

專刊暨經驗交流

在新冠肺炎蔓延下，全球的海運 航貿業務雖然備受衝擊，然則仍可屹立不搖（下）

文/ 陳文樹

歐洲的航運或港埠業高層，紛紛在疫情於同年3月轉趨嚴重時表示，他們已於不得已之下採取各項預防措施以保護旗下的員工，甚至讓所有員工留於家中待命，直至另獲通知。此一情勢在1~2個月後已見若干轉寰而可逐漸解禁，美洲諸國面對的狀況亦是類似。只是，歐美各國基於其自由奔放、不喜被約束的民情，自然未如東亞或亞洲國家般的可迅速控制疫情，更無法與我台灣的防疫成效比美。就港口的裝運狀況而言，乃是處於且戰且走，即「且防疫、且營運」之模式以行事。

按照德國最大港--漢堡港已發布的資料，就連德國最大的通用港口也受到了全球疫情的重大影響，其2020年第1季的貨物輸送量為3,240萬噸，與前一年(2019年)首季相比，下降了7.9%，而貨櫃輸送量則以220萬TEU的數量，降減為去年同比的93.4%；若以漢堡港從其最重要的航貿夥伴--中國大陸的進口貨櫃數量，與2019年同在第1季的處理數量(2019年第1季，漢堡港自中國大陸進口的貨櫃計約60萬TEU)相比，則下降

達14.6%。至於後面季期的數據波動或變化情形，必然是隨著疫情的起伏而調變。

就此，漢堡港務局肩負行銷任務的聯合執行長--阿克塞爾·馬特恩(Axel Mattern)點出，中國大陸對外輸出貨物(櫃)的業務出現滑落，亦必連帶導致漢堡港口貨物裝卸量的減少，而在轉運需求的處理方面，下降幅度更為明顯。不過，漢堡港務當局亦表示，其貨櫃內陸運輸業務倒是可以相對保持穩定，以同年同季的貨運量計算可達到140萬TEU，同比值僅下降4%，而仍足以保持港口鐵路的穩定營運，雖然在港區鐵路運輸的業績上，未若2019年時那般的頻繁，卻得高乎於2018年的業務量。

然而，在同一時段內，漢堡港與第二大貨櫃運輸合作夥伴的美國間之貨櫃輸送量，卻一口氣的躍升為14.61萬TEU，締創了20.7%的顯著增長幅度。據Axel Mattern的說明，該一增長趨勢可歸因於漢堡港在2019年間，所展開之四項嶄新貨櫃運送業務的規範，對增進

漢堡港和美國港口之間的推展航貿，有甚為密切的關連。正是因為漢堡港與美國港口之間，有增加貨櫃往來的情形，因此整體的營運績效尚不致於滑跌過大。

另就年度內的實務狀況審析之，由於中國大陸和德國等歐洲國家間的經貿，已從2020年6月開始復甦和升溫，航線的數量既告回增，輸送量當然亦跟著上升。不過，就長期狀態審視，是否皆能回復平穩或因季節變化、天氣變為冷涼而致疫情重現，以及一旦疫情翻轉為趨於嚴重或反覆不定的變化，則包括海運航貿諸業在內的所有業界咸應善擬策略，妥當因應。

非洲、南美洲及紐澳地區，在此波的疫情襲捲下，亦是無從倖免於事外，海運業務上也衍生諸多特殊狀況，像是地中海航運公司(Mediterranean Shipping Company, MSC)與Ocean Network Express Holdings (ONE)等知名國際航運公司，在南非的開普敦港初傳疫情當下，即宣布變更原有航線，暫不停靠開普敦港而改停靠伊麗莎白港，再由後者將貨櫃另行裝運並循南非的國內航線航赴至開普敦港，至於南非的船運公司則會再向客戶收取額外費用，其他屬突發性或短暫推出的事例，則不勝枚舉。

各國海事部門或組織，對於海員和港口工作人員，在防疫事項上的提示

新型肺炎疫情在全球各地的廣泛衝擊，將使全球之經濟發展或各國間之經貿往來，成為近數十年來最大的衰退，所造成的跌滑幅度亦最大。長期之間佔跨國貿易比例，高達90%的國際航運事業，自然是首當其衝，受創深遠。在疫情仍告普遍未能全面弭止之下，海員勢必經常面臨被新冠肺炎病毒襲染的風險，同時由不少國家所施行旨在預防擴大散播的作為，亦為船舶的營運和船員的就業，帶來安定性不足的憂慮。

因為新冠病毒的蔓延，曾有好長一陣子頻傳舉世各地的港口，出現拒絕船舶入港、靠岸之事端，所衍生的多項限制也使得船員在工作上的接班輪替萬分不便，即便是身心不適而欲上岸就醫亦告十分不易。以海員之工作環境為例，顯比陸地上的職場狹窄，難以劃隔足夠的「防疫距離」，若有人員染疫則對外蔓傳散播的情形，恐將愈為快速嚴重。在疫情最吃緊之時段，便曾有多艘郵輪及美國軍艦，出現群聚感染而被迫停駐於近岸海域或飄行外海的窘境，國人當屬記憶猶新。

2020年的上半年，海運界即因此而窮於調度人員，而這些由於對人員的疏散、隔離產生的勞動力短缺，則又使得物流供應鏈中斷的情形更加惡化，即

便此等焦頭爛額之煩冗情況現已暫告段落，但仍應就疫情可能捲土重來之可能及早思患預防，事先做好「曲突徙薪」之對策，俾可於面對衝擊時，著收「化險為夷」的效益。

自新冠肺炎疫情爆發起，國際海事組織(IMO)曾參照世界衛生組織(WHO)、美國疾病控制與預防中心(CDC)、歐洲疾病預防控制中心(Euro-pean Centre for Disease Prevention and Control, ECDC)之發布訊息，隨時對所屬會員國提供攸關防疫之意見，並經由層轉週知，持續無懈的提示所有海事工作人員和託運貨物(櫃)的客戶，時時提高警覺，確保安全。

如國際海事組織在2020年1~2月的疫情初發時，便曾敦促其成員國將具海員身分者指定為「必不可少人員」(Indispensable staff)，以便海員們只要基於職務需求且並未染疫，則可在屬其工作場所的船舶和居住國之間通行無阻。就舉世各國政府之立場，防疫政策當係首要之舉，然而亦不宜因此而對船舶和港口作業，以及海員的自由行動、海員的人事調度造成妨礙，此係同等必要之良猷。

2020年3月27日，國際海事組織即已曾向各國政府和有關國家主管部門，發出關於在新冠病毒肺炎(COVID-19)

廣為蔓傳期間，仍可便利於海上貿易的初步建議清單(第4204 / Add.6號通函)，其中臚舉項目計有--

- 船舶進入港口泊位；
- 促進港口營運的措施；
- 得讓船員在港口進行交接換班；
- 確保港口可長久離疫的措施。

繼之者，IMO會員國之政府在過往疫情嚴峻期間，亦曾建議航運業者特別留意以下由IMO發布之函告：

- 第4204/Add.14號通函：是在COVID-19肺炎傳染期間，保障船員安全換班和自由通行的協議框架。
- 第4204/Add.16號通函：是與COVID-19肺炎相關的文件，為確保船上人員和岸上人員之間，可安全交流的指南。
- 第4204/Add.27號通函：協助控制並減輕在船上傳染到COVID-19肺炎風險的協議。

上述之提議，已得到「國際船東保賠協會集團」(International Ship-owners' Protection And Indemnity Association Group)的鼎力支持。在新冠病毒肺炎傳染期間，如何安排海員適時上岸以獲取良好的醫療服務，俾深入保護船員和兼顧公共衛生，亦是國際航運面臨的眾多要務之一，同時亦和維護全球供應鏈的通暢運行具有密不可分的關係。IMO於2020年7月1日發布的第

4204/Add.23號通函，不僅係就先前發布的指南作成總結，並且亦加進由海上運輸部門所發布的系列性建議，既得向港口及擁有海岸線國家的相關部門提供指導，以確保海員的健康無虞，進而亦可協助各國政府在遭遇困頓期間，採取務實有效的法則，以維持航運及港口產業經營上的順暢。

結語

新冠肺炎疫情的蔓傳，必須在全球各地民眾的慎重克制以避免交互傳染之情形下，始能令疫情逐步減緩，終至消弭於無形。或是在將疫情穩定控制於「低比例」，又在疫苗之有效研製開發下，形同流行性感冒般的不再對於人類存有重大威脅，「自助天助」之格諺正是此然。

果能在世人齊心努力下，使得疫情趨於緩止，航運事業將可如同「產業車頭」，領先帶動舉世經貿的重振，縱橫汪洋四海、行止無遠弗屆的海員，則必愈益惕厲奮發，讓航運力、勞動力作最有效的結合，締創全球航運事業的新局。

附註：

一、這些貨物的延遲運輸，必然強烈衝擊到全球的整體供應鏈，中國大陸的鐵礦砂、銅錠…之礦料貿易業者，亦以港口關閉、減班操作之事

由，要求智利、巴西之南美國家礦商延後運出礦產。職是之故，新加坡鐵礦砂期貨交易市場，在2020年2月初時顯示的交易價格，便已較疫情爆發前跌降達13%之巨幅，本將運往中方的原油與液化天然氣(LNG)，也在同一時段近乎面臨停擺，無怪乎該段時期全球油價連番下跌，產售原油之國家亦為此而叫苦連天；另因疫情所導致由陸方出口的零件呈現供應鏈停斷之情形，使得韓國現代汽車企業的生產線只好隨之減產。

二、「磐聚網」(Panjiva)是美資業者於2006年在中國大陸設立的全資子公司，亦是控管投資風險背景的「戶對戶」商貿智能平台，主要業務著重於貿易數據的評估和分析，以及揭示全球貿易發展趨勢。其數名共同創辦人，致力於從事收集、整理、分析、追蹤各國出口商的商品數據，這些數據可讓磐聚網匯集涵蓋多達190個國家、150萬家企業之訊息，並為買家提供完善的「供應鏈」數據。



年菜精選-----富貴佳餚喜迎春

文/武玉鳳

(一)腸腸在一起

蒸熟的香腸3條和糯米腸3條分別切成厚片，滷大腸1條切成厚片備用。黑木耳兩朵切成小片，杏鮑菇兩大朵、米血糕一塊各自切成小塊狀、花枝丸五顆對半切，洋蔥半顆切粗絲備用。起一油鍋爆香蔥段、薑末、蒜片、洋蔥、紅辣椒片後，加入杏鮑菇、香腸、米腸、大腸翻炒，續下米血糕、花枝丸、木耳，倒入醬油、醬油膏、沙茶醬、糖、麻油、米酒、白胡椒粉和少許清水所調成的醬汁一同拌炒，接著加大量的九層塔拌炒至湯汁快要收乾，撒上蒜酥略為拌炒，這道口感豐富的新菜色就可以上桌嚐鮮啦。

(二)鹹蛋蘆筍杏鮑菇

蘆筍一把，切除底部較老的部分，用刨刀刨掉蘆筍纖維較粗的部分後，洗淨切成3公分小段。紅甜椒半個去蒂去籽，切成與蘆筍相同的尺寸。大杏鮑菇4朵切小塊狀，五顆蒜瓣切末。鹹蛋兩顆，將蛋白蛋黃分開切成碎末備用。微量的油倒入鍋中加熱，放入杏鮑菇煸炒，炒乾水份後盛盤備用。接著鍋中再加熱1大匙的油，轉中火煸炒鹹蛋黃，並用鍋鏟壓碎蛋黃，待產生泡沫，不停的攪拌至泡沫變大時，依序放入蒜末、紅辣椒碎、蘆筍、紅甜椒和杏鮑菇拌炒。淋上米酒、糖、白胡椒粉調味，(因已有

鹹蛋釋放鹹度，品嚐味道再決定是否需要加鹽)。加入一大匙的水，倒入鹹蛋白拌炒、滴入少許麻油、撒上蔥花，即可鹹香上菜啦。

(三)韓式泡菜豆腐燒魚

吳郭魚一尾，家常豆腐一盒，切成小塊備用。蒜末、薑末及蔥末切好，韓式泡菜切絲連湯汁備用。魚身兩側各斜切三個刀口(快熟也較易入味)，魚身均勻抹上鹽巴，醃製10分鐘。在魚的表面沾上薄薄的麵粉，起熱油鍋將吳郭魚兩面煎至金黃取出。鍋中留兩大匙的油爆香蔥薑蒜末後，加泡菜及泡菜醬汁、韓式辣醬、醬油、鹽、糖、米酒翻炒後，倒入適量的水，將炸魚放入蓋上鍋蓋(中途需翻面)以中火烹煮約8分鐘(視魚的大小增減時間)。湯汁約剩一半時，嗆入少許的鍋邊醋，將魚盛放到大盤子中，將豆腐的水瀝乾後，倒入原鍋中剩下的醬汁裡燉煮入味，放入切絲的蔥綠，滴上少許的麻油拌勻後，將豆腐及濃稠的湯汁淋在魚身上，即可上桌

(四)芋香排骨煲

大甲芋頭去皮切成塊狀。切成小塊的豬小排半斤，洗淨後，以紙巾擦乾水分、加入微量醬油、米酒、砂糖、白胡椒抓醃，撒少許太白粉拌勻，最後淋上少許油以筷子攪勻。鍋中加入兩大匙沙

拉油，將排骨煎至兩面金黃後，放入蔥段、薑片、蒜粒爆香，倒入芋頭，淋上適量的米酒後繼續拌炒一下，接著倒入蓋過所有食材的高湯或清水，加糖、鹽調味，蓋上鍋蓋，約**15分鐘**後燒至芋頭軟爛、湯汁只剩**1/3**時，分次倒入全脂鮮奶輕輕拌炒，加蔥花入鍋拌勻，起鍋盛至砂鍋中，撒上海菜作為點綴，加蓋放在爐火上中火加熱後，沿著鍋蓋的邊緣到上少許的米酒增加香氣，即可上桌。

(五) 碧綠燴胭脂

絲瓜一條削去表皮後，去籽切成條狀備用。去殼蟹腿肉一盒汆燙後洗淨瀝乾，拌入少許米酒及鹽備用。已挑除腸泥的蝦仁**200**公克，以少許的鹽和太白粉抓揉，並徹底的洗去表面的黏液，瀝乾並用廚房紙巾擦乾水分，蝦仁加鹽、酒、白胡椒粉、玉米粉、麻油醃製**10**分鐘。另備一低溫的油鍋，依序倒入蝦仁和蟹管肉快速過油，以鍋鏟攪散食材，待蝦仁、蟹管肉顏色改變(約七分熟)即可瀝油盛出。鍋中留一大匙油，爆香蔥薑後，倒入絲瓜拌炒後，加**1/4**杯水燜煮至軟化，加鹽、麻油、米酒調味，倒入蝦仁及蟹腳續煮至湯汁滾沸，放入太白粉**1:水3**的粉糊勾薄芡再度煮沸，即可盛盤上桌。

(六) 番茄油條牛肉

黑柿子品種番茄**3**個切小塊備用。省產黃牛肉片**6**兩、加蛋白、醬油、糖、米酒拌勻後，再拌入些許的沙拉油備用。

市售油條剪成小段，入油鍋炸酥瀝油後擺放在盤子裡。等鍋中餘油略為降溫時，將牛肉下鍋過油炒散約七分熟，盛起備用。起油鍋爆香蔥段，接續倒入番茄塊、番茄醬、蠔油、糖、適量的水煮沸，倒入牛肉片快速拌炒，再以太白粉水淋上薄芡攪勻煮熟後，起鍋將番茄牛肉澆在油條上，趁熱享用。

(七) 砂鍋天香獅子頭

包心白菜一顆洗淨，切成塊狀備用。備一容器倒入「八瘦二肥」比例的豬前腿絞肉一斤、捏碎的臭豆腐兩塊，以蔥末、薑末、蛋液、米酒、白胡椒粉、糖和鹽調味拌勻。用筷子以同一方攪拌**3**分鐘，期間分兩次徐徐的將適量的太白粉水倒入，並不停的拌至肉餡吸飽水分且牽絲起膠。以手抓起的肉餡放入掌心，左右手拱成碗狀，來回拋打個**10**次，依序做好若干個外表光滑如橡皮圈般大小的肉丸，排放在已抹過油的蒸盤內，入鍋蒸至七分熟備用。起一油鍋爆香蔥段、倒入大白菜拌炒、加鹽調味炒至白菜出水。將白菜移入砂鍋中，表面擺放蒸好的獅子頭，加入蓋過獅子頭的開水，蓋上鍋蓋煮沸後轉小火續燉煮個**20**分鐘，起鍋前加鹽、適量的胡椒粉、麻油調味後，及香菜點綴上桌。

(八) 子薑清蒸小卷

嫩薑和紅辣椒切絲備用，取青蔥綠葉部分一小束，切成**5**公分的蔥絲，泡入大碗中裡清水中，待呈現卷曲狀，即可

取出瀝乾備用。小卷清洗後瀝乾，放入容器中倒入糖、醬油、開水、米酒拌醃**10**分鐘，再排放在略有深度的盤子上，淋上剩餘的醃汁，將嫩薑絲及辣椒絲鋪放在小卷的上面，放入鍋中水已煮滾的蒸架上，蓋上鍋蓋，大火蒸**5**分鐘後，表面灑上蔥絲，同時另備鍋子開大火倒入沙拉油和麻油各**1**大匙燒至高溫時，將熱油淋入蔥絲之上即可。

(九)芥菜蛤蜊肚片湯

芥菜心一顆切成塊狀，洗淨汆燙後泡冷水洗淨、反覆三次，去除苦味。蛤蜊半斤放入容器中，倒入略比蛤蜊低一些的清水，加入**3%**比例的食鹽，攪拌均勻，放置安靜處約**40**分鐘等待吐沙完成後，徹底洗淨瀝乾備用。

賣場已初步處理過的豬肚一個，熱水汆燙後洗淨，切成兩半，放入電鍋的內鍋中，加入水及**1**支蔥段、**3**片薑，米酒，外鍋加兩杯的水蒸煮。待電源跳起後，取其一半將豬肚撈起切成小片，(剩餘一半可做其他料理)取鍋放入少許的油爆炒薑片、蔥段、豬肚並以白胡椒粉調味，倒入熱開水後，燉煮**20**分鐘後以鹽、糖、米酒調味，加入芥菜一同煮滾轉小火燜煮**10**分鐘，再倒入蛤蜊，大火煮至蛤蜊開口後立即關火。

(十)好饗芋見你(鹹點)

乾香菇泡軟，擰乾切小丁，鍋內倒入**1**大匙油，爆香洋蔥末、香菇丁和粗的絞肉。接著倒入醬油、冰糖、鹽、米

酒，翻炒上色，加油蔥酥、白胡椒粉，再加水煮開轉小火燜煮**20**分鐘煮至油亮濃稠。備一塊芋頭糕，依人數切成九宮格狀，排列放在盤子上，入鍋蒸煮，淋上肉燥、撒上蔥花和香菜，輕鬆上菜啦。

(十一)暖暖綠豆蒜(甜點)

脫殼綠豆仁**200**克，反覆地以清水將雜質清除，泡水**3**小時後瀝乾水份，放入電鍋內鍋內，外鍋加入**1.5**量杯的水，蒸熟後取出晾涼。以增加Q度。取一鍋子，放入**3:1**比例的二砂糖及黑糖，並倒入糖份量**1/2**的清水，以中小火加溫，待糖融化，不斷的旋轉鍋身使其均勻融化。(避免用鍋鏟攪拌會造成反砂現象)

當呈現大的泡泡且糖水變為金黃色時，改小火;待泡泡變的細小糖色轉為褐色時，立即關火，小心地倒入熱水，靜待一下，再次開火並煮滾。加入適量的桂圓乾煮**5**分鐘，接著倒入蒸熟的綠豆仁以中火煮滾，改小火煮**20**分鐘，再分批倒入以清水和木薯粉調勻的粉糊，攪拌煮成濃稠順口的甜湯。食用時，盛入碗中，表面撒上粗粒的花生粉即可幸福品嚐。

(十二)繽紛鮮果葫蘆串(菓盤)

竹籤泡水洗淨，紙巾擦乾備用。葡萄、小番茄、橘子果瓣、火龍果、芭樂以及蘋果(稀鹽水浸泡防止氧化變色)連皮切成小塊，以竹籤串起不同色彩的水果，擺放在寬口高筒玻璃杯中，以花束綻放的美妙姿態，迎接著新年的到來。