

珠海加快构建科技创新新高地，拱北海关不断提升通关效能，充分释放政策红利

助力高新制造业“小巨人”加速快跑

当前，珠海加快构建科技创新新高地，集成电路、生物医药、新材料、新能源、高端打印等重大战略性产业集群加速聚集。拱北海关主动作为、精准施策，不断提升通关效能，充分释放政策红利，服务本地高精特新“小巨人”加速快跑。今年前10个月，珠海市高新技术产品出口总值达521.5亿元人民币，比去年同期增长19.1%，占同期珠海市外贸出口总值的33.7%。

通关提效有速度

近日，光库科技股份有限公司一批急于出口的光器件产品正装船准备发往香港。光电行业产品更新换代快，为满足境外市场需求，企业从产品出口到售后各环节都在与时间赛跑。

“在海关‘提前申报’等便利措施支持下，我公司货物通关时间一减再减，稳定的出货周期使客户对我们更有信心。今年上半年出口

订单也增长不少。”光库科技股份有限公司报关负责人王燕介绍说。

这是拱北海关服务高新技术产品出口提效增速的一个缩影。随着“放管服”改革进一步深化，拱北海关针对高新技术产品出口时效性高的需求，大力推广“提前申报”等便利措施，叠加实施出口货物“抵港直装”模式，进一步优化出口作业流程，最大限度

简化通关手续和单证，让高新技术产品出口“零延时”“跑起来”。

“根据货物‘抵港直装’便利措施，我们在出口产品还未运入海关监管场所前，就能提前办理申报手续，灵活安排货物出库时间。海关放行货物可以直接装船离境，大大节约了通关成本。”珠海松下马达有限公司报关负责人聂方明说。

政策帮扶有力度

原产地证书一直被视为国际贸易市场的“纸黄金”。为了不让“纸黄金”尽快变为真金白银，拱北海关不断提高原产地证书签发便利化水平，积极推进原产地企业智能审核、自助打印等惠企政策，让数据为企业跑腿，使广大企业享受到立竿见影的政策红利。

“我们当天拿到证书，立马

可以寄给国外客户，不仅能抢占国外市场先机，还能在韩国、智利、秘鲁等6个国家和地区享受到优惠的关税政策，无形中增强了产品的竞争力。”珠海小米通讯技术有限公司关务负责人说。该公司是一家以手机、智能硬件和IoT(物联网)平台为核心的互联网高科技集团企业，依托

海关签发的原产地证书，配合原产地优惠政策，能进一步降低贸易成本，拓展国际市场。

今年前十个月，拱北海关共为珠海企业签发各类原产地证书24812份，签证金额达110.85亿元，同比增长17.13%和28.22%，预计可享受进口国关税优惠约4亿元。



香洲海关关员到珠海松下马达有限公司调研 俞波 摄

“送教上门”有温度

近年来，随着电动汽车产业的迅猛发展，锂电池订单增长加快。为支持相关生产企业做大出口市场份额，拱北海关所属斗门海关“送教上门”，主动开展出口新能源产品及其包装等专业知识培训，积极协助企业应对技术性贸易壁垒，提供相关建议及应对措施。

“正是在海关的‘一对一’咨询服务下，我们及时地掌握了产品包装知识、出口申报事项等出口相关要点，少走了不少弯路！”珠海鹏辉能源有限公司相关负责人黄素莲说。珠海鹏辉能源有限公司业务范围覆盖数码消费类、新能源汽车动力电池、储能电池等众多领域，在锂电池行业处于国内、国际先进水平。

有限公司业务范围覆盖数码消费类、新能源汽车动力电池、储能电池等众多领域，在锂电池行业处于国内、国际先进水平。

拱北海关还建立信息互通制度，主动深入企业了解产品研发进度，指导企业建立自控自建体系，把好出口产品质量关，叠加“随报随检”等通关便利措施，为企业成长保驾护航。据统计，今年前十个月，珠海鹏辉能源有限公司出口锂电池及其相关产品1.22亿元人民币，同比增长56.41%。

(何叶舟 钱瑜 林子豪)

横琴粤澳深度合作区跨境保险合作研讨会在横琴举办

为贯彻落实《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》，加强合作区与澳门保险行业的互通协作，深化两地跨境保险创新合作，日前，横琴粤澳深度合作区跨境保险合作研讨会在横琴成功举办。本次研讨会由横琴粤澳深度合作区金融发展局和澳门金融管理局联合主办，横琴金融行业协会承办。澳门金融管理局行

助澳门保险业界融入合作区

政管理委员会委员黄立峰、横琴粤澳深度合作区金融发展局局长池腾辉、澳门保险公会会长周士军出席研讨并致辞。

研讨会围绕“让澳门保险业走进合作区、了解合作区和融入合作区”主题，向澳门保险业界宣传推介合作区金融发展的营商环境、平台搭建的情况，并就两地跨境保险合作提出建议：一是探索基于合

作区居民工作和生活需求开放特定的保险产品和服务，二是探索在“监管沙盒”的基础上研究联合开发保险产品，三是以跨境家庭金融为切入点，为港澳居民提供特色化、差异化的家庭金融服务。

据了解，目前，合作区共有保险机构29家，2021年前三季度实现保费收入超56亿元。合作区保险

机构积极开发跨境医疗保险产品，开发粤港澳大湾区重大疾病保险、跨境医疗保险等跨境保险产品，开展粤港澳保险机构相互提供跨境机动车保险服务试点，在合作区承保的粤港澳两地车保险业务数量超过1万台，有效满足了港澳居民的差异化保险保障需求。

(艾琳)

交通银行珠海分行

自助设备案件防控工作成效显著

交通银行珠海分行高度重视自助设备案件防控工作，多管齐下，多措并举，全行自助设备案件防控工作成效显著。

一是科技警强实施源头治理，为重点片区自助设备安装人脸识别系统，对不法分子通过自助设备实施多卡大额异常取款予以精准识别和打击。二是加强远程监控值班，通过考核、奖惩等制度落实，持续提高远程监控质量，实现对不法分子安装窃密装置行为及时发现和高效处置。三是优化自助设备布点，做好偏远地带自助设备拆并工作；加固墙体，对老旧机型及时更换，压缩犯罪分子的作案途径与

范围。在人防、物防、技防等多种防控措施共同作用下，今年以来，该行自助设备案件防控成效显著，不法分子安装窃密装置成功实现“0”案件（去年全年11起），多卡大额异常取款压缩至一起，大幅下降91%，为全行自助机具的安全运行提供了良好的安全保障。

下一步，交通银行珠海分行将继续创新工作方法，持续做好自助设备安全保卫工作，为全行高质量发展提供强大的安全保障，致力于营造良好的金融环境。

(珠交行)

交通银行珠海分行

举办党史学习教育专题培训

为深入贯彻落实党中央及上级行党委关于党史学习教育的相关要求，10月9日，交通银行珠海分行举办2021年党史学习教育第三期专题培训，北京师范大学珠海校区党委副书记、市委党校二级调研员张献斌应邀为交通银行珠海分行各基层党支部书记作题为“中国共产党百年历史回眸与启示”的专题讲座。

张献斌结合丰富的史料和鲜活的事例，旁征博引，从党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史四个方面做了全方位的阐述，引导学员从党的非凡历程中感悟思想伟力、发扬优良传统、传承红色基因，让大家

接受了一次中国共产党革命精神的洗礼，深化了党员们的情感认同，引发了党员们的理性思考和行动自觉。

下一步，交通银行珠海分行将继续推动党史学习教育走深走实，坚持不懈用党的创新理论、最新成果武装头脑、指导实践、推动工作，以更加开阔的视野和更加扎实的工作作风，开展好党史学习教育，切实加强党员同志对中国共产党奋斗历程的学习，把党的成功经验传承好、发扬好，用党的光荣传统和优良作风坚定信念、凝聚力量，持续推动分行高质量发展。

(珠交行)

荣耀冲刺 决胜松江

CTCC 收官之战上演

11月6日—7日，2021赛季CTCC中国汽车场地职业联赛收官之战在上海天马赛车场火爆上演。超级杯、TCR China、NGCC杯、大湾区杯四大组别，五大厂商上汽大众、东风风神、长安汽车、上汽名爵、领克汽车的各项年度

殊荣都逐一揭晓。上一站，东风风神车队和长安汽车蓝鲸车队旗鼓相当。目前在积分榜上，东风风神车队暂时领先38分，在车手积分榜上也高居榜首。与此同时，长安汽车蓝鲸车队也保留了逆转取胜的可能性。(申飞雁)

2021年11月16日/星期二/湾区新闻部主编 责编 黄铁安/美编 陈炜/校对 潘丽玲 A14

文/梅尔 图/梁劲波

厨香美馔，乐趣无穷！在珠海市斗门区井岸镇美湾东一区一处小院内，名为“厨乐”的食材体验馆深藏不露，却处处有惊喜。正值禾虫当季，听说老饕都在找它。而神秘小院的故事，要从四位“沙煲兄弟”讲起。

与大厨一拍即合

早早听闻井岸镇美湾东一区，有一处神秘的美食小院。但非资深食客，一般找不到。藏身小巷深处，低调而静谧。从外部观察，小院与普通居民楼无异，保留着上个世纪80年代古朴石屋的墙身。

推门而进，才发现别有洞天。沿着小径，翠林相伴；走向深处，菜香四溢。推门而入，室内设计清新简约，每一栋居民楼，都是一处独立包厢，整体素雅温馨，让人眼前一亮。

别致的神秘小院，是四位90后“斗门仔”的心血。从小时候在巷子里“督牛丸”、“惹肥仔水”，到长大后吃遍大江南北。寻觅美食，就是他们最大的爱好。2016年，书桓与“沙煲兄弟”决定合力完成一个心愿：开一家私房菜，用新花式定制斗门美味，让更多食客收获“厨乐”。

说干就干，脑洞大开的他们，正好与走南闯北30年的大厨李师傅一拍即合。专注优质食材，一道道新式粤菜，就此玩着试着闯出了名堂。

深巷老宅的

私房美味



金沙南瓜



蟹黄烩豆腐



除禾虫制作精良，这里多款创新菜让你意想不到。

红烧肉吃得多，但用鲜鲍鱼慢炖而成的五花肉，你吃过没？先用秘制药膳炖煮精选的三层五花肉，再加上五头鲜鲍鱼慢炖。入口即化的五花肉与鲜美的鲍汁融为一体，再配上肉质细嫩的鲍鱼肉，鲜而不腻，让人回味无穷。大口吃肉的同时，味蕾还能收获另一番鲜美，太让人满足！

蟹黄烩豆腐，用料不复杂，却满载主厨对优质食材的坚持。“普通酒楼一般都用鸭蛋的蛋黄代替蟹黄，我们坚

坚持时令的美食理念

时不食，对食材要求近乎苛刻的书桓尤为坚持这点。

每年秋分过后，晚稻孕穗扬花时，便是田间美味禾虫当造时。每到这个时节，书桓与“兄弟”们必会做足准备。不走中间商，亲自到禾虫围采购，保证条件“精品”。秋分前，李师傅也早已闲不住，备好上好的陈皮、自家生晒的腊肉，这些都是精良出品的前奏。

百分百原条禾虫清蒸，最能呈现禾虫最原始的鲜味。不少识货的食客，每年总会为一口钵仔蒸禾虫慕名而来。看似最简单，实质最考功夫。

待李师傅真正动手时，笔者方知烹制禾虫功夫原来这般考究。光第一步洗就有巧妙。禾虫生性娇贵，不但要求生长环境无污染，且对温度反应十分敏感。一点盐分就会瞬间“原地爆浆”。因此，在泡洗禾虫时，切不可用手去捞。

一簇簇用禾秆草夹起，再放到篮子中沥干，只见李师傅手法纯熟却仍显谨慎，生怕手中汗水的盐分会影响禾虫的品质。

清蒸前画面十分刺激。李师傅先放入陈皮、腊肉、蒜蓉、香菜等调料，加上鸡蛋顺时针搅拌，只見禾虫瞬间变得活跃后即自然

爆浆，此刻便是猛火清蒸时。蒸好的禾虫，要追求香口，还需“烘”。直接将蒸盆放入明火上用慢火“烘”，不时旋转蒸盆，直至将盆内多余水分完全逼干。最后一步，还得上火枪。在高温作用下，虫膏变焦黄，香气四溢。舀一勺入口，肥美的蛋白质划过舌尖，软滑鲜嫩，满嘴充斥甘香，确实过瘾！

而生炒禾虫，则更考技艺。要防止爆浆，需先将禾虫放入80℃温水快速过水，沥干后过油，随即加入腊肉、猪油翻炒至虫身金黄；加入配料翻炒调味即可出锅。香味浓郁，轻轻夹起，虽然细节可见的禾虫看着刺激，可一吃却停不下来。

要说“回归传统”，不得不提禾虫粉丝煲。相传该道菜式曾在斗门水乡流行，但因禾虫价格高涨，鲜有加入家常食材配搭，该菜式渐渐失传。“通过走访水乡食客还原传统制作方法，这一斗门美味得以还原。”书桓介绍，看似做法家常，实际用料“奢华”。

一斤多新鲜禾虫经猛火翻炒，金黄的虫膏爆浆而出，加入泡软的粉丝伴炒，粉丝迅速吸入爆浆的香味，每一根都包裹上精华，口感丰满，味道鲜美！

创新私房菜让人垂涎

持用本地原只鲜蟹的蟹膏。优质出品，食材马虎不得。”在李师傅看来，地道的斗门味，离不开鲜。从鲜蟹中挑出蟹膏，炒至金黄，后放入豆腐翻炒。更巧妙的是，李师傅还混入了秘制南瓜汤，入口鲜、甜、滑，三种层次相互交融，回味无穷。

同样香糯的还有金沙南瓜。南瓜裹上面粉、咸蛋黄放入滚油中炸至金黄，只见外层迅速起沙。浓香咸蛋黄配上南瓜软糯，一试难忘。

要数创新，不得不提腊肥牛蒸三黎鱼干。腊猪肉吃得

多，腊牛肉你试过没？精选肥瘦适中的肥牛，自然生晒而成。配合鲜美的鱼干，口感尤为醇香。还有宫保爆鳝、红腰豆烩牛尾、九肚鱼……守住本土味道，还不忘植人点点创新，仅一句“外面吃不到”，便是对限定美味最好的诠释。

专注本土食材，款款用心之作。“只想用好的优质食材，用心做好每道菜，美食能传递温情，美食还能传递快乐。”书桓称，每位客人满足的表情便是最好的回报。延续非一般的斗门味，“沙煲兄弟”仍在为之努力。