

打击电信网络诈骗专项工作表现出色

交通银行中山分行获表扬

近日,交通银行中山分行收到中山市公安局发来的表扬信,对该行 2017 年打击电信网络诈骗专项工作表示肯定。据悉,交通银行中山分行积极配合公安机关做好涉案账户的及时查询、紧急止付、快速冻结等查控工作,

助力打击网络电子诈骗犯罪专项工作取得良好成效。

2017 年以来,交通银行中山分行进一步规范驻派人员的查冻等特殊业务处理,认真积极、反应快速,驻地协助查询止付 400 多笔,成功堵截资金 21.71 万元,

保障驻点工作顺畅有序,体现了对资金处置的专业能力,切实保护了广大群众的财产安全。

此外,该行于近日积极参加由中山市“打电诈”联席会议办公室举办的打击电信网络诈骗犯罪集中宣传暨涉案资金返赃退赃活

动。通过现场有奖问答互动、派发宣传单张、为市民提供咨询服务,该行工作人员向市民群众普及了防范电信网络诈骗犯罪的相关知识,致力于提高市民的防骗能力与意识,切实履行社会责任。

该行表示,下阶段将持续贯

彻快速推进涉案账户紧急止付和快速冻结机制,持续提高一线员工防范电信诈骗的意识和能力,协助做好涉案账户查控止付,积极开展群众宣传教育工作,落实打击电信网络新型诈骗专项工作,保障群众的金融权益。

基金业权威评选落幕

景顺长城获 15 项大奖

景顺长城基金凭借优异的投资业绩和强大的综合实力在近期基金业权威评选中,一举获得 15 项大奖。

日前揭晓的中国基金业英华奖公募基金 20 年特别评选中,景顺长城凭借多年来权益类投资的

业绩优势获得“最佳主动权益基金管理人”大奖,旗下景顺长城优选(260101)、景顺长城内需增长(260104)、景顺长城鼎益(162605)、景顺长城核心竞争力(260116)获评 20 年“最佳回报混合型基金”。

金牛基金经理度身定制

富国转型机遇即将发行

基于自身深厚的行业研究能力,国内老牌公募富国基金于 3 月 26 日起发行的富国转型机遇基金值得关注。新基金拟由金牛基金经理曹文俊担纲管理。据富国基金内部人士透露,由他管理的富国转型机遇有望通过精选当

前具有成长性板块中估值合理、业绩增长出色的个股,把经济转型和产业升级带来的投资红利变成投资者分享行业改革成果的有效工具。资料显示,曹文俊具有 13 年证券从业经历,4 年基金管理经验。

实力业绩持续领先

富国基金横扫多项大奖

“一分耕耘一分收获”,实力强劲的基金公司总是会受到业内各大荣誉奖项的肯定。在《证券时报》主办的第十三届中国基金业“明星基金奖”评选中,富国基金一举拿下“2017 年度十大明星基金公司”以及“五年持续回报明星基金公司”两项公司级大奖,旗下富国低碳环保、富国中小盘、富国天惠

成长等 5 只明星基金也分别斩获单项金奖,一举成为本届明星基金奖评选活动中的大赢家之一。

事实上,上述几只基金仅是近年来富国权益军团业绩亮眼的一个缩影。凭借前瞻性的产品布局、强大的投研实力和优异的风险管控能力,富国近年来基金业绩稳居行业前列。

蝉联三届金牛奖

招商基金旗下债基业绩稳定

3 月 26 日,由《中国证券报》主办、多家专业券商及基金评级机构协办的第十五届中国基金业金牛奖评选结果揭晓。凭借长期的优秀业绩和良好的风控能力,招商基金旗下明星基金——招商产业债券荣获“五年

期开放式债券型持续优胜金牛基金”奖项。值得注意的是,这已是该基金连续第三次斩获金牛奖,而近年来债市风波不断,全市场获得五年期金牛基金奖的同类产品更是屈指可数,足见招商旗下产品的业绩稳定性。

空中金融 CEO 赖效纲谈互金备案与未来——

2018 我们将走得更好！

2018 年 1 月,由国家发展改革委宏观经济管理编辑部、新华社半月谈杂志社等单位主办的中国改革创新与诚信建设高峰论坛在北京钓鱼台国宾馆举行。

论坛上,互联网金融平台空中金融的 CEO 赖效纲荣膺“2017 年金融行业最具影响力十大领军人物奖”,空中金融则荣获“2017 年度中国(互联网金融行业)最具投资价值品牌”奖。

在评选活动中,主持人表示,凭借在互联网金融服务中的突出表现和锐意创新的精神,空中金融的获奖实至名归!作为互联网金融行业的新生代表,空中金融依托空中网集团的雄厚实力和自身强大的技术支撑,在合规化和创新性方面都取得

了出色的成绩!空中金融因此一跃成为业内增速最高的互金平台之一。

赖效纲在答媒体采访时表示:“对于互金行业作为普惠金融重要组成部分的定调已经基本落地,而这一切的前提就是合规。不论之前做到何等规模,在新规框架内都必须完成相关备案,备案制度的完善,将极大促进互金行业的造血机制,加速优胜劣汰的正循环,只有具备足够实力,具备创新意识和优质服务意识的平台才能真正过关,这对于互联网金融安全、合规化形象的塑造是起决定性作用的!”

在谈及空中金融在 2018 年将会有哪些变化时,赖效纲说:“互联网金融对于技术和创新的追求是推动行业进步

的核心动力。我们空中金融对于创新是相当执着的,对于目前非常热门的区块链和 AI 等技术,我们在去年就成立的专门的研发部门。当然出于安全和对投资者负责的态度,空中金融绝不会在技术尚未成熟的情况下去盲目追捧,我们更热衷于结合自身特点进行相关研发。一切发展都应遵循安全第一的准则,用户的资金安全必须得到保障,不能为了创新而创新!”

2018 年,互联网金融行业发展愈加健康有序,互金平台的合规、转型、升级不断,在探索金融创新的道路上走的愈加稳健。通过平台升级、新项目研发等一系列努力和成就的取得,显示出空中金融在创新发展、践行普惠金融道路上的坚定决心。

激战公募
20 年

富国基金大放异彩

今年是中国公募基金行业发展 20 周年,由《中国基金报》主办的中国基金业英华奖公募基金 20 年特别评选投票结果揭晓。富国基金凭借出色的资产管

理能力和优秀的业绩表现,一举摘得全场最具分量的公募基金 20 年“最佳主动权益基金管理人奖”。同时,旗下产品富国低碳环保、富国天成红利、富国天惠

成长、富国天益等 6 只产品也斩获各类产品单项大奖。

据富国基金内部人士介绍,核心竞争力的生成不是来自于一朝一夕的,而是近 20 年的积累。

清明踏青美食地图

贰 清明螺蛳 河鲜当食

“清明螺蛳赛似鹅”,炒螺蛳,由螺蛳和辣椒及各种调味料制成,味道鲜辣十分过瘾。炒螺蛳一炒一大盘,自己用嘴噙着吃,也有直接用螺蛳肉炒菜吃的,比如韭菜炒螺蛳,都是清明时节最时髦的菜。每年清明节扫墓也是一家人团聚的时刻,亲戚们热热闹闹围坐在一起,吃上一盘炒螺蛳,鲜到舌头根上,回忆起来都是浓浓的温情。

螺蛳在江南众多的水生生物中,是最不稀奇的物类,其适应能力非常强,在田间池塘,乡村山坑溪圳随处可见。螺蛳价廉物美,营养丰富,虽然登不上大雅之堂,却有“盘中明珠”之美誉。据分析,组成螺肉蛋白质的氨基酸中,有谷氨酸、肌苷酸、

半胱氨酸等多种增鲜物质,其肉质中钙的含量要超过牛、羊、猪肉的十多倍,它还含有多种维生素,如维生素 A、维生素 B1、维生素 B2 等。除此以外,它也包含有多种无机盐,如钙、镁、磷、铁、硒等,被人们认为是一种高蛋白低脂肪的天然保健品。

除了螺蛳以外,清明时节的河鲜也十分当灶。民间还有“清明前鱼骨软如绵,清明后鱼骨硬似铁”的说法。清明时节是刀鱼身体变化的分水岭,清明前的刀鱼鱼骨较软,肉细鲜嫩,物美,营养丰富,虽然登不上大雅之堂,却有“盘中明珠”之美誉。据分析,组成螺肉蛋白质的氨基酸中,有谷氨酸、肌苷酸、



黄沙蚬

进入农历二月,斗门水乡的黄沙蚬一日比一日肥美起来,不少吃货蜂拥而至。

黄沙蚬是斗门独有的品种。据说上横一带出产的最正宗。农历二、三月是黄沙蚬最肥美的时节。上横的乡亲说,贝类这种水产品其实南北淡

水湖均有分布,但是黄沙蚬水乡特有,生长于咸淡水交汇、水流湍急的河涌出海处。由于它的味道特别鲜美,早已声名在外。

每年蚬肥美味的季节,横坑河上遍布农民捞蚬队。捞蚬船都有自己的秘密武器。两边



清明螺蛳

格直线下跌,到谷雨时已基本退出市场。所以民间有“刀不过清明,蚶不过端午”的说法。

此外,河蚌在这个时节备受欢迎。扬州人把河蚌叫“河歪”。要选个儿不大不小,红壳的,六个左右就够三口之家吃的了。先用热水反复洗干净,略洒点食盐拌一拌,片刻后再洗

一遍。用刀背将硬边敲松,这样熬出来的肉才会不老。然后将“河歪”横切成一公分宽的条儿,爆火将姜、葱、咸肉或火腿肉、豆腐、“歪”下锅,熬成浓汤,味道异常鲜美,有的还可以在面里放蚕豆羹儿,或者鲜笋,秧草,汤美肉鲜,食之三月不忘。

叁 鲜甜肥美 属黄沙蚬

的船舷经过特别的设计,一边拴着几件钢丝焊制的勾型蚬网,另一边则是芦苇编织的挡水板。捞蚬时,船是横着潮流后进的,挡水板助力,流水冲着竖起的挡水板推动船只行进。每隔一段,起一次网,能捞起不少黄沙蚬。

“捞蚬最理想的是水退流急时。从前,若遇上夜晚水退,渔民们争相驾舟夜捕。船与船之间渔火闪烁,与满天星斗相辉映,别有一番情趣。”此情此景,定格在作家的美好记忆中。

谈起蚬的吃法,当地人会告诉你,黄沙蚬的烹制方法很多,蒸、炒、煮最为常见。如今,食肆的厨师顺应外省食客需

求,创新了五花八门的吃蚬法。有的像炒田螺般,将蚬配以姜、蒜等佐料,猛火翻炒到蚬张开壳了口,洒上几滴料酒,甚至辣椒面,味道浓郁。

莲洲的梁婶授予笔者秘诀,黄沙蚬最好的吃法是蒸着吃,原汁原味,保留了蚬的鲜甜。猛火蒸熟后,捣碎了姜茸、豆豉过油后,洒在蚬面,香味扑鼻。梁婶说,若是上横对岸的新会人,蒸蚬会加上一些陈皮丝,起锅时枯香四溢。梁婶说,广东人的吃法始终清淡些,“我们水乡人会用蚬来煮粥或滚汤,装碗前放几片叶菜,味道清甜鲜美,还可清凉祛湿,很适合现在的潮湿天气。”



清明果

壹 绿色入饕 春之时令

文 / 图 梅尔

春到清明必踏青,这同时也是许多时令美食上市之时。从古至今,清明时节踏青、野餐的历史源远流长。所以用“美食节”来迎合清明时节,确不为过。

清明节是二十四节气之一,也是我们的传统节日,在古时也叫三月节,距今已有 2500 多年的历史。清明一到,气温升高,雨量增加,正是春耕春种的大好时节。似乎只要到了清明,春天的气息才真正浓郁起来,芽的绿、鹅的黄、水光浮动的娇嫩、一树一树的花开……不少极具春色的美食逐个登场。

清明时节,农村老家的田野间艾叶正在蓬勃生长,随处可见,其色泽青葱,气味清新浓郁,因有良好药用功效和食用价值,惹得不少喜爱吃艾叶粿的人采摘。

在客家人的餐桌上,艾草算是一种常见的食材。每到春季,田头水边就会长出一丛丛艾草,绿色的叶子回旋而上,像宝塔似的十分可爱。这时,女人们会把它们采下来,回家将糯米蒸熟之后拌入艾叶一同舂成米糕,在中间包些花生或芝麻馅,团成一个个绿绿的小球放进锅里蒸熟,这就成了有名的客家美食“艾糍”。

艾糍滋味浓烈,并不是每个人都能承受。假如吃不惯,可以在做艾糍时少放些艾叶,这样吃起来就会满口幽香,还带着一种特有的甘味,让人顿时胃口大开。

浙江各地清明前户户磨糯米粉,采“清明草”或艾叶做清明果。艾叶我们都见过,“清明草”则俗称绵菜、米菜、佛耳草、鼠曲草,在清明时节萌发出绵绵白毛细叶。人们采摘叶顶,洗净捣烂和以糯米粉。白

色的米粉遇到绿绿的艾叶汁或绵菜汁顿时变得通体碧绿,鲜嫩欲滴。

浙江的清明果,馅儿有豆腐干和着韭菜的,有熏肥肠拌芥菜末的。有包成团子的,有做成圆饼的,也有包成饺子样但更精致的,那皱褶的花边一个个碧绿剔透,美丽极了。

当然还有江南的“麦浆草”,清明而生,过则难觅,因此用麦浆草做成的青团子,在江南一带的民间清明民俗中格外重要。每到清明,江南百姓必到田间揪一把“麦浆草”,回家捣烂压汁,与晾干的水磨纯糯米粉拌匀和好,包上细腻的豆沙馅儿,民间窍门还要放入一小块猪油,团好还入笼蒸熟,出笼时再薄薄刷一层熟菜油在外表。如此,油绿如玉、糯韧绵软、幽香扑鼻的青团子,就亭亭立于眼前了。



客家艾糍