

# 粵副省長招玉芳訪中總

## 蔡冠深楊釗何世柱等接待 齊研助港企轉型升級

香港文匯報訊 廣東省副省長招玉芳率領該省政府各主要部門領導一行約20人日前到訪香港中華總商會。雙方就廣東省政府新出、協助外資企業轉型升級穩定發展的一系列政策措施交換意見。出席接待活動的中總首長包括會長蔡冠深，副會長楊釗，榮譽會長何世柱、林銘森，常董梁偉浩、高敏堅、陳鴻基，會董劉坤銘、朱永強、張俊勇、蔡偉石、李銘深、葉振都、陳光明、黃達堂等。

### 招玉芳讚中總最具影響力

招玉芳高度讚揚中總作為香港最具影響力的社團之一，多年來一直堅持愛國愛港的宗旨，對促進粵港經貿交流有很大貢獻。她期望香港工商各界能就廣東省是次出的一系列政策措施多加了解，並積極就具體的實施細則提出意見，共同為推動粵港兩地更緊密聯繫和構建更完善的營商環境作出貢獻。

### 蔡冠深：新措施紓港商壓力

蔡冠深表示，環球經濟正面臨嚴峻挑戰，不少在粵經營的港商不僅海外訂單持續減少，加上通脹、勞工成本和原材料價格不斷上升等壓力，港商確實面對艱



招玉芳一行訪中總，與蔡冠深、楊釗等交流粵港合作經驗。

難的經營環境。在這關鍵時期，廣東省提出8大範疇30項支持港資企業的政策措施，從支援企業轉型升級、開拓內銷及國際市場、擴大進口，到減免企業稅收、簡化審批手續，以進一步加強粵港金融合作、完善投資環境等，對紓緩在粵港商的經營壓力、建構更佳營商環境實在發揮了積極的推動作用。中總並對廣東省政府延緩原定於明年1月上調該省最低工資的決定表示歡迎。

與會的多名中總首長及會董分別就廣東省的人力培訓、中小企融資、協助港商升級轉型和拓展內銷市場

等議題，與廣東省相關部門領導交流。

### 劉曉捷譚君鐵等同訪

是次到訪的廣東嘉賓尚包括：廣東省政府副秘書長劉曉捷、譚君鐵，省政府辦公廳副主任張愛軍，省國土資源廳廳長陳耀光，省對外貿易經濟合作廳廳長梁耀文，海關總署廣東分署副主任何力，省發改委、省經濟和信息化委員會、省財政廳、省人力資源和社會保障廳、省物價局、省工商管理局、省國家稅務局等部門領導。

## 日駐港領館賀天皇壽辰

香港文匯報訊(記者 張易)日本駐港總領館昨日假港島香格里拉大酒店舉行國慶招待會，慶祝日本天皇78歲生日。日本總領事隈丸優次、特區政務司司長林瑞麟等百餘位外交官及各界人士出席。

### 隈丸優次謝港人賑災

隈丸優次於酒會上致辭時說，今年3月11日日本東北發生大地震以來，香港各界給予了大力支持，日本政府和人民將永遠銘記。為表謝意，在這場災民中受到最嚴重打擊的岩手、宮城及福島等3縣攜手在會場設置「東北攤位」，為來賓送上日本年糕和東北地區的小紀念品。他說，港人赴日旅遊人次曾在今年4月減少至13%，但在此後半年中逐步回升，今年11月更比去年同期增長了16%。

### 林瑞麟：歡迎日企投資

林瑞麟在祝酒辭中表示，日本是香港在亞太地區重要的商貿夥伴之一，雙方在旅遊等領域交流密切。他歡迎日本大企業積極參與香港重大基建項目的投資與諮詢。

## 7旬港義工獲深「市長獎」

香港文匯報訊(記者 李望賢 深圳報導)香港義工服務的發展歷史悠久，許多義工在服務香港的同時，也積極為內地貢獻力量。深圳第三屆義工服務「市長獎」日前揭曉，76歲香港義工項美雲獲獎。

項美雲是當中唯一的港人，也是評選年齡最大的候選人。據介紹，作為香港居民的她長年居住在深圳，累計服務時間已超過1萬小時。

## 瓊劇《風雨秦樓》會展揭幕



嘉賓上台與演員握手並致送紀念品。

香港文匯報記者黃偉邦攝

香港文匯報訊(記者 沈清麗)由海南省政府與香港海南商會聯合在港舉辦的兩場大型古裝經典瓊劇專場演出，首場瓊劇《百花公主

贏得好評後，第二場瓊劇《風雨秦樓》昨晚在灣仔會展中心盛大揭幕，吸引了逾千名瓊劇戲迷和海南居港鄉親入場觀看。

### 潘正洲陳文民等捧場

出席觀看的首長包括第十二屆世界海南鄉團聯誼大會榮譽主席潘正洲、陳文民、張泰超，副主席許書新、周國傳、李桂英，委員林玲、王綏達、梁華萍。演出後，他們上台與一眾演員握手致謝，並向劇團致送紀念品。

### 戲迷鄉親掌聲不絕

昨晚的瓊劇演出好評如潮，一眾戲迷和鄉親們看得如痴如醉，演出完後掌聲不絕。本身是一名瓊劇戲迷的王女士說：「我很喜愛瓊劇，今晚的演出很精彩，演員真的是一流，聽到海南話感覺像是回到家鄉，真的很感動。」

### 海南省商務廳長章和、海南省委宣傳部副部長兼外宣辦主任張作榮等一行到訪本報，獲本報董事總經理歐陽曉晴等熱情接待。

海南省商務廳長章和、海南省委宣傳部副部長兼外宣辦主任張作榮等一行到訪本報，獲本報董事總經理歐陽曉晴等熱情接待。香港文匯報記者潘達文攝



特刊 責任編輯：陳濤 版面設計：劉坻坻

# 生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴 雲南省商務廳宴請雲南旅港同鄉及在港友人



「2011生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴」賓主合照

雲南省商務廳日前於中華廚藝學院舉行「2011生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴」，雲南省商務廳副廳長王開良、雲南省政協常委楊艾軍、世界御廚及著名美食家楊貫一及中華廚藝學院總監黃偉忠等十多名香港文化知名人士，參加這場健康生態的滇菜美食盛宴，讓賓客們親身體驗雲南獨特菜餚，歡聚聯誼。



■水牛奶嫩皂仁



■大理蒼洱凍魚



■雲南地道白酒

■宣腿金錢片



雲南省商務廳副廳長王開良、雲南省政協常委楊艾軍、世界御廚及著名美食家楊貫一及中華廚藝學院總監黃偉忠等知名人士出席。



■雲南青椒三剁



■雲南三蒸

由雲南省商務廳、雲南省餐飲與美食行業協會共同舉辦的「2011年生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節」，日前圓滿結束，雲南省人民政府相關領導率團來港推介；雲南旅港同鄉會於中華廚藝學院參加「2011生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴」，雲南省商務廳安排獨樹一幟的滇菜美食宴請訪問團代表，發揚雲南美食文化。

### 王開良：以港平台推介「生態、健康、綠色」滇菜

出席了「2011生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴」的雲南省商務廳副廳長王開良致辭中說：「香港享有國際美食天堂的美譽，餐飲業在香港發展舉足輕重，我們期望借助此平台向世界推出健康生態的雲南滇菜，這些融合雲南地域和民族的菜系，擁有自己獨特的風格，古樸純真，這一切讓滇菜具備了『生態、健康、綠色』的特點。」在聖誕、元旦和新春即將來臨之時，他邀請出席活動嘉賓到雲南觀光考察，實地感受滇菜的自然美、簡約美、習俗美、風情美、包容美，享受雲南的美食、美味、美景和美食。

### 物產豐富形成滇菜得天獨厚自然條件

據知，雲南物產豐富，形成滇菜得天獨厚的自然條件，孕育獨樹一幟的滇菜美食文化。講究原汁原味，具備綠色、保健、生態、時尚等特點，此外，雲南擁有二十多個少數民族，因此，滇菜的烹製也受到各少數民族烹調的影響，具有濃郁的民族風味；其特點是選料廣、風味多，以烹製山珍、水鮮見稱；其口味特點是鮮嫩、清香回甜、酸辣適中，講究本味和原汁原味，酥脆糯而重油醇厚，熟而不爛，嫩而不生，點綴得當而造型逼真。

當中的涼菜，宣腿金錢片，金錢雲腿乃火腿之精華，位處於豬的後腿，需要以慢火慢燉，不肥，爽口而帶香氣；而大理蒼洱凍魚，傳統做法是把魚拆肉後再烹製好盛在碗中，經過涼水降溫後，凍魚的味道便會鮮且濃。此菜加入了賣相新元素，把凍魚做成魚的形態，當中又加了些魚子和松露。味道酸辣，像吃着魚肉肉啫般質感，很特別。熱菜方面，香格里拉犛牛排，選用滇西高原藏族飼養的犛牛，性味甘溫熱，有補虛益氣，溫中暖下的功效，經國宴秘製水精製後，在烤箱中焗烤而成。砂鍋魚頭煲，採用砂鍋工藝，味道鮮香微辣，軟嫩適口，肉質鮮嫩，汁濃味鮮，湯色乳白如汁，鮮而不腥，肥而不膩。甜品是水牛奶嫩皂仁，營養價值是一般牛奶的數十倍，醇香糯潤，香甜滑爽。

### 品嚐經典滇菜美食文化

當晚出席的嘉賓還有雲南省港區政協委員甘錦城，雲南省港區政協委員、雲南旅港同鄉會副會長桂仰，雲南旅港同鄉會副會長林杉，雲南旅港同鄉會秘書長楊瑞棠，雲港台青年交流促進會主席陳冬海，雲港台青年交流促進會副主席林粵春，西南旅港青年聯合會主席劉高，文匯報業務拓展部副總經理溫綱琳，文匯報業務拓展部客戶經理吳謝基，香港阿詩瑪集團董事總經理李曉林，香港阿詩瑪集團主席李曉莉。

「2011生態·健康雲南(滇)菜香港美食文化活動節回味同鄉宴」為嘉賓們準備了雲南豐富多樣的食材、綠色生態的菜品、美觀歡快的飲食氣氛。現場有少數民族打扮的人員，營造濃郁的民族風情，令現場嘉賓在熱烈氣氛中度過一個美食盛宴。眾嘉賓在晚宴上品嚐了經典滇菜烹飪技法和美食文化，亦促進滇港餐飲及服務業交流合作，共謀發展。