但中意（喜欢）的仍是叹个早茶，试试各大酒楼的出品，点评点评。晚年的日子，是我这辈子最‘安乐’的时候。”

## 精神长存，在羊城食坛留浓重一笔

3月28日，勋叔安详地走完了最后一段人生路。广州餐饮业界人士纷纷在微信朋友圈、微博发文，深切悼念这位粤点大师。

广东省烹调协会等四大餐饮协会名誉会长、白天鹅原副总经理、美食家彭树挺与勋叔相识40多年，他沉痛地告诉羊城晚报记者，“勋叔”走了，粤点界从此失去了一位德高望重的前辈。

“认识勋叔的人都知道，他平易近人，以诚待人，从来不以业内权威自居，10年前我邀请他重出江湖，在白天鹅宾馆将几近失传的粤点重新制作、复活，在三个月的研制期间，勋叔耗费了不少心血，几乎每周都蹲在点心部，手把手地教徒弟，反复试制试吃，帮助他们寻找过去的感觉。”彭树挺说。当时考虑到勋叔已八十多岁，酒店准备派专车接送他，谁知勋叔一口拒绝，每次都坚持自行坐公交车前来，还幽默地说：“全广州的司机都是我的司机，不必劳师动众。”

彭树挺说，在勋叔离世前一个月，他曾致电勋叔，勋叔告诉他，近来腿脚不好，不方便出来喝茶了，但老人仍惦记着收藏了70多年的老点心单、老菜单等一批宝贵资料，打算把这批珍贵资料交给儿子好好保管，日后捐给相关博物馆，作为广州大半世纪

以来餐饮业发展的见证。据中国烹任大师、曾培育数万粤菜学子的“粤菜教头”黎永泰回忆，上世纪七十年代，号称“粤菜师傅摇篮”的广州市服务行业中等专业学校（现广州市旅游商务职业学校）就请来了陈勋当技术顾问。虽然行内有“教会徒弟，饿死师父”一说，但陈勋对学员们可谓毫无保留，倾囊相授。黎永泰告诉记者，当年学校请来16位金牌技术顾问，包括崔强、罗坤、陈勋等，全是广州餐饮界的顶尖高手，广州饮食业得以传承、发展，他们居功至伟。

2017年，90多岁的勋叔还收下了丘卫国、黄认稳、潘东泉等六位关门弟子。在国家级点心大师、粤港澳十大杰出名厨丘卫国眼中，陈勋是一个海人不倦、提携后辈的好老师。“师父对点心技术从不保留，鼓励后辈们不断创新。他年少入行，一辈子都在钻研粤点大师的传奇故事已成为羊城食坛的永久记忆。”勋叔与他的点心，将在广州饮食业上留下浓重的一笔。

陈勋

在《舌尖上的中国（第三季）》第六集里，节目的最后，是由一位93岁的老人收尾的。这位老人就是“粤点泰斗”陈勋。节目中，陈勋展示了他制作粤式点心叉烧包的绝活，征服了全国“吃货”。

3月28日，陈勋在广州逝世，享年97岁。

在广东餐饮界，陈勋被尊称为“勋叔”。他14岁入行，经历了近百年的时代变迁，见证了粤式点心80余年的发展与沉浮。半个多世纪前，他已是全国赫赫有名的粤点大师；87岁时，他跟后辈名厨“复活”了36款几近失传的怀旧粤式名点……

## 粤点“一代宗师”

陈勋走完了近百年的人生路，给广州饮食界留下了深深的记忆和说不完的传奇故事。

