

羊城晚报讯 记者张德钢、通讯员寇海洋报道：2024年5月18日是第48个国际博物馆日，今年的主题为“博物馆致力于教育和研究”。今年，由广东省文化和旅游厅、中山市人民政府共同主办的2024年“5·18国际博物馆日”广东主会场活动将在中山举办。

记者从主办方获悉，本次活动举办时间为5月17日-18日，其中17日晚举行“5·18国际博物馆日”启动仪式暨“风起伶仃洋”博物馆之夜。18日，将推出精品展览、公益活动、研学游径、思政课堂、文创产品展销等系列主题活动。

本次活动内容精彩纷呈，将为市民奉上难得的文化盛宴。其中，2024年“5·18国际博物馆日”启动仪式暨“风起伶仃洋”博物馆之夜作为重磅内容，将于5月17日晚在中山市文化艺术中心大剧场举行。数字时代的博物馆教育与研究——2024粤港澳大湾区博物馆发展大会将连续两天举行，聚焦大湾区博物馆的创新发展之路，探索文化遗产保护传承的新模式。

展览方面，《广东博物馆事业高质量发展成果图片展》将于5月18日开展，主要展示近年来广东各地博物馆

在博物馆政策、藏品管理、陈列展览、开放服务、文创开发、宣传推广、学术研究、人才队伍等方面高质量发展发展的新举措、新方法、新思路及工作亮点和取得的成效。

此外，孙中山史迹博物馆研学游径（中山段）首发团活动、首届5·18博物馆“寻宝”日、文创研学荟、南粤鉴真公益行（5·18专场）、“博物馆里的大思政课”工作坊以及“双清乐游——蔡雅芝·陈思来南音与古琴音乐会”等形式丰富的活动也将一一举行，市民可深入参与其中，在互动中享受博物馆的文化魅力。

## 吃海鲜， 到斗门！

# 爆红的“白藤头” 有独特的“海鲜密码”

### 注重明码实价，打造诚信联盟



珠海“百千万工程”主战场 蹲点报道③

文/图 杨雪薇

在珠海提起吃海鲜，不少老饕会选择去珠海斗门“白藤头”。作为华南地区大型水产品交易中心之一，白藤头水产批发市场凭借其丰富齐全的海鲜种类，一站式满足食客需求，成为不少人喜爱的尝“鲜”之地。

随着“港车北上”“澳车北上”政策落地，越来越多的港澳游客也选择到这里打卡。在刚刚过去的“五一”假期，白藤头水产批发市场熙熙攘攘，进出车辆川流不息，许多港澳游客开车来此选购海鲜，吃大餐，逛夜市。

从“网红”到“长红”，从“流量”到“留量”，“白藤头”究竟藏着怎样的“海鲜密码”？

珠海斗门地处珠江入海口，水道交错、河涌密布。优越的地理位置和丰富的海洋资源，让当地的海鲜占据天时地利。

在春照水产批发中心的档口，李波夫妇在店面忙碌着。花金吉、多宝鱼、蓝瓜子、老鼠斑、石九公鱼……各式各样的深海鱼活蹦乱跳。

2000年初，李波的父母就在白藤头水产批发市场卖海鲜。当时的市场并没有水泥房能遮风挡雨，一个大铁棚里挤满了卖货和买货的人，熙熙攘攘。如今李波继承了家里的鱼档，还搬进了升级改造后的白藤头水产批发市场，整体环境舒适不少。

从事海鲜买卖并不是一件容易事。每天早上6时多，李波就要从附近的渔船上拿最生

猛的海鱼回来，一直开到晚上八九时才收档。两夫妻守在鱼档里，重复着选鱼、喂鱼、称鱼、宰鱼等工作，辛苦的汗水换来不少客人的信赖。

梅姐是白藤社区的老居民，父亲之前是出海打鱼的渔民。从20世纪90年代末开始，梅姐一家就在这卖海鲜了，见证了白藤头水产批发市场的发展。“在铁棚卖货的年代，风吹雨打都得靠自己撑一把伞。”梅姐说，一直以来，白藤头水产批发市场的人气都很旺。早些年，不仅市区的居民，附近中山、江门的人也会专门来这里买海鲜，因为这里有一个码头。“后来批发市场升级改造了，口碑留下来了，也有不少人特意过来，特别是港澳的游客，他们喜欢来这里买海鲜，然后到附近餐厅加工。”梅姐说。



不少港澳游客前往选购海鲜



梅姐的螃蟹档

消费者在采购海鲜时，最害怕遇到怎样的烦心事？被宰！不过珠海斗门白藤头水产批发市场管理方表示，不需要有这样的担忧。

梅姐卖螃蟹的档口简单地放着几个箩筐，膏蟹、奄仔蟹、重壳蟹……各种斗门知名的螃蟹品种应有尽有。让人眼前一亮的，绑螃蟹的绳子，不是常遭诟病的大红绳，而是一条轻飘飘的细蓝绳。再仔细留意发现，不止梅姐的档口如此，整个市场每家卖螃蟹的档口都是使用这种细蓝绳。

梅姐说：“以前我们觉得使用大红绳能多赚点，但现在变成使用细蓝绳，明码实价，过来光顾的客人反而更多了，因为大家都喜欢公平公正。”

李波也告诉记者：“以前卖海鲜，大家会怕店家用的袋子不干不净，怕做手脚骗秤，但我们现在使用统一的包装袋，外面还有公平秤，绝不会缺斤少两。”除了散客购买外，李波的档口还有许多周边的酒楼光顾。“他们需要的时候就会拿个篮子过来装鱼，很多熟客因为相信我们，他们会直接说要几斤的鱼，让我们幸免过去就可以了。”

“人们喜欢来我们市场买海鲜，是因为这里都是统一管理。”

白藤头水产批发市场相关负责人张经理介绍，为构建诚信共同体，保证消费者权益，杜绝“以次充好”“缺斤短两”等问题，去年9月，白藤街道成立全省首个水产品诚信经营联盟，目前整个海鲜市场220余家水产经营商户，统一成为联盟成员单位。

随着客流量的不断增长和海鲜需求的日益旺盛，为确保海产品质量与增强市民的购物体验，市场管理方创新管理举措：在白藤头水产批发市场东门，设置游客服务中心，为消费者提供休息、理赔、称重、咨询等服务；市场专门设置品控专员，并建立价格日监测和日报告制度；市场每天对海产品质量进行严格检查，确保为市民提供价格合理、品质优良的商品和服务；还有统一秤具和使用轻薄透明的海鲜袋、设立党员经营户等。

一旦有商户“铤而走险”，将面临严厉的处罚。在市场中央偏一侧，与热闹的买卖市场不一样，这里有一个摊位空空如也，上面挂着一个牌子：“不诚信经营自行停业整改。”张经理说：“只要被管理方查实存在短斤缺两的行为，我们会勒令他们停业20天。这对他们来说是比重的惩罚，但也会让大家提高警惕。”

### 升级海鲜夜市，吸引港澳游客

自“港车北上”“澳车北上”政策实施以来，“白藤头”成为港澳游客内地短途休闲旅游的首选地之一。来自香港的Winnie和丈夫就是特地来白藤头水产批发市场买海鲜：“我们听说这里的海鲜市场很大，海鲜也很新鲜，所以特意过来看看的。”Winnie指着李波档口的深海杂鱼说：“就像这种杂鱼，在香港的市场很难见到鲜活的。”

“价格上，起码都是便宜一半，有的甚至便宜三分之二。”Winnie说，“比如石九公鱼，在香港要400元一斤，这里只需要150元一斤。”来自香港的樊氏夫妇也说：“我们在香港买黄油蟹要4000多元一斤，这里大概是1400元一斤，我们真的很喜欢逛‘白藤头’。”

为了提升夜间消费，在白藤头水产批发市场的正门，珠

海首家海鲜主题夜市——白藤·渔乐圈海鲜夜市在今年年初试营业，旨在打造高品质夜间休闲消费区域，促进“夜购、夜食、夜娱、夜游、夜宿”等多业态融合，有望成为市民夜间消费新地标。

全新升级后的白藤·渔乐圈海鲜夜市在今年“五一”期间正式开业，吸引不少吃货前往。五颜六色的牌坊、造型独特的霓虹彩灯、时尚潮流的手绘墙、浪漫梦幻的灯光花海、充满活力的舞台……走进渔乐圈海鲜夜市，满满的海洋元素扑面而来。据统计，白藤·渔乐圈海鲜夜市日均人流量能达到3000人次左右。在周末及节假日，港澳游客数量会有明显增长，占比高达40%左右。这些港澳游客告诉记者，他们都是奔着这里来买海鲜而来的。

## 香洲好野

### 元育生物 微藻细胞工厂 加速形成新质生产力



元育生物微藻种接种净车间 受访者供图

在珠海元育生物科技有限公司（以下简称“元育生物”）内，随处可见各种瓶瓶罐罐，里面的液体色彩不一，这些都是公司的“宝贝”——微藻。微藻是地球上最古老的细胞之一，现代生物技术的发展使得微藻在人类大健康、动物营养等领域有了广泛的应用空间。元育生物将清华大学吴庆余教授积累数十年的微藻生物技术转移、内化并持续研发，通过三年多的努力，已推进数款独特微藻基原料进入商业化阶段，打开了微藻发酵产业的新格局。

的微藻蛋白填补行业空白，吸引了众多知名厂商的目光，今年下半年将批量推向市场。

### 技术为先，带动行业发展

微藻行业的“玩家”并不算多，此前较小的传统市场也无法吸引资本的关注，元育生物的人局改变了这一现状。

“我们为行业带来的改变，就是在技术层面的源头创新。”肖奕博认为，“技术进入产业，产业推动市场，微藻背后的蓝海逐渐吸引到资本的注意，资本的人局，意味着这个产业的未来和潜力，同时也将带动产业和技术层面的突破。”记者观察到，自2021年元育生物成立获得融资以来，在合成生物学推动下，微藻产业备受资本关注，多家新兴企业获得一线机构投资。

元育生物对于技术的重视也体现在数字上——每年的研发投入超1000万元打造首个全链条微藻合成生物产业平台，研发人员占比超40%，元育生物也拥有多位行业顶尖专家，分别负责微藻全产业链的技术开发。“作为一家科技型公司，必然会面临研发投入投入的问题，基于全球微藻源头创新实验室的积累，我们一定要保持住技术的领先性，也坚信自己走在正确的道路上。”肖奕博表示。

### 产品丰富，填补市场空白

中国是全球最大的微藻生产国，传统微藻企业以户外养殖生产藻粉为主，深加工产品较少，呈现出“偏农业”的生产格局。但在元育生物首席执行官肖奕博看来，“小圈子”的微藻背后，却是一片蓝海。

“中国万吨的微藻年产量其实是在食品行业中的产量是非常低的，虽然个别原料处于供不应求的状态，但整体产能过低是阻碍微藻基原料进入更大市场的原因之一。”大部分微藻属于单细胞植物，拥有着三类优势产物——蛋白质、油脂和糖类物质。肖奕博举例，元育生物当前核心产品之一是藻油DHA（omega3脂肪酸），传统的DHA都是通过海洋鱼油进行提取，“海洋鱼类的大量捕捞对生态平衡造成了严重破坏，日本核废水的排放也给鱼油带来了极大的污染风险。鱼类在海洋中都是通过摄取微藻进而将DHA富集在自身油脂中，所以我们直接通过人工培养微藻来获取DHA，这是一种更洁净、高效和可持续的方式。”

元育生物的快速成长，背后离不开香洲区的大力支持，近年来，香洲区招商引力度不断增大，元育生物正是其中之一。“在公司成立之前，厂房是摆在在我们面前的一大问题。当时香洲政府的领导直接找到我，并推荐我们入驻南屏科技工业园。”肖奕博表示，“在我看来，珠海是大湾区核心城市之一，香洲区地理位置优越，环境很好，也适合居住和长期发展，因此我们选择这里。那个时候还在疫情期间，我们从谈妥到落地香洲时间非常短，也让我们第一次见识到‘香洲速度’。”

“我们落地后，区的经济部门也都非常重视，主动了解公司当前发展中遇到的难题，在人才、政策乃至场地补贴等层面都给予很大的支持。”

在珠海市政府、香洲区政府、南屏科技工业园管委会等的帮助下，元育生物获得包括国家高新技术企业、第二届全国博士后创新创业大赛金奖、珠海市创新创业人才团队、珠海市产学研合作项目、香山英才等支持与荣誉。

“我们做到了生产管线、研发管线和储备管线的协同。”肖奕博表示，“我们将微藻培养与合成生物学技术相结合，用工业生产方式代替传统的管道和跑道池养殖方式，构建了与传统微藻养殖完全不同的微藻生产新范式。我们会不断扩大微藻生物制造产业规模与应用边界，进军全球市场。”（郑达）

在产品的竞争力方面，肖奕博以虾青素为例，“目前的左旋虾青素主要来源是水生红球藻，户外的管道培养低效且不稳定，我们成功通过合成生物学技术将红球藻的虾青素合成通路转移到酵母中去，采用发酵的方式生产可以极大地提高生产效率，并且降低了成本。”

微藻蛋白是元育生物的拳头产品。“藻类蛋白相较于肉类和乳制品，油脂更少且不含胆固醇。相较于传统的农作物蛋白，其生产所占用的消耗的人力、土地、时间少得多。”肖奕博表示。

值得关注的是，当前微藻蛋白的开发和应用几乎是从零开始，“一方面微藻蛋白对生产规模和发酵技术的要求非常高。”在肖奕博看来，“微藻蛋白过去发展缓慢，是因为生产端大家都集中在自养培养，导致微藻的腥味、颜色很难进行深加工。”

元育生物应用了先进的生物技术，让微藻蛋白在颜色和口感上都达到了食品工业应用的要求，营养和风味俱佳，为规模化量产打好了基础。元育生物

## 优化加工贸易集约化改革落地中山月余 已帮企业免收保证金逾1500万元



中山海关关员到加工贸易企业了解出口情况 黄妙双 摄

羊城晚报讯 记者张德钢，通讯员民办办、周颖怡报道：根据拱北海关统一部署，今年4月8日，优化加工贸易集约化改革在中山正式落地，中山片区企业的加工贸易业务由中山海关实施“全周期”管理，开展集约化、专业化、规范化审核作业。记者从中山海关获悉，改革实施一个月以来，该关持续强化政策宣贯和对企服务，累计办理（账）册设立、变更、核注清单审核、修撤等业务2.8万份，帮助企业免收保证金1562.7万元，切实为中山市加工贸易企业减负增效。

“我们公司今年1月底由深圳迁到中山，2月初已经正式投入生产，但原工厂的生产线不能满足现有订单的生产，

所以想要申请异地加贸手册。中山海关在了解我们的实际情况后，认真细致地指导我们办理账册申请手续，并免收了风险担保金约1000万元，这对公司帮助很大。我们很有信心扎根在中山做大做强。”明智智慧（中山）科技有限公司柯林炎总说。改革实施以来，中山海关主动作为，根据企业需求靶向帮扶，重点加强对新迁入重点项目的政策扶持，“手把手”指导企业开展加工贸易业务，提振企业发展信心。

为保障加贸企业物流链、供应链稳定顺畅，中山海关还建立了“急事急办、特事特办”应急处置机制，畅通关企沟通渠道，为企业提供“7×24”便捷

服务。“公司的定制化订单是不论节假日、24小时全天候发布的，而且要求我们‘48小时内必须出货’，如果超期将严重影响后续客户分配给我们的订单量。海关了解到我们的需求后，与我们建立了‘点对点’业务预约机制，周末、节假日加班点为我们进行账册审核，极大助力了我们抢订单、拓市场。”伟创智通（中山）有限公司副总经理吴俊德说。

中山海关驻民众办事处加工贸易监管科科长吴国强表示，海关将一如既往落实落细各项改革措施，聚焦中山市产业特点精准纾困、有效施策，进一步释放惠企政策红利，助推中山市加工贸易持续高质量发展。