

“遇见珠港澳 纵横新通道”湾区大桥经济研讨会在珠海举行

# 经济大咖共话湾区新未来

伴随着港珠澳大桥经贸新通道的加快建设、“港车北上”“澳车北上”等系列政策的落地实施，港珠澳大桥正加速为大湾区经济发展注入新活力。日前，“遇见珠港澳 纵横新通道”湾区大桥经济研讨会，在港珠澳大桥珠海公路口岸举行。

本次论坛邀请到著名经济学家、经济学博士马光远，港珠澳大桥管理局党委副书记、行政总监韦东庆，香港特区立法会议员、全国港澳研究会理事周文港，著名管理经济学家、清华大学教授孔英，绿景集团地产公司副总裁甘伟等多位嘉宾，共话湾区新未来。



国内知名经济学家、经济学博士马光远发表演讲 受访者供图

## 名家聚一堂 嘉宾热议新通道新机遇

在经济高峰论坛环节，国内知名经济学家、经济学博士马光远进行了题为《新经济周期下的粤港澳大湾区与珠海》

的主旨演讲。“粤港澳大湾区最让人感到欣喜的是，多年来，这里的人口仍保持着正增长。”马光远指出，纵观全球，当下39个国家与地区处于内生性人口负增长之中，而大湾区仍发挥着人口虹吸作用，这意味着大湾区持续释放出经济能量和人才吸引力。在这里，消费需求仍在增长，发展前景仍被看

好。“此外，人是创新的主体。我在大湾区讲创新并不觉得难，因为创新驱动已融入了大湾区的基因，在每个湾区人的血液中。”马光远说。

马光远认为，珠海位于港珠澳大桥前沿，极具区位优势。“未来，珠海的发展需要进一步找准自身在大湾区的位置，要发挥它最大的优势，成

为大湾区城市群的一颗耀眼明珠。

港珠澳大桥管理局党委副书记、行政总监韦东庆作了题为“大桥口岸及湾区西岸经济展望”的演讲。韦东庆称，港珠澳大桥一桥连三地，是湾区之心，珠海市要抓住大桥在香港的落脚点是全球最大的国际货运机场的机遇，在西岸打造国际航空物流带，从而带动整个湾区西岸产业的发展。

## 一桥连三地

### 珠海加速奔向湾区门户枢纽

在沙龙对话环节，马光远、韦东庆、甘伟与香港特区立法会议员周文港，著名管理经济学家、清华大学教授孔英，围绕“港车北上、澳车北上”对粤港澳大湾区经济与生活的影响，“珠海如何抢抓大湾区北岸和港车北上机遇，深化港澳深珠多领域产业合作，打造港珠澳大桥经贸新通道”两大议题展开了热烈讨论。周文港从自身经历出发回

顾了港珠澳大桥的建成给香港居民生活带来的变化。他认为，珠海未来的发展如能抓住物流园区的机遇，能更好地对接香港，把更多的人和生产要素盘活。

“大湾区的国际化发展程度处在全国前列，港珠澳大桥的意义远不止人员交流。”在孔英看来，湾区要素的流动是双向的，不仅要看到“北上”，也要看到“南下”。港珠澳大桥建成至今，为内地居民到港澳提供了便利，未来也将有更多居民通过大桥与香港联系。从这一角度而言，处于“澳车北上”与“港车北上”首站的珠海，将迎来更多来自内地与港澳双向而至的生产要素。

韦东庆则延伸大桥视角进一步分析称，港珠澳大桥与深中通道的形成平行互补的关系，未来将形成一个闭环的通道，让深圳、东莞与珠海等城市真正形成一个一小时生活圈。湾区东西两岸交通闭环下的珠海，一手牵住粤西的阳江、茂名和湛江三市，其交通枢纽定位将更加突出。（艾琳）

## 广发信用卡提醒

### 珍爱信用记录 谨防“征信修复”骗局

“您好，您的征信存在不良记录”“您的征信如不及时修复，后果严重”。当接到这样的电话，甚至看到对方发来的“官方文件”时，请保持谨慎！日前，广发信用卡围绕全国第16个“征信记录关爱日”展开征信知识科普宣传，提醒消费者正确认识“个人征信记录”，谨防“征信修复”骗局。

近日，广州周女士接到一通自称是“某银行信用卡中心”的客服电话。对方称周女士的信用卡出现逾期情况，留下了不良征信，如不及时消除后果严重。周女士因疏忽发生还款逾期，便信以为真，向对方询问解决方案。在获取信任后，对方要求周女士提交3万元“服务费”、一张自己实名办理的手机号码卡，周女士按照要求缴纳了高额费用。当周女士再次联系该机构讨要说法时，才发现对方已“失踪”。无奈之下，她只能选择报警寻求帮助。

随着信用报告的应用领域不断拓展，“征信修复”成为新的热门诈骗途径。不法分子利用消费者急于删除征信逾期记录的心理，大肆宣传可删除信用报告中不良信息，据此收取高额“修复”费用。事实上，这种行为不仅无法删除准确无误的不良信息，还存在信息泄露、资金损失、涉嫌违法等风险，直接造成对消费者权益的侵害。广发信用卡中心提醒广大消



中国人寿集团成员单位

## 农行中山分行举办第二届亲子才艺展示活动



农行中山分行亲子才艺展示活动现场

为进一步推动良好的行风家风建设，6月18日，农行中山市分行举办“家风润童心 健康伴成长”第二届亲子才艺展示活动。

活动现场，该行副行长、工会主席王燕珊致辞。她讲解了中山市农行“馨香家园”企业文化内涵，并表示该行高度重视家风建设，通过实施多项举措和开展丰富多彩的活动，涵养良好家风，提升员工获得感和幸福感，携手共建和谐家园，共同推动农行高质量发展。

活动在单唱《中华孝道》中拉开序幕，接着是古筝、钢琴、独唱、舞蹈、朗诵、讲故事等25个精彩纷呈的节目，过程有掌声、有欢笑、有感动……才艺展示秀出了快乐，渗透出浓浓的亲情。员工们纷纷表示，本次活动有效缓解了工作压力，也感受到了来自“娘家人”的关爱。

接下来，该行将继续以员工喜闻乐见的方式，组织形式多样的家庭文明建设活动，形成推崇注重家庭、注重家教、注重家风的浓厚氛围，铸强“馨香家园”文化品牌，为农行中山市分行实现高质量发展提供文化动能。（文/图 谢海英）

## 帮助市民寻回丢失物品 中国银行横琴宝兴支行获横琴派出所表扬

“贵行工作人员具有高度职业敏感性和社会责任感，认真负责、快速响应，充分展现了尽职尽责、务实高效的工作作风……”近日，横琴派出所李警官来到中国银行横琴宝兴支行，代表横琴派出所将一份诚意满满的表扬信送到了副行长唐仁手中，对唐仁协助寻回市民失物作出高度评价。

原来，在6月13日上午，中国银行横琴宝兴支行在配合协助横琴派出所处理一起寻物警情时，副行长唐仁记住了目标人员的特征，并在工作中留心观察。当天下午，唐仁就发现目标人员在支行门口出现，立即拨打横琴派出所电话汇

报。在该行的协助下，横琴派出所及时将目标人员带回派出所调查。最终，警方成功帮助失主寻回丢失的物品。对此，横琴公安局对中行横琴宝兴支行副行长唐仁给予了表扬和衷心的感谢。

作为中管金融企业在横琴驻扎的分支机构，长期以来，中国银行横琴宝兴支行始终致力于服务社会、保护消费者的合法权益。这次事件不仅体现了中行员工的优秀品质和责任担当，同时也为弘扬社会正气，树立了良好的榜样。

接下来，中国银行横琴宝兴支行将持续践行金融为民理念，用心用情服务好每一位客



横琴派出所给中国银行横琴宝兴支行送上表扬信 受访者供图

# 藏在白藤湖畔的土菜馆

文图 梅尔 阮姗姗 小小李



▲ 李建国

## 传统烹饪还原地道斗门味

餐馆装修主打一个“土气”，环境却是好得出奇。绿树掩映，农家小院，面朝碧波荡漾的白藤湖……水稻田边上溪水潺潺，一只青头鸭直冲云霄……院子内的这幅墙绘带着浓浓的乡土气息。临湖的一排开放式厢房更是充满乡土气息，木桌、藤椅、竹灯笼、竹隔断……赏湖光美景，品农家美食，可谓美滋滋。

主理农家菜的私房菜馆，自然藏着更多的“土”味道。珠海本地人最中意的夏日时令菜品——苦瓜焖三黎鱼（鲷

鱼），也是李建强的“拿手菜”。俗话说，“蝉鸣荔熟食三黎”。李建强知道斗门人的口味：“焖三黎鱼，不打臊，不开肚，只挖腮。蒜头、肥猪肉或者火腩肉一起焖。”油热锅，三黎鱼煎至两面金黄，然后依次放入火腩肉、蒜头。腩肉油脂丰富，既能祛鱼腥，还能提高鱼肉的甘香。烈火滚油吱吱作响，片片鱼鳞应声而起，两边一翻，整条鱼由青灰顿变金黄，放上陈皮、酱油、片糖、水一起焖煮。鱼香味渐渐从锅盖缝隙中飘出，越来越浓。三

个小时后，苦瓜焖三黎鱼便成了。此时，鱼鳞已变软，鱼肉鲜嫩，腩肉的油脂被沁出，苦瓜吸入了鲷鱼的鲜味变得甘美绵软。鲷鱼菜汁浓味厚，鱼、肉、瓜的口感和滋味都变得层次丰富。

“在斗门，三黎鱼的做法就有好几种。譬如，乾务镇一带喜欢苦瓜焖三黎鱼，莲洲镇习惯用姜葱蒸三黎鱼，斗门镇则更钟情火腩蒜头焖三黎鱼。”李建强说，用地道的技法烹饪，才能还原传统的“斗门味道”。

## 三十年执着追求传统味道

华灯初上，宾客满堂，吃货们能大快朵颐，品尝着心中最爱的味道。这就是李建强最高兴看到的。

李建强是土生土长的斗门人，烹饪粤菜近30年。16岁入行时，就在白藤湖度假村里做餐饮，从学徒慢慢成长为后厨主力。为学得更多厨艺“真功

夫”，李建强先后在上海、深圳、杭州、温州等地从业，让自己有更多历练，之后重返故里施展拳脚。李建强说，“希望斗门本地特色美食能让更多人了解、喜欢和肯定。”开一家“有斗门情怀”的私房菜馆成了他的理想。今年5月1日，品香稻正式开业。

稻香鸭、苦瓜焖三黎鱼……一道道传统手法烹饪的菜肴，征服了众多食客。这让李建强更有自信。“很多传统菜，因做法繁复、耗时过长慢慢失传，非常可惜。”他说，“我想把八宝霸王鸭、碧香酥鸭等经典菜式也复刻出来。”追求传统味道，李建强还保持着自己的执着。

## 稻香入味的鸭子不一般

在湖心路鳄鱼岛附近，藏着一家新开的田园农家私房菜馆——品香稻。标榜田园农家私房菜的店取名“品香稻”，怎么看都很难与鸭子关联起来。殊不知“稻香”是老板口中的灵魂，连锁店招牌菜也是以它命名。

“稻香鸭”摆上桌，看上去就是普普通通。难道是用谷物饲养的鸭子，因而冠上了“稻香”的名头？对于每桌必点的这道菜，别的食客仿佛都没有这样的疑惑，吃完都说“就是儿时的那个味”。带着一脸问号，笔者走进后厨，希望从选材、配料、烹饪手法中，能找到当中的乾坤。

原来身为“主角”，鸭子的出身、年纪都要讲究——清水溪边自由觅食、散养，180天的妙龄青头鸭。主厨李建强说，有这样来头的鸭子，才会肉质紧实、皮下脂肪少，才配成为鲜美的稻香鸭。那稻香怎么个香法？来头原来还得是“广东三宝”——陈皮、老姜、禾秆

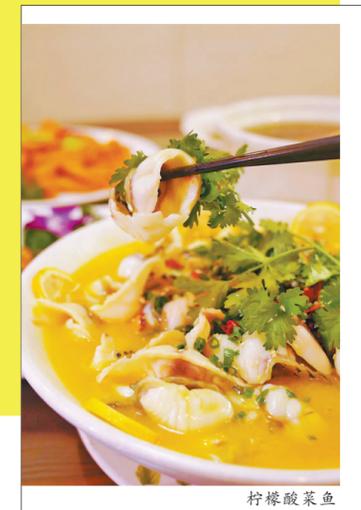
草。“禾秆草烟熏是其中一个关键步骤，能让鸭肉带着稻香的香气。”李建强笑着揭开秘密。

干燥的禾秆草包裹着处理好的鸭子，点燃禾秆草，猩红的火焰，烧燎着鸭子的表皮。高温下，丝丝稻香随着热力渗入，直至表面金黄。而要成就这道稻香鸭，还得二次回锅焖制。热锅倒油，倒入大量老姜炒出香辛味，放入焯炒过的鸭肉和广西山坑螺，加入陈皮、酱油、秘制酱料等佐料，调味炒匀，再添适量山泉水，大火焖煮60分钟，鲜香味美的稻香鸭就出炉啦。

鸭肉颜色酱红，油光发亮，心中馋虫被勾出。夹一块送进口中，油汁随着咀嚼溢出，肉质润酥酥软，稻香和肉香相互碰撞，滋味不一般。“小时候家里都是用木柴、禾秆草烧火煮饭，饭菜都带着柴火香。稻香鸭的这股‘烟火气’太熟悉了。”食客徐先生很满足。



▲ 苦瓜焖三黎鱼



▲ 柠檬酸菜鱼

## 被本地人私藏的吃鱼“农家菜”

在珠海金湾，如果你问本地人平沙有什么好吃的？90%的人都会说出这家——知青农庄。在金湾“十佳农庄”榜单中，知青农庄名列前茅，老板是土生土长本地人，食材也多是本地种养，味道正宗地道。最招牌的便是这里的“一鱼三味”。

热情的老板带着笔者穿过农庄厨房到了后院，新鲜葱绿的菜园映入眼帘。菜园分了好几块进行种植，新鲜的时令蔬菜，一年四季源源不断从这园上餐桌。再往里走更是热闹非凡，鸡鸭鹅都是自家精心养殖，成群结队在院子里欢快觅食。

一条鱼尽管有数不尽的做法，追求的都是那最原始的鲜

味。知青农庄的“一鱼三味”用的是脆肉罗非鱼，它相较于普通罗非鱼个头要大些，肉质肥美脆爽，鱼刺较少，是广东人餐桌上的宠儿。一条脆肉罗非鱼4斤到7斤重，鱼肉、鱼头鱼尾、鱼骨腩被精细分开，最适合制作一鱼三味。

首先来个柠檬酸菜鱼。鱼汤浓郁鲜香，配上脆口甜酸的泡菜和柠檬，色泽诱人又开胃。泡块进行种植，新鲜的时令蔬菜，一年四季源源不断从这园上餐桌。再往里走更是热闹非凡，鸡鸭鹅都是自家精心养殖，成群结队在院子里欢快觅食。

再来一个豉汁蒸鱼头鱼

尾。懂吃鱼的人都晓得鱼头和鱼尾才是一条鱼的精华。豉汁蒸鱼头鱼尾是粤菜中的一道家常菜，更是广东人心中豉汁系列的头牌。豆豉奇特的香和鱼肉特有的鲜甜，在蒸锅上被彻底激发出来，给食客带来鲜、嫩、滑、香上的极致享受。最后那混合着鱼香的豉汁也不要浪费，淋在白饭上瞬间就见了碗底。

最后便是椒盐鱼腩。剩下的鱼骨和鱼腩这里选择用椒盐的做法。将鱼骨腩炸至金黄，外皮酥香焦脆，里层的鱼肉则像白玉一样松软肥美。鱼骨骨头咸香酥脆，嘎吱嘎吱一口就能咬碎，配合椒盐的咸鲜味相当惹味。（文/图 梅尔 林芷莹）



▲ 稻香鸭