

澳门特区政府持续完善横琴口岸通关措施

# 往来珠澳车辆将「一站式」验放



澳门车辆从横琴口岸过关。 资料图片

澳门新闻局于9月28日发新闻稿表示,中央政府9月5日公布的《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》,为澳门经济适度多元发展注入新动力,合作区将成为澳门融入国家发展大局的重要窗口。特区政府将持续完善横琴口岸通关措施,未来横琴口岸查验区域将设有出、入境15条车道,更准备对往来珠澳车辆实施“一站式”验放。

横琴口岸首阶段的设施于2020年8月18日投入使用,目前澳门口岸区面积共6.6万平方米,出、入境各设有4条临时车道。为确保通关效率,除残障人士、孕妇、10岁或以下儿童、70岁或以上长者等需扶助者外,暂不允许旅客随车过关。

横琴口岸第二阶段建设包括有地面层永久客货车查验区域(包括客货车查验车道、货车查验场和小客车随车人员验放厅),二层交通平台后续建成部分,以及莲花大桥北侧匝道,预计将于2022年底完工,而澳门大学连接横琴口岸的通道桥正在规划筹建中,工务部门将尽快投入建设。届时,澳门口岸区面积将增加至16.7万平方米。

第三阶段则为澳门轻轨延伸至横琴口岸相关区域,目前

建设工程正有序进行。

根据规划,横琴口岸永久客货车查验区域设有出、入境各9条客车道和6条货车车道,而随车人员验放厅之出、入境大堂则各设有两条人工通道和8条合作自助查验通道。珠澳两地正准备将旅检大厅的“合作查验、一次放行”查验模式,运用到车辆检查领域,在上述区域对往来珠澳车辆实施“一站式”验放,提升跨境车辆通关效率。

“一站式”验放是指珠澳两地边检及海关合作,通过数据共享和执法协作,简化两地通关查验手续和提升验放效率。上述配套设施落成和新式车辆通关模式实施后,将大为优化现时车辆和随车旅客的通关情况。

永久客货车查验区域、澳门大学连接横琴口岸的通道桥等配套设施投入使用后,将为单牌车政策的逐步开放及跨境车辆的往来,提供更完善的通关配套和驾驶便利,同时也方便澳门大学科研人员经横琴口岸进出合作区、参与合作区建设和发展。有关配套将进一步推动合作区生产要素的高效流动、极大程度便利在横琴生活和就业的澳门居民,为加快合作区建设创造良好条件。

## 行走琴澳

经得起岁月洗礼 饱含着集体记忆

# 回忆澳门老店“古早味”

新冠肺炎疫情暴发至今近两年,澳门各行各业大受影响,旅游业更是首当其冲,至今仍待复苏。在这段旅客量骤减的日子里,促进内需成为出路,不少中小微企业特别是餐饮行业勇于“疫”境自强,不断提升食品质量,自寻出路。谈到餐饮行业,澳门连锁加盟商会与经科局近年选出一批“澳门特色老店”,为食客提供多元选择。位列其中者,不仅与小城街坊共同成长,更经得起岁月洗礼,饱含着集体记忆。

### 潮州冷糕外脆内软

要数属于澳门古早味的美食,非吴廷记莫属。该店堪称澳门街老字号,始创于新中国成立当年,并于五十年代中期正式扎根下街,尤以冷糕最出名。据称该店名“吴廷记”,与创办人吴毓全、昵称“唔停叔”有关,“吴廷”取“唔停”谐音,叫落好听,又容易记,一叫数十年。吴毓全初期在台山、红街市、卖草地和司打口等街区内摆卖“担挑档”“车仔档”,熟客都是街坊。之后凭炭火即场制作各款潮州和粤式糕点如冷糕、红豆饼等打响名堂。系列美食不仅受到本地人爱戴,亦吸引不少旅客到场“尝鲜”兼“打卡”,皆为寻找古早味而来。

冷糕属于潮州传统糕点,外脆内软,不加鸡蛋,却有蛋香,只在秋冬季节贩卖。红豆饼外脆内软,口感像麻薯,红豆沙香浓不甜腻。目前由第二代传人吴国荣接管,继承父辈勤恳工作的精神,也致力把这种传统味道保留下来,同时不忘创新,做到灵活变通。

### 竹升面烟韧够弹牙

倘若要品尝鲜味的水蟹粥及自家制竹升面,沙梨头六记粥面是不错的选择。在昔日旅客量高峰时期,很多旅客慕名而至,为尝巷弄风味。同时,座上客不乏知名食评家,很多本地“夜猫子”也喜欢于此欢聚。创始人于四十年代在沙梨头一带开设六记大排档,开始售卖自家手工竹升面,至六十年代中才正式迁入海边新街地铺,其后店务不断发展壮大,至今开业逾七十年。

为迎合大众口味,该店推出逾60款美食。因靠近内港码头,选取新鲜原食材甚方便,价格亲民,以云吞面、虾子捞面及水蟹粥最远近驰名,连

续九年获米其林推介。手工制竹升面是该店最著名的出品,一定要试。制作此种面食费时费力,产量有限。面条吃落弹牙爽口,因以竹竿压过的面团,可减淡面枳水味。老顾客常到此叙旧,点上一碗云吞面,又或一大窝水蟹粥,再加几款小菜,一乐也,尝的不仅是老店的味道,更为寻找小区记忆而来。

### 最传统的早餐味道

若要选小区情怀最浓的店,可到盛记白粥试个究竟。盛记白粥可谓老店之中的老店,承载着不少人的“小区记忆”,更陪伴不少街坊成长。该店亦系早期在街头摆卖,之后经过负责人梁胜等努力,开铺经营,如今开设多家分店,旨在更好发扬传统的早餐味道。

第二代传人梁容根子承父业。到八十年代,由第三代传人梁庆裕接手。如今盛记白粥出品多元,除了提供传统口味白粥、萝卜糕、鱼蓉烧卖、肠粉、咸肉粽、油炸食品外,不乏豆腐花、西米露、凉粉等甜品,迎合不同人口味。由于

食品保持质量,选择又多,有不少街坊捧场。

### 归侨美食代代传承

除了上述地道美食外,一些外来如缅甸、泰国、老挝、印度尼西亚等归国华侨早年来澳后,也把当地美食带到小城。三盏灯就汇聚不少归侨美食店,为“创意城市美食之都”的重要元素。其中,印度尼西亚归侨李绍治七十年代在文第士街创办第一家美丹小食店,几年后迁至高士德大马路继续经营,至今仍以传统印度尼西亚美食为卖点。现时,已转由家族第三代接手。40多年来,美丹始终坚持与专注制作印度尼西亚美食产品,遵照原有制作程序及原材料生产,推介原汁原味的印度尼西亚美食。店家以务实经营和独特口味赢得老街坊口碑。

当下掌舵人为迎合更多人胃口,坚持做好各款印度尼西亚手作糕点外,又推出如咖喱杂饭、椰汁糯米饭、甜品月层糕等,选择更丰富多样。岁月已变,但原始味道始终不变,负责人坚持把这种独有

道一代一代传承下去,值得点赞。

### 特色老店自家制雪糕70年

另一家同人选特色老店的礼记雪糕,开设于荷兰园大马路多年,在澳门无人不知自家制雪糕70余年,现已由第三代继续经营,绝对是街坊心目中的老字号冰室。三十年代,负责人礼敬仅以手推车沿路摆卖雪糕,其后经过不懈努力,有条件开设自己的店铺,到六十年代才迁至荷兰园现址。

甫进店内,装潢仍保持着一股复古味道,“孖辫妹”商标沿用至今。所出售的红豆雪糕、雪糕砖及雪糕三文治等,大受欢迎,都是自家制雪糕产品,味道独特,全澳仅此一家,为小城为数不多的冰室之一。店内又提供奶茶、咖啡、三文治、公仔面等美食,务使食客能吃出非一般的怀旧味道。闲逛完大三巴牌坊及喷水池一带,旅客可沿路走进店内,叹下冷气,喝个下午茶,品尝各式美食,打个卡,一乐也。看看店内简单的摆设与宣传招纸,对老澳门或会有更深刻的认识。

### 猫山王榴莲大菜糕

旅客游走于路幽金光大道,必到官也街一带逛逛,开展觅食之旅。在地方不大的官也街及地堡街,却开设了多家美食店,琳琅满目。其中莫义记属外甜品店,昔日人气最旺盛时,店外经常大排长龙。该店从祖父辈开业至今,几度易址,店名取自现任传承人莫炳权父亲名字莫义。早期以售卖传统零食及日常杂货等予区内街坊为主,后期出品以全人手制作的雪糕和大菜糕而闻名,所售大菜糕多达十多种口味。另也研发出驰名的榴莲及燕窝系列产品,捧场者众。其中榴莲雪糕,特选取马来西亚极品猫山王,乃该店引以为傲的招牌产品,令人食过翻寻味。

旅客行过路过官也街,大多不会错过到店内选取心意甜品。成功之道,在于莫氏夫妇坚持守住老祖宗的心血,致力把这种独有口味传承下来,很不容易。

以上这些特色老店,不管哪一家都满载老街坊的集体记忆,让人寻回熟悉的澳门味道,从而了解更多小城传统饮食文化。 据澳门日报



吴廷记冷糕远近驰名。



盛记白粥这家老店承载着小区记忆。

## 瞭望

# 颐园书画会作品展年轻会员创作新颖

据濠江日报报道,澳门颐园书画会创会至今68载,多年来积极传承及弘扬中国书画、篆刻艺术,持续举办各式展览及交流活动,“澳门颐园书画会会员作品展”是该会的年度大展,凝聚了一众艺坛前辈及年轻创作者,提供了一个互相观摩的展示交流平台。

由文化局与澳门颐园书画会合办的“澳门颐园书画会会员作品展2021”在南湾旧法院大楼举行,展出共177件/套国画、书法及篆

刻作品。国画作品题材广泛、形式多样,有大鸣大放的泼墨山水、抒情写意的花鸟小品,也有刻画传神的水墨人像、细致动人的濠江风貌。

此次作品展展示会员对行、篆、楷、隶、草等多种字体及诗词文学的掌握,呈现书法的独特美感。篆刻作品方寸之间意象万千,展现会员书法、章法与刀法的造诣。展览精彩纷呈,充分展现参展会员的创意和艺术底蕴,也让观众了解中国书画篆刻

艺术在澳门的发展近况,更彰显了澳门书画家们对中华文化的热爱坚守与薪火传承。

该会理事长李得之介绍,说到书画,往往是年纪大的人所喜爱的,因为拥有书画功底需要从小打下童子功,但今年很高兴看到有许多青年会员参展,占所有参展者的五分之一,相比较年轻之人,年轻人的思考灵动性更高,会以新的形式去创作。他在理工学院教学时,常常鼓励学生先尝试用新的

形式来作画,与前辈拉开距离,拥有自己的个性特点,他看到年轻人的想法更新颖、想象力更丰富、学院风格较强。

“澳门颐园书画会会员作品展2021”展期为2021年9月17日至10月17日,于南湾旧法院大楼展出,开放时间为逢星期二至日上午10时至晚上8时,免费入场,公众假期照常开放。展览于10月2日及3日的下午3时及3时30分设驻场导赏,语言为粤语,欢迎观众现场观摩。

## 发展成为引入国际资本的跨境投融资服务平台

# 合作区蓝图拓展澳门金融业发展空间

据澳门日报报道,中共中央、国务院9月5日公布的《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》,标志着合作区建设全面开启。澳门新闻局发出新闻稿指出,其中,关于金融的条文内容主要有第9条“发展现代金融产业”和第17条“创新跨境金融管理”,涉及基金投资、跨境人民币业务、机构互设、跨境保险、跨境贸易结算、跨境融资及跨境证券投融资等多方面的政策,蕴藏的信息十分丰富。总体而言,《总体方案》为澳门发展现代金融、推

进经济适度多元带来多方面的重大机遇。

首先,中央支持合作区金融改革开放的特殊政策,将推动两地业界开展跨境金融创新,例如跨境贷款、跨境双向资金池、跨境资产转让等业务,有序推进合作区与澳门的跨境资本自由流动,支持粤澳跨境投融资便利化,从而吸引一些高增值企业在合作区聚集,作长线的投资发展。

其次,借助合作区建设,将可弥补澳门土地及人力资源的不足,扩大金融业态多元发展的空间。目前,

已有澳门金融机构将中后台部门设在合作区,未来亦可探索合适的跨境办公模式,结合合作区的人力及空间资源,拓展澳门现代金融业的发展空间。

同时,随着金融基建及境内外市场进一步互联互通,澳门有望发挥好投融资平台的作用。合作区的建设需要大量资金投入,在当前复杂的国际政治经济形势下,澳门可发挥自由港、高度开放金融体系的优势,逐步发展成为引入国际资本的跨境投融资服务平台。

## 澳门旅游学院:

# 成为国家级非物质文化遗产保护单位

据澳门特区政府消息,日前国家文化和旅游部办公厅公布第五批国家级非物质文化遗产代表性项目保护单位名单,澳门旅游学院成为澳门特别行政区申报“土生葡人美食烹饪技艺”国家级非物质文化遗产项目VIII-280之保护单位。“土生葡人美食烹饪技

艺”作为澳门400多年来中西文化交汇之重要历史产物,其独特的文化传承彰显了小城400多年来在经济、社会、民生及人口组成的变迁。作为国家级非物质文化遗产,“土生葡人美食烹饪技艺”丰富了澳门身为“创意城市美食之都”的软实力,同时亦拓宽了澳门的

旅游资源。

澳门旅游学院酒店管理学校之厨艺管理学士学位课程及持续教育学校之餐饮业课程,多年来一直提供“澳门土生菜”的烹饪理论及实践课程,让学生及公众有机会学习和认识“澳门土生菜”的历史与厨艺。

# 港珠澳大桥海关首次在跨境电商渠道查获古生物化石

本报讯 记者许晖报道:9月27日,拱北海关对外公布,经相关机构鉴定,拱北海关所属港珠澳大桥海关此前在出口跨境电商渠道查获的两件物品确定为软体动物头足类菊石化石,属于与恐龙同时代的远古螺旋化石。这是港珠澳大桥海关首次在跨境电商渠道查获古生物化石。

今年3月,港珠澳大桥海关关员在通过X光机查验某公司申报出口的跨境电商时,发现其中一个包裹图像异常。经查,包裹内为两件黄褐色的螺旋形贝壳,壳面泛斑彩。经鉴定最终被确定为古生物化石。

海关提醒,按照《古生物化石保护条例》规定,运送、邮寄、携带古生物化石出境的,应当如实向海关申报,并向海关提交国务院国土资源主管部门或者省、自治区、直辖市人民政府国土资源主管部门的出境批准文件。海关将按照有关规定,对出境的古生物化石实施监管,严厉打击违法出境行为。



港珠澳大桥海关关员在跨境电商包裹中查获古生物化石。

本报记者 程霖 通讯员 林昌锋 摄