

中方港口仍在谈

孟加拉国政府证实,关于玛塔巴瑞港口的建设工作将于2016年1月初开工。孟加拉国政府同时表示,与中国关于索纳迪亚港口建设事宜的谈判依旧在进行中。孟加拉国财政部长曼南表示,玛塔巴瑞港口将主要用作装卸煤矿,索纳迪亚港口则作为一个成熟的深海港口。

报道称,无论是对于中国抑或是日本,在印度洋的港口十分重要。除了承担世界上大部分石油贸易的任务,这一海域同时提供了一条通往世界人口最多、市场增长最快地区的通道。“这是个显而易见的竞争。日本很清楚在同中国竞争,并对控制港口十分重视。”澳大利亚国立大学访问学者戴维·布鲁斯特说。

报道同时指出,日本有着更大的野心计划。玛塔巴瑞港口是“进入亚洲其他地区及亚洲以外地区的重要贸易通道”,日本国际协力事业机构理事长田中明彦在孟加拉国达卡大学的一次演讲中说道,“……换言之,孟加拉国位于关键位置”。

此外,报道还披露说,据孟加拉国《达卡论坛报》报道,孟加拉国计划部长穆斯塔法·卡马尔说,与中国的索纳迪亚港口建设合作之所以一度陷入僵局,其中的关键原因在于“一些国家包括印度与美国,反对中国参与其中”。因此,孟加拉国政府开始重新考虑索纳迪亚港口,而玛塔巴瑞港口距离其仅25公里之遥。

日本大力投资

2014年9月,在进行完内阁改组之后,标榜着“地球仪外交”的日本首相安倍晋三马不停蹄地出访了印度洋海域的孟加拉国和斯里兰卡。有分析认为,安倍有意通过访问这两个国家来

牵制中国在印度洋周边国家推进的所谓“珍珠链”战略。

孟加拉国在去年9月放弃了联合国安理会非常任理事国的竞选,从而为日本成为非常任理事国铺平了道路。对此,安倍同意在今后5年间向孟加拉国提供巨额资金援助。

《日本经济新闻》去年8月底的一篇报道显示,日本政府计划向孟加拉国孟加拉湾的产业带建设提供援助。除了建设面向日本企业的经济特区外,还将在电力和铁路等基础设施建设方面提供综合性援助。

该报道称,日本将从2015年度起每年提供超过1000亿日元的政府开发援助(ODA),预计4-5年将累计援助约6000亿日元。孟加拉国的人口数量多于日本,且处于印度和缅甸之间,经济增长潜力巨大,日本政府积极参与孟加拉国的建设将有助于日本企业扩大商机。

角力仍将继续

据了解,孟加拉国拥有约1.5亿人口,人均国民总收入(GNI)不足1000美元,属于低收入国家。不过,该国保持着每年6%左右的经济增速,同时正在与外资积极进驻的缅甸和拥有12亿人口巨大市场的印度等周边国家加强关系。日本看好孟加拉国的邻国市场,认为在孟加拉国易于推进产业集聚。

《日本经济新闻》的报道指出,中国对孟加拉国的投资还很有限,日本计划抢在中国之前加深与孟加拉国的关系。

澳大利亚国立大学访问学者大卫·布鲁斯特对彭博社表示:“激烈的争夺战正在展开。”他把孟加拉湾和中国南海比作“双子”,“日本与中国的竞争关系是很明显的,港湾的争夺非常重要。我想日本对这次新动向会非常满意的”。

综合澎湃新闻、新华社消息

抢滩孟加拉 日本得先机

日本抢在中国之前敲定首个深海港建设工程

围绕孟加拉国首个深海港的建设,日本抢在了中国前面。据彭博社6月24日报道,国际协力机构在回复给彭博社的电子邮件中表示,深海港的建设位于孟加拉国东南沿海的玛塔巴瑞,深度达到18米,预计最晚在明年1月开工。



2014年9月,孟加拉国达卡,日本首相安倍与孟加拉国总理谢赫·哈希纳会谈并握手。(资料片)

东平红心麻鸭蛋 香味浓、不太咸

古法泥腌生麻鸭蛋特价抢购中,原价12元/6枚,抢购价3元/6枚,限自提

□王廷

来自北方“小洞庭”的天然馈赠

提到东平湖,人们自然会想起八百里水泊,这个常年水面120多平方公里的山东省第二大淡水湖,历史悠久,湖水清澈,纯净,无污染,湖产品繁多,是国家南水北调的屯水湖,水质受到国家的严格保护,素有北方“小洞庭”之称。也正因其得天独厚的地理位置和生态环境,东平湖成为百姓餐桌上很多绿色生态食品的原产地。东平湖水域辽阔,气候温湿宜人,水生物繁多,是麻鸭、野鸭、鹅优良的自然饲养场。鸭群和鹅生活在湖中,主食鱼、虾、杂草、虫、螺蚌和水藻等,纯绿色健康饲养,为加工成鸭蛋、咸鸭蛋、松花蛋提供了高质量的原料。

东平麻鸭、甲鱼、鲤鱼、芡实、菱米等都是省内响当当的特产。可以说,东平湖的麻鸭和湖鱼是在“水中森林”里长大的,从小到大都吃的是“绿色无公害”天然饵料。野生生长的麻鸭每年产蛋有限,而鸭蛋红心也成为了野生麻鸭蛋的标志。用红心麻鸭蛋腌制的咸鸭蛋味道独特,是咸鸭蛋中的上品。

纯熟百年工艺,沿用古法泥腌

东平湖牌红心麻鸭蛋,以品质上乘的东平湖散养麻鸭蛋为主要原料。东平湖出产的麻鸭蛋特点是个体大,蛋壳呈青色,破开可见蛋清雪白,蛋心鲜红,质地油嫩,咸淡适中。值得一提的是,本次与我们合作的原产地供货商之一——东平县李氏湖产品有限公司,是一家以前以腌制麻鸭蛋起家的百年老字号,也是“东平湖”商标拥有者,家族五代人都在做咸鸭蛋生意。从1919年在县城“提篮叫卖”的小作坊做起,



一直到现在建厂生产,虽然生产设备换了好几代,但是传统做法一点也没有丢,反而加上了现代杀菌和包装技术,让咸鸭蛋变得更加健康了。

和市面上其他一些品牌完全采用现代流水线工艺制作咸鸭蛋不同,东平湖牌麻鸭蛋遵循传统的咸泥腌制作工艺——用八角、桂皮、花椒、小茴香等五种香料和优质加碘盐混合而成的泥料包裹蛋体,在一个个大桶中经过40—50天的加工周期,并辅以现代食品生产工艺,腌制出最有传统味道,最纯正地道的咸鸭蛋,保证了每一枚加工出的鸭蛋具有“松、沙、软、嫩”的特点。

泥腌麻鸭蛋,香香的、不太咸

众所周知,一般咸鸭蛋都是用盐水,卤水来浸泡的熟鸭蛋,但在东平湖地区,记者看到当地百姓都用最古老的泥腌法来腌制鸭蛋。在当地最有名的麻鸭蛋生产厂

家——东平县李氏湖产品有限公司,记者当场剥开一个红心麻鸭蛋,发现和商超里卖的普通鸭蛋大不相同。首先是腌制得咸淡适中,其次是蛋黄红心出油适当。

记者来到制作咸鸭蛋的工作区,只见一个个腌制好的鸭蛋裹着黄泥,一层层整齐地摆放在水桶内,角落里还放着一大缸黄泥浆。“等到挑好鸭蛋后,我们就要将鸭蛋放入黄泥浆里,均匀裹上黄泥后再一个个小心翼翼地放入水桶里”,厂负责人说:“你可别小看这缸黄泥浆,在调制它的时候,黄泥里是要加入适量的食盐和炒制过的各类香料,食盐用量要把握好,否则鸭蛋不是腌得太咸就是太淡甚至坏掉。黄泥和食盐的配比是家族的核心机密,我们家族五代人卖咸鸭蛋,靠的就是这个配方。”

说着,记者随即拿一枚煮熟的咸鸭蛋敲开,咸味适中,油多味佳,只见蛋白白嫩,蛋黄大且色泽好,用筷子一挑,便有黄油冒出,香气扑鼻。

相关链接

咸鸭蛋——百姓餐桌上的营养佐餐佳品



咸鸭蛋在中国历史悠久,深受老百姓喜爱,在市场上也备受青睐,它富含脂肪、蛋白质及人体所需的各种氨基酸,还含有钙、磷、铁等多种矿物质和微量元素,易被人体所吸收,味道鲜美,老少皆宜。而且鸭蛋中卵磷脂含量极高,有助于淡化老年斑,预防老年痴呆并化解胆结石,并有保护肝脏、促进细胞再生等功效。随着人们生活水平的提高,咸鸭蛋被普遍端上老百姓餐桌,成为人们营养佐餐之佳品。

★购买方式

- ◆在线购买: 码帮商城<http://mabangqjwb.com.cn>
- ◆现场购买: 每周六9:00—17:00(经十路16122号山东报业大厦副楼2楼)
- 客服电话: 0531-85196828 85196137