



《老报道 新故事》栏目开篇语

今年是改革开放45周年,也是全面贯彻党的二十大精神的开局之年。45年来,一篇篇老报道记录了改革开放波澜壮阔的历史瞬间;今天,一个个新故事述说着全面深化改革开放的奋斗篇章。今起,由全国15家副省级城市党报共同发起的庆祝改革开放45周年大型传播活动《老报道新故事》正式启动。

活动以“回访老报道、走读新故事”为主旨,将回眸15座副省级城市在改革开放进程中具有重要意义的新闻事件,通过对过去、现在与未来的串联讲述,生动折射15城改革开放成就,展现全面深化改革开放的新气象,共同讲好新时代新征程上的改革开放故事。

【老报道】

率先试点议价出售鲜鱼 广州告别“吃鱼难”

1978年12月23日,《广州日报》头版刊登了一则题为《市水产局河鲜服务部开始营业》的报道。文章透露,市水产局最近在本市一德中路三百五十号开设了河鲜服务部,主要经营各种鲜鱼、虾、蟹和贝类水产品,经营方式以代购代销为主,组织产销见面,互相议价成交。这篇短短400多字的消息看上去并不显眼,背后却隐含着不同寻常的信号。

曾经有票也不一定能买到鱼

今年75岁的关汝伟老人告诉记者,在计划经济时期,哪怕是生活在沿海地区、鱼米之乡的广州人,也只能“望鱼兴叹”。“城里人想吃一条活鱼是很难的事”,回忆起当年的生活,关汝伟说,那时买鱼要用鱼票,每人每个月有两张鱼票,一张两毛钱,一个月大概只能买一斤鱼,数量很少,而且由于鱼的供应很紧张,有时有票都不一定能买到,因此很多市民凌晨五点多钟就去市场排队,等着鱼档开门。

后来,广州市尝试开放部分水产市场,市民“吃鱼难”的问题才有了转机。“关汝伟当时在原广州市水产局下属国企广州市水产贸易公司任经理,经历了改革的过程。他回忆说:‘广州市水产局在省、市的支持下开展试点,放开价格,鲜鱼不再是政府指定的牌价,而是允许市场议价出售。’

随后,广州在全国水产行业中率先成立了国营河鲜货栈,对河鲜杂鱼实行产销见面、随行就市、按质论价、议价成

交。接着又成立了咸鱼海味服务部,开放咸鱼海味市场。1979年3月,广州又开放了塘鱼、冰鲜鱼市场。

关汝伟对记者表示:“我们也没什么经验,就摸着石头过河,结果效果很好。价格放开后,渔民的生产积极性马上释放出来了,水产品的量一下子多了很多,举个例子,放开第一年供应就多了1万多吨,第二年又多了3万多吨,品种也多了好几倍。”

当时的一张老照片反映了市场成交火热的场面:天色已晚,货栈却灯火通明,里外都挤满了人,路边停满了驮着竹筐的单车。关汝伟说:“这个位置当时是水产核心供应区,人、车、买卖昼夜不停,人们都管这个地方叫做‘天光墟’。”做水产买卖的人从渔民手上收购水产品,再运到广州城里卖,赚取差价。最高峰的时候,一德路和周边的海珠路、大新路、解放路上,晚上九时就开始出现运输干货的车辆,凌晨两时就陆续出现运输鲜货的车,买卖一直能持续到凌晨五六点。



广州市河鲜贸易货栈。

(资料图片)

放开后市民吃鱼量全国居首

1985年,广州水产市场全面放开,凭票买鱼彻底成为历史。全国各地的鱼争先恐后地“游”到广州,市场供应变得极大丰富,广州成为全国第一个解决“吃鱼难”的大城市,并逐渐发展成为全国最大的水产产品集散地之一。

《广州日报》1988年12月15日刊登的一篇报道《广州放开水产市场连年有鱼》回顾了广州水产市场放开多年后的可喜变化:市民人均吃鱼量接近31公斤,居全国各大城市之首;品种从开放

1978年,广州开了全国首个自由贸易、自由议价的国营河鲜货栈

广州: 从「吃鱼自由」到「买卖全球」

广州日报全媒体记者 何钻莹 李妍

粤菜素以“鲜活生猛”著称,一如那些活蹦乱跳的食材。而在改革开放之初的广州,正是一尾鲜鱼率先搅动了市场经济的一池活水,闯出了一条敢为人先的改革创新之路。

45年前,广州从水产品流通体制这个突破口开始,迈开了农副农产品放开价格的第一步,成为全国第一个解决“吃鱼难”的大城市。如今,来自世界各地的食材在广州人的餐桌上日常可见。从“吃鱼自由”到“买卖全球”,舌尖上的幸福成为广州改革开放成果的生动写照。

【新故事】

超级“大冰箱” 装满市民菜篮子

随着时代进步,河鲜货栈后期逐步退出了历史舞台,但由此开启的“吃鱼自由”的大门已经越开越大,越开越广。广州在各个领域大胆进行改革尝试,创下了许多具有借鉴意义的探索和经验。如今,经过40多年的快速发展,得改革开放风气之先的广州已是世界知名的商贸中心城市、综合性门户城市。而得益于通达便利的交通网络、成熟的跨境贸易平台,广州“买全球、卖全球”的辐射力日益增强,市民的消费领域和空间也随之愈发宽广。

在广州轻松“吃遍全球”

位于珠江入海口的南沙港是全球最繁忙的港口之一,一艘艘往来世界各地的船舶在这里进进出出,货如轮转。

紧邻着南沙港三期码头,有一座目前国内港口规模最大的冷链仓库项目——南沙国际物流中心南沙冷链项目。作为落实《广州南沙深化面向世界的粤港澳全面合作总体方案》、建设高水平对外开放平台的举措之一,这一超级“大冰箱”不仅为大湾区居民“肉篮子”“果盘子”“菜篮子”起着保鲜护航的作用,也书写着广州“买全球、卖全球”的新篇章。

南沙冷链项目业务部经理吴炜佳是一

名土生土长的广州人,同样喜爱各种美食。而让他骄傲的一点是,他的工作和广州人餐桌上的美食有着密切的关系。“这个‘大冰箱’里有来自世界各地的冻鱼、冻肉、果蔬等上百个品种,比如巴西的带鱼、越南的巴沙鱼、厄瓜多尔的白虾、泰国的榴莲、智利的车厘子……它们漂洋过海来到这里,再从这里奔向广州、大湾区乃至全国人民的餐桌。可以说,这里能让广州人‘吃遍全球’。”吴炜佳说,“同时,越来越多的国内美食,像饺子、牛丸以及其他预制菜等,也从这里出发走向世界各地。”



位于广州南沙港的超级“大冰箱”——南沙国际物流中心南沙冷链项目。

广州日报全媒体记者 庄小龙摄

进口生鲜1小时通达大湾区

吴炜佳介绍说,作为定位临港分配枢纽型冷库功能的综合性冷链物流基地,目前南沙冷链项目提供从清关到配送的一站式冷链综合物流服务,可有效缩短冷链产品进入市场的距离,保障货物质量和鲜度,降低产品价格,更好地满足人们的消费升级需求。据了解,通过“港口+园区”冷链货物集散模式,进口水果整体通关时效能提升25%以上。办结通关手续后,进口冷链货物最快1小时可达粤港澳大湾区核心区域、24小时内可达全国大部分地区。

而在超级“大冰箱”的加持下,南沙口岸的冷链进口聚集效应愈加明显。2022年,南沙港区进口冷链货值227.4亿元,同比增长81.9%,今年上半年南沙港区进口冷链货值超138亿元,其中进口水果货值近80亿元,南沙

已成为中国最大的车厘子、榴莲进口港。现在,越来越多广州家庭的小冰箱被这个“大冰箱”装满,生活也早已不再只是对“吃鱼自由”的向往。从一尾活鱼到“买卖全球”,背后正是广州居民不断提高生活品质、追求美好生活的历程,也是广州敢为人先、持续推进高水平改革开放的历程。南沙港150多条外贸航线通达全球100多个国家和地区、白云国际机场年吞吐量蝉联全国首位,广州南站客流量稳居全国前列,跨境电商进口规模连续9年全国第一……人流货畅,通达全球,广州这座千年商都正充分发挥沟通内外、连接世界的门户城市作用,持续强化中心城市门户枢纽功能,增强全球高端资源要素集聚辐射能力,为广州增强城市能级和核心竞争力提供强劲动能。

【数据说】

