

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，在全球经济发展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

建设起着重要的作用。2019 年，珠海港集团持续优化实施“国际化战略、西江战略、物流中心战略、智慧绿色发展战略”，推动各项业务继续保持高速增长的同时，持续加大投资合作。一方面，总投资约 40 亿元的高栏港集装箱码头二期项目基本完工，部分泊位投入试运营，珠海港集装箱码头深水岸线大幅增长至约 4000 米；同时，投资 2.6 亿元购置 4 台集装箱岸桥和 12 台龙门吊，将珠海港集装箱处理能力提升至 378 万 TEU；另一方面，深化与上海泛亚、中谷海运等合作伙伴的合作，陆续开通多条沿海班轮航线。同时，持续推动自有船队建设，2019 年新增自有运力近 10 万吨，目前航运板块自有运力超过 14 万吨。全年经珠海港转运西江流域的集装箱吞吐量达到 60.7 万 TEU，同比增长 7.8%，西江门户港、龙头港的地位进一步突显。



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，战略布局长江流域，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

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、用卡活跃度均领先行业；“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方便的方式。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，中国网络连续两年推出“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。

广发卡荣获“实力之星”大奖

“横琴私享汇”第二期活动举办，珠海横琴新区金融服务局局长池腾辉进行分享

期待横琴大量投资机构获得更多优质投资标的

日前，“横琴私享汇”第二期之澳门大学产学研项目投融资对接暨经验分享会顺利举办。活动首次设立琴澳双会场，并采取了线上与线下相结合模式，最大限度提升活动覆盖面和参与度，交流气氛热烈，取得良好效果。

活动由横琴新区金融服务中心携手澳门大学协同创新研究院、珠海澳大科技研究院联合举办，旨在搭建澳门大学双创项目团队与风险投资机构的对接交流平台，帮助双创项目团队进一步了解创业投资模式、资本类型，促进项目实现产学研转化及企业孵化。

据悉，此次活动吸引了广东股交中心、横琴金投、隆门资本、礼达联马、鼎典投资等十多家投资企业，珠海市迪奇孚瑞生物科技有限公司、水泥颗粒释放的纳米粒子用于制备功能性树脂产品项目团队、澳特朗能源科技有限公司、看透你科技有限公司等多家澳门项目团队，以及银行、证券与律所等机构代表参与。

会上，横琴新区金融服务中心局长池腾辉表示，横琴金融始终坚持促进澳门产业多元发展的初心，推动粤澳跨境金融合作(珠海)示范区的建设，取得积极成效。横琴金融从只有 1 家农信社分支机构增加到目前 5485 家金融机构，实现了从无到有的跨越式发展。横琴私募更是异军突

起，发展迅速，为澳门产业适度多元发展积累了丰富资本。后续将推动此类投融资活动常态化，希望澳门大学及其他澳门高校双创项目得到横琴金融活水的不断浇灌，协助项目的孵化和产业化，同时，期待全国集聚在横琴的大量投资机构，能够依托珠海澳大科技研究院，获得越来越多的优质投资标的。

澳门大学创新创业中心主任颜至宏在澳门分会场指出，澳门与横琴的关系越来越密切，未来澳大到横琴的往来也会更加便利。珠海澳大科技研究院为澳门创新创业青年提供了一个成果转化的平台，横琴金融为资本与项目的对接提供了机会，希望横琴的私募企业多关注澳门的创新创业团队，希望全国的投资机构能够切实支持澳门的双创青年。

研究院副院长李冬孚介绍，珠海澳大科技研究院是澳门大学在大湾区的首个产学研基地，是实现澳门大学科研成果转化、产业化落地的重要平台，是促进澳门经济适度多元发展的重要助力。目前澳门大学的先进材料研究、转化医学项目正在依托珠海澳大科技研究院进行成果转化。希望此类投融资对接活动能够常态化举办，成为促进珠澳科技交流合作的品牌活动。

(文/图 艾琳)



横琴新区金融服务局局长池腾辉

“珠海厨师之乡”的美食诱惑

文/图 梅尔

珠海斗门是一个充满文化底蕴且历史悠久的县城。这里有黄沙蚬、禾虫、白蕉海鲈、重壳蟹等因咸淡水交接而赐予的天然美味，也因独特的岭南地域，产生了客家咸茶、艾糍、虾米糍等风味小吃。这些都是斗门独一无二的美食宝藏，让人欲罢不能。

由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”，它是一场大型文化旅游美食盛宴。曾游历全国大江南北的羊城晚报旅游达人，将以独特的美食品味视野，首站将走入被坊间赞誉为“珠海厨师之乡”的乾务镇，于 9 月 12 日晚上 8 时 30 分，在“羊城晚报·羊城派”抖音号进行直播。让我们提前看看乾务镇有哪些美食诱惑吧！

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，口味甜中有咸，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，以保证它的口感不油腻。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。



琵琶鸭



姜炒藤鳝

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

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，再落小许茨汁，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、对虾和鳗鲡。

春芥炒烧肉

一位长期研究乾务美食的专家曾这么对笔者说：“乾务美食的出名，不在于食材有多么难得、多么珍贵，而在于对食材的纯熟运用。”据这位美食专家表示，乾务菜的食材大多来自于家常原料，虾米、萝卜丝、春芥等随处可见的食材，往往可以变成美食主角。

这道春芥炒烧肉，从名称来看就只是春芥和烧肉两种食材，但看到出品的时候，笔者也惊呆了：这道菜不仅包含了春芥和烧肉，还有新鲜虾、萝卜头、椰菜等配料。它看起来像一道大杂烩，但吃起来却相当和谐，与东北乱炖有着异曲同工之妙。

虽然材料繁多，但吃起来每种食材却是真正的各司其职。烧肉估计是主角，香香脆脆，连肥膏都十分入味；虾的鲜味也没有遮掩，反而被其他食材调出更深一层的鲜味；萝卜头和春芥起的是调味的作，同时又肩负着爽口的功能；最后是椰菜，完全把各种味道的肉汁锁在菜叶里，每一口都是精华。



春芥炒烧肉

煎鳘饼

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

鳘，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“鳘”。它肉厚、细嫩、甘肥，白白净净，在退潮后的沙滩上就能捡到，烫熟了吃很鲜美。斗门区的十大名菜里的煎鳘水之所以出名，美食家们评论中很大一部分是得缘于鳘干的加入，使煎鳘水中的汤味浓厚。

煎鳘饼就是对鳘的另一种做法。据厨师介绍，煎鳘饼的做法十分简单，就是把鳘剁成碎，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、沙白蒸蛋更要鲜美，吃下去仿佛尝到了大海的味道，食客也置身于大海中央。



煎鳘饼