

世界港口航运业权威机构发布“2020年全球百大集装箱港口排名”

珠海港排名升至第77位

文/图 何叶舟

日前，世界港口航运业权威机构劳氏日报(Lloyd's List)发布“2020年全球百大集装箱港口排名”，珠海港名列第77位，较2019年上升4位，并以10.65%的增速高居增速排名榜单的第9位。

抢抓重大机遇实现快速增长

2019年，世界经济增长低迷，全球集装箱港口吞吐量增长整体走势疲软，仅同比增长2.5%，增速远低于2018年的4.8%和2017年的6%。为抵御诸多因素的消极影响，珠海港集团在珠海市委、市政府的高度重视和精准指导下，抢抓粤港澳大湾区建设和全市国企改革发展等重大机遇，加快港口发展，全力推动珠海港口产能和吞吐量快速提升。2019年，集团完成集装箱吞吐量268万标准箱，同比增长13.1%；推动珠海全港完成集装箱吞吐量255.6万标准箱，在全球经济不确定性日益增强的困难环境下，仍实现了10.65%的快速增长。

珠海港作为珠海市重要的交通基础设施，承载着珠海人民的港口梦想，对于拉动经济增长、促进对外开放、助力融入大湾区突显。



珠海港在全球集装箱港口的排名提升至第77位

立足港航主业丰富产业布局

进入2020年，面对突如其来的疫情和错综复杂的国际国内形势，珠海港集团一方面多措并举快速实现全面、安全有序地复工复产，实现港口平稳运行，助力珠海做好“六稳”工作、落实“六保”任务；另一方面，持续深入推进四大发展战略，在立足港航主业基础上，丰富产业布局。积极推动以现金全面要约收购香港上市公司兴华港口，战略布局珠江流域，有望延伸发展空间，开

辟业务发展新的增长极。并实现控股A股上市公司通裕重工，进一步丰富珠海港集团战略布局内涵，实现产业多元化布局及高质量发展。

未来，珠海港集团将始终不忘初心，立足当下，谋划长远，抢抓国家世界一流港口和粤港澳大湾区加快建设、珠海“二次创业”和“双区叠加”等重大历史机遇，加快高栏港集装箱码头三期工程等重点项目建设，大力发挥珠海港坐拥西江主出海口、毗邻港澳、铁路直达港区等独特优势，为打

造华南国际枢纽大港的目标不懈努力。

据了解，劳氏日报(Lloyd's List)隶属于英国英富曼集团(Informa Plc)的商业情报部门，作为全球港口航运业权威机构之一，其服务全面涵盖全球航运市场，提供业内最新的新闻、趋势报道和分析。具体涵盖船舶与港口操作、货运与物流、监管、技术发展、环境、市场投资信息等方面，并每年定期发布全球集装箱港口100强和全球航运业100大影响力人物等榜单。

中国网“明星信用卡”评选结果出炉

广发卡荣获“实力之星”大奖

由中国网、中央财经大学中国银行业研究中心联合主办的2020年第二届“明星信用卡”评选活动已正式落下帷幕。广发信用卡中心凭借强劲的实力和火爆的人气，获得“实力之星”奖项。据了解，此次评选针对国内大中型商业银行开展，经过30天的网络投票并结合业内权威研究机构、专家、学者的专业评审，最终决出了系列奖项。

作为广发银行不断打造的重点品牌，广发信用卡一直秉持“给您更多，为您看更远”的服务理念，领跑于中国信用卡市场。截至2020年6月末，广发信用卡累计发卡量达8400多万张，流通卡量位列股份制银行前列，卡均消费、用卡活跃率均领先行业，“发现精彩”APP累计注册用户超4600万户。为助力粤港澳大湾区发展，

广发信用卡与银联共同发布“粤港澳大湾区畅游信用卡”，并开通港澳人士办卡绿色通道，为港澳同胞办理信用卡提供更便捷的方式。与此同时，广发信用卡率先推出广发银联钻石卡、广发Visa无限卡、广发尊旅卡系列等信用卡，在国内打破顶级卡的“邀请制”办理，同时在高端权益上向教育、健康、养老、衣食住行等领域升级，为客户打造优质服务体验。

坚持科技创新是广发信用卡的核心发展理念：业内率先将人工智能技术运用到客户服务，通过AI机器人为客户提供便捷、有温度的服务；国内率先将AI运用到催收领域，引领行业发展方向；首批利用AI进行交易欺诈识别，全面保障用卡安全；率先推出广发无卡付，实现手机就是信用卡；率先革新传统发卡模式，结合人脸识别、电子签名等技术

应用，将获客、申卡、审批、激活、消费等环节一站式打通。本次评选活动的相关评选负责人表示，信用卡作为商业银行开展消费金融的重要载体，在近几年取得了稳步发展，中国网连续两年推出“明星信用卡”评选活动，旨在真正评选出综合实力强、口碑好、值得广而告之的卡中心和便捷好用的卡片，以促进中国的信用卡市场更加健康地发展。

领导致辞



横琴新区金融服务局局长池腾辉

春芽炒烧肉

2020年9月10日/星期四/区域新闻全媒体编辑部主编
责编 黄铁安/美编 温亮/校对 谢志忠 A14

“珠海厨师之乡”的美食诱惑

金巢琵琶鸭



在乾务镇虎山村，小巷深处院子里的挂钩上，悬着一排排腌制中的鸭子。四散着诱人香气的鸭子在经过烤制后，配上特制的梅果酱，就是一道虎山特有的美味——乾务虎山金巢琵琶鸭。

虎山金巢琵琶鸭的诞生源于百年之前，原料就地取材于田间地头，其制作技艺成为珠海非物质文化遗产。金巢琵琶鸭因形似民间乐器琵琶而得名，如今，其制作技艺已经传至第六代黄仲仁手中。它外脆里嫩，口味甜中带咸，层次分明，肥而不腻还隐约有果木香气，蘸上酸甜的梅果酱还更多了份爽脆的口感。据说，这里用的酱料都是师傅特调，别处根本无处可寻。

技艺虽传承多年，但黄仲仁仍要按照传统明炉手法，将白毛鸭脱毛开膛，用热水滤掉鸭身上的肥油，以保证它的口感不肥腻。用秘制酱料把鸭子全身反复涂抹，放入木盆中腌制，腌制后的琵琶鸭挂钩晾起来，再用糖浆加料酒在鸭身上反复涂均匀，使鸭肉更加酥香。随后转到冷房风干，保持鸭身的新鲜干爽。

烘烤尤为讲究，久一分肉质太柴，早一分尚未入味。只有当鸭在壁厚20厘米的烘炉内，辅以用荔枝木引燃膛火烘烤，方能成就琵琶鸭的口感饱满与脆嫩鲜香。在珠海广阔的西部地区，世代劳作的人们就地取材，在日复一日的尝试中，调配出孕育包括琵琶鸭在内的美味秘方，虽隐于乡村深巷，却滋润着人们因劳作而困倦的味蕾。



姜炒藤鳝

姜炒藤鳝是乾务镇一道历史悠久的传统美食佳肴，声名远播。

上好材料是佳肴的必备因素。藤鳝是生长在虎门咸淡水交汇处的又一美味海鲜，其体长三四十厘米，重仅七八两，全身滑溜如泥鳅，能煲出极致美味。姜是乾务的特产姜子姜，味不辣且稍带甜味。

这道菜的吃法很特别，最好用姜片夹住藤鳝片送入口一同咀嚼，这样姜片的辣味与藤鳝的香味才能融为一体，过油后的子姜去掉了鳝鱼的腥味，同时将鳝鱼本身的鲜味提升到另一个层次。姜的香辣与藤鳝的鲜美巧妙结合，咀嚼间，唇齿生香，回味无穷。当然单吃藤鳝片也别有一番风味，但无论何种吃法，都要趁热吃。

据了解，姜炒藤鳝做法并不难，重要的是火候的掌握。简单的做法更考验厨师的手艺，据说即使在乾务，能做好这道菜的厨师也是少之又少。

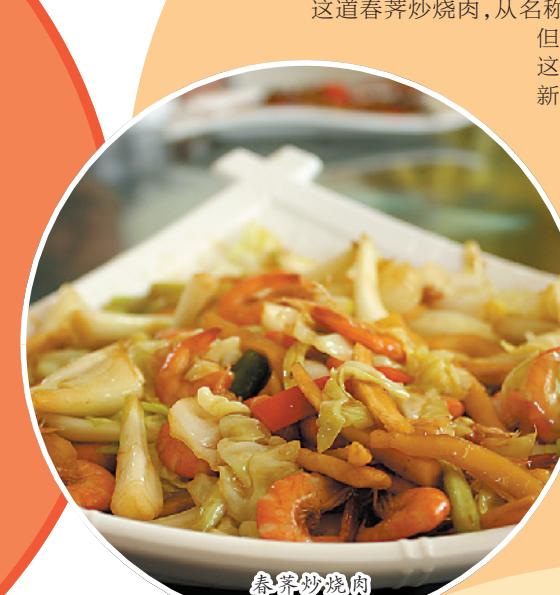


豉油王焗花鱼

花鱼，又名泥鱼。说到泥鱼，又不得不提乾务镇这项极富地方特色的一项传统民间渔业活动——装泥鱼。装泥鱼流传至今已超过两百年的历史，乾务镇的诱捕方式就最具特色。这当中以编织补泥鱼的用具最为讲究，特别是泥鱼笼，特殊的人工编制手艺，使装泥鱼这项活动蒙上一股专业而神秘的色彩。

靠山吃山靠水吃水，豉油王焗花鱼是乾务的一道名菜。花鱼先过油，姜、蒜、椒爆香，倒花鱼落锅，以豉油王、生油、蚝油等上盖焗3-5分钟，再落小许芡汁，煎焗至熟，上碟撒葱花即可。

据了解，花鱼具有高蛋白低脂肪、肉质细嫩鲜美等特点，不但营养丰富，而且还具有滋阴壮阳、活血舒筋、止咳等医疗效果，是脍炙人口的佳肴，其营养胜过龙虾、对虾和鳗鱼。



煎鲳饼

对珠三角沿岸独有的贝类——鲳的运用，可谓是乾务镇人民的拿手技艺，所以焗鲳饼这道菜经常出现在乾务镇居民家家户户的饭桌上。

鲳，它是生产在珠江口的一种贝壳类海产品，像是蛤蜊一类的，当地人叫做“鲳”。它肉厚、细嫩、甘肥，白白净净，在退潮后的沙滩上就能拾到，煎熟了吃很鲜美。斗门区的十大名菜里的灏糍水之所以出名，美食家们评论中很大一部分是得缘于鲳干的加入，使灏糍水中的汤味浓厚。

煎鲳饼就是对鲳的另一种做法。据厨师介绍，煎鲳饼的做法十分简单，就是把鲳剁成碎，混入鸡蛋搅匀，再煎至金黄色即可。笔者尝过，果然比虾米煎蛋、沙白蒸蛋更要鲜味，吃下去仿佛尝到了大海的味道，食客也置身于大海中央。

