

珠海上半年外贸进出口稳步增长

高于同期广东外贸整体增速



据拱北海关统计,今年上半年,珠海市外贸进出口总值1629.8亿元人民币,比去年同期增长38.3%,其中,出口900.2亿元,增长34.1%;进口729.6亿元,增长43.9%,分别高于同期广东省外贸整体增速13.8、7.2和23个百分点。上半年外贸进出口总值与2019年同期相比也增长了18.2%。

今年以来,拱北海关深化“放管服”改革,出台一系列优化口岸营商环境的具体措施,提升贸易便利化水平,全力支持珠海外贸稳步增长。

通关再提速:进口通关时效全国第一

7月6日,一批急需投入生产的电子零部件抵达洪湾港码头,通过湾仔海关“两步申报”+“船边直提”的作业模式,15分钟即完成从卸船到运输车辆驶离码头全过程,货物当天就可抵达珠海三菱电机的工厂投入生产,实现了全程物流无缝对接。

这是珠海口岸营商环境不断优化细节的一个缩影。通关效率是衡量口岸营商环境的重要指标,今年上半年,拱北海关持续巩固压缩整体通关时间成效,关区进、出口整体通关时间分别为3.96小时、0.71小时,分别较2017年压缩89.13%、89.91%,其中,关区进口整体通关时效位居全国第一。

通关时效提升得益于口岸各项通关改革稳步推进,在珠海各水运口岸全面推广进口货物“船边直提”和出口货物“抵港直装”模式,压缩口岸通关时间50%以上,启用以来约1.6万箱集装箱货物应用该模式进出口;深化“提前申报”“两步申报”“两段准入”等改革,为企业提供多种通关模式选择;大力推广收发货人免于到场协助查验等惠企政策;对出口的鲜活产品以及进口农产品、食品实施优先查验、快速放行。

主营电子产品生产制造的珠海三菱电机有限公司报关负责人黄智开介绍,疫情之下,游戏机等电子产品迎来“风口”,公司抢抓机遇拓展市场。“口岸通关

环节提速为保障企业供应链稳定、节约经营成本提供了重要保障!仅今年上半年,我公司经湾仔海关进出口货值已超65亿元人民币,同比增长了近两成。”黄智开说。

在港珠澳大桥珠海公路口岸,海关推行“广东陆路快速通关模式”等更为便捷的通关模式,应用升级改造的“一站式”车辆验放系统,实现通关效能和通关体验“双提升”。同时,粤港、粤澳“跨境一锁”“绿色关锁”等通关合作助力货物实现口岸直通快速放行。借助H986等高科技大型查验设备,海关提高对进出口货物非侵入式查验比例,大幅压缩企业通关环节合规时间、成本。



斗门海关关员对跨境电商包裹进行监管 俞波 摄

发展添动能:精准施策助力制造企业

随着粤港澳大湾区建设发展,珠海市制造业逐步向集成电路、智能家电、电子产品等现代产业转型升级发展。今年上半年,出口机电产品占同期珠海市外贸出口总值近八成。拱北海关结合产业发展现状和重点企业经营需求,深入调研,靶向发力,为珠海外贸高质量发展注入新动能。

不久前,广东德豪锐拓显示技术有限公司为拓展业务,需整体承接某公司的加工贸易业务。为确保业务顺利交接,公司1500多名员工不停工停产,香洲海关为企业量身定制业务转移方案,依托加工贸易联网监管政策,快速完成账册设立等海关手续。从启动搬迁到第一台电烤箱在加工车间顺利产出,全程耗时不到半个月。“业务整合以后,公司预计年进出口额有望突破1亿美元。”该司关务负责人叶经理介绍。

一度面临业务调整难题的还有伟创力制造(珠海)有限公

司。今年3月,该公司需将某重点产品项目整体搬迁至集团旗下的伟创力电脑(珠海)有限公司。为尽可能缩短项目调整时间、提前开展生产以稳定物流供应链,企业提出了搬迁、生产、物流“三不停”的诉求。斗门海关以企业诉求为出发点,安排高级认证企业协调员开展专项工作,协调优化海关监管措施和企业搬迁方案,在“三不停”的情况下顺利完成注册信息变更、保税仓库备案、保税物料转移等事宜,历时两个月的项目搬迁顺利完成,帮助企业避免了因搬迁可能产生的巨额财产损失。

此外,拱北海关通过减负降费等措施,持续激发产业活力。减免税新政实施以来,海关已成功辅导多家珠海高科技企业享受税收优惠政策。海关扩大高级认证企业免担保适用范围,如为珠海科德电子有限公司办理珠海首份全工序外发加工免担保资质备案,盘活企业资金。

(何叶舟 钱瑜 樊诗如 龚軒)

工商银行横琴分行:

传递信用价值 助力普惠金融

工商银行横琴分行依托工商银行“工银e信”供应链金融服务平台为核心企业上游供应商提供融资,助力普惠金融发展。自2020年5月为某大型建筑央企上游供应商办理首笔工银e信电子供应链融资以来,工行横琴分行积极推广服务经验,成功为珠海本地企业江河、振业、凌宇等8家建筑材料销售商提供融资服务。自业务开办以来,已为多家核心企业上游合计53户供应商累计发放融资5.4亿元。

“工银e信”是工商银行采用区块链技术,为产业链客户提供的基于核心企业应付账款及付款承诺信用签发的电子付款承诺书。核心企业在“工银e信”平台开立数字信用凭证,按贸易结算需要流转至上游供应商,工商银行根据核心企业授信为供应商提供融资服务,实现对产业链上中小微企业的精准覆盖。数字信用凭证在流转过程中可拆分、合并、质押、融资,有效解决了产业链多级中小供应商融资难的问题,同时通过提供专项信贷规模保障融资供给,改善产业上中小微企业的生存环境,助力核心企业构建产业链共赢生态圈。

众所周知,建筑行业内的中小供应商一直面临垫资强度大、回收周期长的问题,而自身实力不足往往难以获得金融机构融资,大大限制了其扩大采购能力。某建筑施工企业分包单位珠海横琴某基础工程公司就一直存在这方面的困扰,一筹莫展。该行了解到客户需求痛点后,主动设计提供“工银e”的金融服务方案,帮助其加快资金回笼,同时通过在线将数字信用凭证拆分流转至其下一级供应商珠海横琴某土石方工程公司、广州某建材公司,成功解决了产业链多级中小供应商融资难的问题。

建筑行业从业人员以农民工居多,工资支付必须足额按时发放。在信贷规模较为紧张的情况下,该行急客户之所急,全力保障供应链信贷规模,凭借“工银e信”全线上操作优势,基本实现当日提交资料当日发放贷款,高效服务赢得客户高度认可。

工商银行致力于让金融服务触及产业链每一个角落,注入普惠金融活水,支持中小微企业健康发展,未来工商银行横琴分行将以“工银e信”为重要抓手,不断丰富融资品种,实现对产业链的全方位支持,助力中小微企业发展。(艾琳)

珠海横琴新区禁毒工作动态

为居民讲解毒品危害

7月22日,横琴新区禁毒办到上村向居民发放禁毒和反诈宣传资料,讲

解毒品的种类、危害,同时为居民开展防范电信诈骗宣传。

展示毒品仿真模型

7月23日,横琴新区禁毒办在粗沙环核酸检测现场向居民展示毒品仿真模型、派发

禁毒宣传扇子等形式,讲解毒品的种类及危害,提高居民识毒、防毒能力。

为工人讲解禁毒知识

7月23日,横琴新区禁毒办前往横琴万象世界项目部,向工人讲解反电诈、禁毒的法

律法规,提醒大家提高反电诈和防毒意识。(横軒)

无心插柳而成的非物质文化遗产

鸡仔饼 腐乳饼

文/图 梅尔

形似雏鸡的鸡仔饼

很多北方的朋友初闻鸡仔饼,以为这饼里大概有鸡,其实不然,这饼的主材料其实是猪肉。

鸡仔饼金黄中带点微微的焦,轻轻捏一下,质感脆中带软,越到中间越是饱满软糯。从中间部分咬下,浓香就像一股决堤的洪水奔涌而出。再咬几口,恍若引爆了一个香料库,复合香气从馅料进射四溅,浓得化不开,直至进入了深度咀嚼阶段,才逐渐分辨出蒜茸的辛香、南乳的鲜香、芝麻的油香、猪肉的甘香……

鸡仔饼,又名小凤饼,是广东四大名饼之一。其起源有一段有趣的故事:相传,鸡仔饼是由清末广州五大家族(潘、卢、伍、叶、周)之一的伍紫垣发明的。有一名女子叫小凤,是伍紫垣的婢女。某一天,主人伍紫垣接待一位外地来的客人,碰巧点心师傅不在。小凤就把平时私底下储藏起来以备充饥的饼干拿出来招待客人,不料客人吃后大加赞赏,过后还来信称道。其实,小凤那时只不过是把平时剩下的菜收集起来,加些梅菜压成饼块,烘干而已。想不到这种饼居然入口松化,十分可口。这个意外的发现启发了伍紫垣,于是他命令点心师傅如法炮制,并将此饼取名为“小凤饼”。后来,小凤饼几经改良,与一开始的小凤饼有了不少差别,但却一直保持着咸香酥脆的口感。因为广东人习惯称鸡为“凤”,而小凤饼的形状又酷似小鸡,因此又称为“鸡仔饼”。

说到鸡仔饼或者小凤饼,不得不提“成珠楼”。成珠楼最早也是伍紫垣的产业,是伍氏邸宅内待客的地方。伍氏衰落,后子转让吴氏,易名为“成珠饼家”,后又兼营茶楼、外卖,之后又数易

其主。1947年梁西坪经营成珠楼有方,使得成珠楼和小凤饼名声大噪。他大概是觉得“小凤饼”之名出自婢女,品位不高,于是请来胡伯孝为成珠楼写诗,并代为考证“小凤饼”名字的来历。后来,也就有了“小凤饼”出自梁氏祖传之说。

无论是伍氏还是梁氏,最终随着成珠楼的结业,鸡仔饼的制作配方也让广东各地名厨争相模仿得以延续。来到珠海,斗门的老牌酒家——益利酒家既秉承古法秘制,又追求开拓创新,最终研制成属于珠海味道的鸡仔饼,并成功获评斗门区区级非物质文化遗产。如今,不少人来斗门,都忘不了带几盒鸡仔饼离去。鸡仔饼已成为了当地响当当的手信了。



鸡仔饼



腐乳饼

有一些美食,它并不是刻意创造而成,而是无心插柳而得,因而流传百世。鸡仔饼和腐乳饼就是较为出名的例子,两者均是饼类中的翘楚,更荣获非物质文化遗产的称号。

丰富口感的腐乳饼

与广府的鸡仔饼口感相似的,要数潮州的腐乳饼。不久前,潮州市公布了第七批市级非物质文化遗产项目名录,腐乳饼制作工艺入选榜单,它是第一个列入市级非遗项目的潮州饼食。

腐乳饼以白糖、花生、芝麻、白肉丁、米酒、五香粉、糯米粉、蒜蓉、腐乳等混合为馅,又用糖和面粉制作成饼皮,烘焙后,腐乳饼绵软鲜香、甜中有咸、香气四溢,呈现出丰富的口感,对味蕾有着强烈的感染力,使人尝过后口齿留香,念念不忘。

腐乳饼的由来,也有一个无心插柳的传说:潮州城里有一家糕饼店生意不错,快过年了,老板要求糕饼师傅加班加点赶制各种糕饼,却不肯多付工钱。有位师傅气不过,便决

定年后不回糕饼店工作了,在回家之前,他故意把制作糕饼馅料的各种食材倒在了一起,又倒进几瓶配稀饭的腐乳搅拌,盖上盖子,随后才解气回家。过完年后,糕饼店开工,老板打开盖子,发现馅料香气极为浓郁,做成饼烘烤之后,吃起来满口酥香,味甜中略带一点咸,细嚼之下,咸香、油香、花生香、芝麻香同时溢出,滋味绝佳!老板细问店内师傅都不知此馅料是如何制作的,心中便有了底。于是,他带着礼物亲自登门拜访那位师傅。师傅以为老板是前来“兴师问罪”的,没想到老板开出高薪,请他回店工作。从此,就有了腐乳饼。

随后经过研发,腐乳饼的造型开始变得小巧,独特的南乳、蒜头和醇酒的气味,芳香可口,甜而不腻,而且富含营养,让其成功变成了广东饼食中的佼佼者。腐乳饼用料奇特多样,林林总总的配料大概有十四种以上,所以口感非常丰富。其制作上也特别考究,投料先后有序,烤焙也有章法。这样,使饼皮薄而不裂,馅料饱而不露,润而不燥。由于腐乳饼的饼皮与月饼皮相似,口感也属于甜口的,所以很多潮汕人还会在中秋的时候吃腐乳饼应节呢。



胡辣汤

闷热的夏天来一碗胡辣汤

一到炎热烦闷的夏天,整个人的食欲都不好了。这时候,不妨来一碗浓稠鲜辣的胡辣汤,拯救不佳的胃口。据悉,上个月,胡辣汤更入选了文化和旅游部确定的第五批国家级非物质文化遗产的代表性项目名录之一。

胡辣汤作为河南著名美食,很多外地人都想以“水龙头里流的都是胡辣汤吧”来形容胡辣汤对河南人至关重要的证明。说起胡辣汤,对笔者本人而言,一定要趁热喝,和着胡椒粉的味道,口感也为一振。

据说胡辣汤的好坏,卤汁是关键。俗话说,慢熬出好汤。

水用旺火烧沸,放入牛棒骨,再加入胡椒等28种天然香料研磨成的调料粉。慢火熬煮6小时左右,熬出浓香醇厚的底汤,绝非是香精勾兑出来的味道所能比拟的,一口便分好坏。

其次,没有手工水洗面筋的胡辣汤,就没有灵魂。既然要原汁原味,就必须保留手工面筋。洗面筋是个细致活,清水和面要先饬上二三十分钟,之后才能开始洗。洗面筋要洗很多遍,直至水清。洗后的面筋就上锅蒸熟,然后切片下锅。

卤牛肉也是胡辣汤的点睛之笔。将牛肉清洗后水煮至八

九分熟,切片备用,再用牛油炒香葱姜。牛肉、面筋,一起放在加有28味香料的高汤中,慢火熬制,使肉香、面筋香、大料香充分融合在一起。这样卤制出来的牛肉,烂而不柴,吃着超过瘾,堪称胡辣汤的点睛之笔。

品尝到胡辣汤的第一口,便能体会它的温柔。牛肉的鲜味,没有被胡椒味盖住,软烂中还有几分卤牛肉的醇香;面筋和粉条吸收了浓郁的汤汁,吃起来绵润润的,还透着微辣感。牛肉、面筋、粉条、木耳,一一入口,层次感非常丰富。

(文/图 梅尔)