

洪湾港集装箱吞吐量创单月新高

湾仔海关为港口高质量发展聚势赋能

珠海港今年一季度净利润同比预增超5倍

创历史同期业绩新高

日前,珠海港股份有限公司(以下简称“珠海港”)发布2020年度业绩快报及2021年第一季度业绩预告。珠海港2020年度实现营业收入35.35亿元,同比增长6.43%,归母净利润2.62亿元,同比增长18.12%;同时珠海港预计2021年第一季度实现归母净利润6949.09万-8107.27万元,同比大幅增长500%至600%。公司在2020年整体效益继续稳步增长的基础上,2021年第一季度预计创历史同期业绩新高。

根据披露,面对2020年严峻复杂的经济形势,珠海港全年业绩增长主要原因为:电力板块旗下风电场规模扩大,风资源状况良好且坚持向运营质量要效益,实现上网电量同比增长,同时旗下参股公司分红同比增加;珠海港自有运力大幅提升,收购香港上市公司兴华港口战略布局长江流域,港口规模扩大并与公司港航配套服务、全程物流及供应链业务如期发挥协同效应,业务量增长促使整体效益提升;港城建设板块积极把握珠海基础设施建设、产业配套发展加快趋势,挖潜增效,代建业务及租赁客户增加。

值得注意的是,珠海港近几年港口及新能源主业的并购协同效应正不断显现,2021年一季度业绩大幅增长,也正是受益于珠海港收购兴华港口及安徽风电场,致使珠海港港口及风电业务规模扩大且整体经营效益稳健提升,同时带动港航配套服务板块业务量增长及利润提升。

据介绍,2021年,面对多层次资本市场建立、粤港澳大湾区建设全面铺开、横琴粤澳深度合作区建设、重工业加速向西江流域转移、珠海建设现代化国际化经济特区、珠海国资国企改革加速及千亿级新兴产业集群打造等诸多历史机遇,珠海港港口航运物流和新能源双主业将享有巨大发展空间。

(艾琳)

问需于企 关企面对面解难题

“3C产品的界定标准是什么?”“申报时不小心选错CIQ信息怎么办?”“CIF珠海价格条款下THC费该如何申报?”日前,“关企面对面”会场气氛热烈,企业代表向海关相关负责人提出了一连串通关遇到的问题。

这是湾仔海关为促进通关效率提升、帮助企业用足用好海关各项服务举措、共享发展红利而组织的一场专题政策宣讲会,该关辖区内19家企业参加会议。

“‘关企面对面’的形式直接有效,既了解了海关最新的政策法规,又能现场答疑解惑。”会后,珠海市通通达报关公司练小姐收获满满。

今年以来,湾仔海关持续开展“我为群众办实事”实践活动,坚持“学党史、悟思想、办实事、开新局”,在召开“关企面对面”的同时,上线政务服务“好差评”系统和线下问卷调查,多渠道收集企业的急难愁盼,及时掌握企业的反馈,同时结合关区重点企业发展需求,主动送政策上门,不断提升企业办事体验和获得感。

优化监管 助力港澳基础设施建设

不久前,一辆装载600吨水泥的货船在海关的监管下,由珠海西域码头建材泊位驶出,前往澳门。

“西域是珠海市市区供港澳砂石出口清关的唯一指定码头,今年,我们又增设了出口水泥的查验装卸设备和场所,香港机场第三跑道、澳门填海等大型工程建设用的水泥也可以从我们这出口了。”西域码头负责对接水泥业务的潘经理说。“砂石、水泥灰等基建材料物流成本非常高,通过水路运输,预计每年可为企业节约成本约300万元。”

在接到码头开通水泥出口业务的申请后,湾仔海关很快成立业务专班,实地调研了解企业经营模式及出口计划,指派专人为企业解读相关政策法规,全程辅导码头完善监管场所硬件设施建设,优化场内监管和基建材料物流作业,通过科技手段实现对船舶装货、运输、卸货的全流程监管。

支持新业态 跨境电商稳步向好

“跨境电商是大势所趋,我们看中的就是西域码头水陆运输的优势,可以为客户提供多元化的选择。”珠海市岚亚电子商务有限公司的赖经理表示,“虽然我们业务刚起步,但我们对未来很有信心。”

自今年2月该关跨境电商“9610出口”业务开通以来,西域码头成为珠海市首个实现跨境电商出口“海陆运输双通”的物流场地。为助力跨境电商新业态发展,帮助企业积极应对疫情影响,湾仔海关制定“一企一策”精准帮扶措施,协调解决企业场地规划、验收、系统对接等疑难问题,全天候预约加班验放、优化作业流程,确保货物在通关环节“零延误”。

口岸营商环境只有更好,没有最好。湾仔海关相关负责人表示,下一步,该关将探索“一港通”等业务新模式,为促进跨境贸易便利化再作新贡献。

(何叶舟 钱瑜 敖璟蓉)

湾仔海关关员到洪湾港码头巡查 俞波 摄

中国工商银行珠海分行、横琴分行开展新冠疫苗集中接种

共筑全民免疫屏障



工行珠海分行、横琴分行员工正在进行新冠疫苗接种

4月15日,中国工商银行珠海分行、横琴分行开展新冠疫苗集中接种。排队、填表、签字、接种,不用几分钟就完成一名员工新冠病毒疫苗的接种,百名员工井然有序地接种国产新冠疫苗,进一步提升了该行疫情期间

的金融服务能力。

自珠海市疫苗接种工作开展以来,工行珠海分行、横琴分行员工踊跃参与疫苗接种,积极配合市政府安排,做好疫情防控。为高效开展工作,保证在不影响正常工作的情况下尽快提升接种

率,工行珠海分行、横琴分行加强对新冠疫苗接种的必要性开展宣传,了解辖内人员疫苗接种意愿和接种情况,并主动与珠海市妇幼保健院联系,组织开展了此次集中接种工作。经周密安排部署,该行工作人员携手医护人员,安全、有序、高效,顺利完成此次新冠疫苗接种相关工作。

接种新冠疫苗是目前应对新冠病毒感染风险最重要和最有效的防控手段,工行珠海分行、横琴分行将继续响应号召,进一步落实好疫苗接种工作,为建立起全民免疫屏障,有效阻断新冠病毒传播,为珠海市经济社会发展进一步夯实基础。

(文/图 艾琳)

交通银行珠海分行专场承办 银行业新冠疫苗接种点工作



交通银行珠海分行在该行设立珠海市银行业新冠疫苗临时接种点

愿者队伍协助医护人员做好现场引导工作。

交通银行珠海分行始终坚持把履行社会责任、彰显国企担当作为企业的崇高使

命,用实际行动支持国家的防疫政策,与全国人民共同守住“免疫优势”和“免疫高地”,守护来之不易的疫情防控成果。

(艾琳)

文/图 梅尔

广东人与“煲”的情缘(下)

如果只能选一种煮食工具,且能做出广东特色,那么,很多广东人都会挑上一个煲。因为在广东,仿佛万物皆可煲。粤语中,煲做动词时,它是一种烹饪手法;煲做名词时,它是一种烹饪工具。煲汤、煲饭、煲粥、煲菜……任何一种做法,都带着深深地广式烙印,这也反映了广东人与“煲”的情缘。



潮汕砂锅粥

A 砂锅粥:

熬出潮汕人必备的“糜”

大米放在砂锅中,大火煮沸后转至文火慢熬,出锅前加入虾、蟹、干贝、海参等食材,开了花的米围绕拥抱着各类海鲜,最大程度地锁住味与鲜。一点点润着熬煮出来的海的味道,再佐以细碎的香芹、葱末提味,没有人能拒绝那扑鼻而来的香味……这就是广东街头常见的砂锅粥,也是潮汕人用粥“指点”美食江山的一大典范。

看似普通的潮汕砂锅粥,内里却藏着很多门道。潮汕人称粥为“糜”,所以潮汕砂锅粥大概分为两类,一种是白糜,另一种是香糜。

白糜即是白粥,作为潮汕人每天早餐的首选项,一碗美味的白糜,需要挑选上等的珍珠米,然后用猛火烧滚。在米粒将开未开之时熄火,让余温把粥熬熟,析出米油。刚煮好的白糜,是一件能充分调动人体感官的艺术品。先是一闻,粥水成色清亮,珍珠米粒粒分明;再是一闻,白糜散发出淡淡米香,让人胃口大开,神清气爽,倦意全无;最后一喝,那温热恰到好处,既香糯又有嚼劲。

虽说白糜是潮汕人眼中的经典款早餐,但在潮汕老一辈人的心中,白糜除了能饱腹外,还是一剂能治百病的土方子。没病没灾要喝,身体不适更要喝。无论是上火还是着凉,潮汕人第一时间想到的不是看医生,

而是去喝碗白糜。

清淡的白糜,配上五花八门的咸味小菜,吃下去仿佛是冰火交融般的快感。潮汕人将这些咸味小菜称为杂咸,常见的有炸花生米、菜脯煎蛋、豆干、炒麻叶等。有人还说,没有配菜的潮汕砂锅粥,是没有灵魂的。

有清淡的白糜,也就有咸口的。咸的砂锅粥在潮汕,又叫做“香糜”。香糜是在白糜的基础上,放入不同的食材,还有香菜、冬菜、葱和姜等配料做成的。排骨鱿鱼粥、砂锅鱼头粥和土鸡粥是最常见的香糜。

排骨鱿鱼粥里的鱿鱼,韧劲十足,越嚼越香,而排骨却炖得极其酥烂,轻轻一咬就能把肉扯下来;砂锅鱼头粥的鱼头嫩滑,入口即化,鱼头的精华全在乳白的粥水里;土鸡粥的味道最香甜,鲜嫩的鸡肉让你分分钟痴醉。

但说到香糜,就不能不提潮汕砂锅粥的杰出代表——海鲜粥。每一份海鲜砂锅粥,都要选个头大的新鲜活虾和肉质饱满的膏蟹。虾对半切开,蟹剁成块,在米快要开花的时候放进去。煮粥的过程需要打起十二分精神不断地搅拌,用最虔诚的心去烹饪。煮好的海鲜粥一上桌,一掀盖,那肯定

是万众瞩目的。熟透的虾浸满米汤,色泽红亮,咬一口是何其的鲜甜。掰开蟹壳,油光发亮的蟹膏看得人连连尖叫。在这个时候,你能听到周围人咽口水的声音。吸收了海鲜之真味的粥,吃起来却没有一点腥气,也不油腻,让人胃口大开。

据说虾蟹粥是海鲜香糜里人气最高的。在米煮到快要开花时,把虾和蟹放进去,不停搅拌后,虾和蟹的精华全都浓缩在这乳白的粥水中。吸收了海鲜所有鲜味的虾蟹粥,喝起来没有腥气,米香和海鲜的鲜味相辅相成,唇齿间尽是清甜。

要熬制一份好的砂锅粥,从工具的选择、烹饪技艺的锤炼再到佐料小菜的選擇,每一步都不马虎。煮粥的砂锅是用韩江上游的优质砂土通过古法高温烧制的,一般般的陶罐子可配不上粥界一霸的身份;大米选用产自春季或者6月份上旬的珍珠米,太硬太软太老都不行。

现点现做的潮汕砂锅粥,要求厨师对于水分和火候的把握,必须十分精准。粥在猛火熬制时需要不断搅拌,以免米粘锅底;而且米要煮得粒粒分明,不宜太稀,也不宜太干,稍微失误都会影响到整锅粥的质量。

在广东人眼中,如果一顿饭没有汤,那么这顿饭是不完整的。

但初到广东的外地人,可能会被一些粤菜馆中的“滚汤”这一词所迷惑,以为“滚汤”就是广东人心目中的“老火汤”,然而这并不是同一回事。在广东,紫菜蛋花汤、枸杞猪肝汤等等的会被叫做滚汤,而“老火汤”则要食材要在瓦煲中大火煮沸,接着再转用小火,或是将汤倒入汤盅隔水炖,或是用蒸汽蒸,这样做出来的汤才无愧于“老火靓汤”的名声。

说到这个煲汤,其实如此花大力气煲汤的历史不过百年。古时的中国,皇亲国戚都不会天天吃肉,更不要说消费能力低下的老百姓了,加之岭南地区燃料开发程度低,燃料资源也相对缺乏,一直到清朝都没有“老火靓汤”这一名词记载。

岭南地区气候炎热,所以,菜品

便与这些汤汤水水结下了不解之缘,尤其是高汤备受广东人所推崇,早在唐宋时期,广州港已经开始发展药材的对外贸易,据史书记载,在1600年,就有茯苓、大黄等药材从广州经澳门销往印度、日本、欧洲等地区。

到清代,药材已成为陕西、四川等省份运往广东地区的主要货物之一。这也让广州成为全国最大的药材消费地区,也由此形成了广州消费药材的城市文化,肉和中药材搭配的汤膳不断涌现,人参、虫草等原本不属于广东的物种,也逐渐成为广东汤的主角,成为这一广东汤文化的遗风。

广东的汤,一年四季都不会重样。春季有解乏限定的茯苓茅根龙骨汤、夏季有解热祛暑的银耳莲子汤、秋季有润泽的南北杏仁猪肺汤、冬季有活络的水蛇蝎子汤,一年四季,

季季新滋味。在老广们看来,不同的情况得对应不同的汤品,加班熬夜太多了,来一碗花旗参炖乌鸡汤提神补气;脑力消耗太多了,来一盅天麻地猪脑带去学校;扭伤脚蹻,来几天黄豆花生猪脚汤。人们应时而食,最终形成一套自身独特的饮食规律。

而最讲究的“老火汤”,如今已是广东人家家户户都会的食谱。家常的老火靓汤,材料朴实无华,无外乎是鸡、鸭、鱼、干果,还会有独具岭南特色的土茯苓、霸王花、鸡骨草和外来的中药巴戟、党参、花旗参、西洋参等等。

不过,广府人家善于就地取材所以造就出广府汤品繁多,一般来说山里的客家人,多会用五指毛桃、灵芝、茯苓等山地药材入汤,而海边的疍家人则会用海产入汤,例如鲍鱼橄榄汤、海参鸡骨汤等。

B 老火汤:

煲出广东饮食的最高境界



党参黄芪煲鸡汤