

2019年横琴
国际金融论坛举行

探讨金融发展新趋势 共商数字货币新挑战

11月2日,由横琴智慧金融研究院(吉林大学横琴金融研究院)、易方达基金管理有限公司、易方达资产管理有限公司联合主办的“全球金融发展新趋势与数字货币的挑战国际论坛”在横琴举行。来自国内外的金融行业专家、学者齐聚一堂,碰撞智慧、交流思想,探讨数字货币等领域面临的机遇与挑战,为横琴金融业发展建言献策。

横琴新区管理委员会主任杨川对横琴金融业“从无到有、从有到强”的发展历程进行了简单回顾。他表示,金融产业已成为横琴的亮点产业,特别是在离岸金融、数字资产、跨境结算等方面前景广阔,也希望通过本次论坛,让更多金融领域的优秀企业、团队、高端人才进一步熟悉横琴、了解横琴,促进横琴金融产业发展。

在主题演讲环节,中国国际金融有限公司首席策略师、董事总经理、研究部联席主管黄海洲

发表了题为《全球货币体系第三次寻锚:主权货币vs数字货币》的主旨演讲,他提出了全球货币锚存在“40年小周期、80年大周期”的规律,以主权货币和数字货币为主要内容的第三次寻锚已经正式拉开帷幕。“全球货币体系发展至今,已经有三次‘寻锚’的过程。当下,以主权货币和数字货币为主要内容的第三次‘寻锚’已经正式拉开帷幕。”黄海洲说。

吉林大学经济学院、横琴智慧金融研究院/吉林大学横琴金融研究院院长李晓发表主旨演讲《美元体系的金融逻辑与中美关系的未来》,他指出美国由“债权人逻辑”更改为“债务人逻辑”是目前中美经贸摩擦产生的根源,中美之间金融合作机制的完善将深刻决定中美两国的关系,进而影响全球金融发展趋势。

日本环日本海经济研究所所长河合正弘发表主旨演讲《从中美贸易纷争到货币纷争的可

能性》,他认为中美之间的贸易、投资、技术纷争已经逐步扩大到货币领域,美国避免货币纷争深化、中国提高外汇政策透明度并着手开始自由浮动汇率改革是比较理想的解决方案。

美国约翰霍普金斯大学国际关系学院国际经济系主任Gordon Bodnar发表了题为《未来国际金融市场稳定面临的若干挑战》的主旨演讲,他从美国资本市场的供求现状出发,提出全球经济增长放缓、主权债券市场不稳定性以及金融交易成本过高等因素共同挑战了现有的国际金融市场,数字货币的兴起有利于解决相关问题。

在圆桌讨论环节,著名经济学家朱嘉明认为,数字货币会在价格水平、利率以及实际经济产出三个维度上对宏观经济产生影响。同时,数字货币也正以通证化的方式改变微观主体的自组织模式,目前,数字货币发展的最大障碍是人们对数字货币



2019年横琴国际金融论坛举行,图为圆桌论坛环节

与传统货币在基因、演变模式、基础结构、网络和金融工具等方面的认知差异。芬兰中央银行经济转型研究所所长Iikka Korhonen认为,数字货币的出现为金融市场注入了新的活力,但同时也必须重视货币的安全问题。

(文/图 何舟)

交通银行大力打造 国际业务网银平台

交通银行在拓展传统渠道的产品和服务的同时,大力打造集进口、出口、汇兑、贸易融资等功能于一体的网银平台,

目前交行利用“网银+手机银行”推出电子化服务项目,实现五大功能:

第一重功能:对公网银、手

机银行即期结汇——实现单笔货款资金500万美元以下实时成交,覆盖美元、欧元、日元、港币、英镑、澳大利亚元、加拿大元、瑞士法郎、新加坡元等9大币种;

第二重功能:无纸化汇款服务——实现企业货款“足不出户”的汇款需求。企业线上填写汇款信息,凭上传的合同及发票等资料提交汇款,无须提交

纸质单据到银行,可实时查看汇款进度;

第三重功能:线上单证业务办理——实现客户单证项下全流程线上化操作需求。客户可线上发起信用证开立、在线承兑、付款确认等。

第四重功能:收汇宝——实现为具备进出口资质的“代理类企业”提供账户分类管理服务。

第五重功能:跨境薪智汇——实现为跨国公司中方员工进行集中薪金划转和结汇等全系列服务。

交通银行国际业务网银平台目前已初具规模,今后还将持续优化、升级、丰富线上产品,为客户打造一个高效、便捷、易用的全方位国际业务线上平台。

感“蟹”你的到来

文/图 梅尔

鲁迅先生曾称赞:“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士谁敢去吃它呢?”螃蟹形状可怕,丑陋凶横,第一个吃螃蟹的人确实需要勇气。但是,吃过螃蟹的大部分都会被其鲜味折服。正所谓“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”,如今又到了螃蟹黄多油满之时,笔者真心感“蟹”你的到来。

住在南海沿岸的我们,从小就都知道秋天是吃螃蟹最好的时节。而民间谚语“九雌十雄”,它就明确地指出了农历九月份吃母蟹,农历十月份吃公蟹。主要还是因为农历九月里的雌蟹抱卵,蟹黄饱满,宜食雌蟹;农历十月份的雌蟹产卵,而雄蟹性腺发育最好、最美,黄白鲜肥,所以宜食雄蟹。

对于大多数只爱吃但不明内里的吃货来说,重壳蟹、水蟹、膏蟹等五花八门的叫法总让人“昏头昏脑”。事实上,在珠海螃蟹的种类多为青蟹,特别是斗门地区咸淡水养殖的斗门青蟹更让吃货们垂涎三尺。根据青蟹在不同生长时期的体征,重壳蟹、水蟹、膏蟹等叫法就是顺应螃蟹各个发育时期延伸而来。

青蟹为滩栖游泳蟹类,生活在潮间带泥滩或泥沙质的滩涂上,喜停留在滩涂水洼之处及岩石缝等处。斗门马山村毗邻黄茅海,自然环境条件优越,无污染,是养殖青蟹的绝佳地方。但马山本地并不出产蟹苗,需从江门台山一带引进。引进时的蟹苗像手指甲一样大小,投放入近海的河塘,以咸淡水混合调节水质,喂以田螺、沙蚬为食,自然生长。

这个时期的青蟹相当于幼儿时期,所以肉感鲜嫩,但体型不大。我们可以吃原味,也可以做成椒盐蟹,佐酒是一流的。



“媚眼随着合,丹唇逐笑分。凤穿葡萄带,日照石榴裙。”诗歌纵美,也无法如实描绘出佳人形象。而奄仔蟹,就仿若如此佳人——身配碧青“葡萄带”,出浴即换上美艳鲜红的“石榴裙”,朝你款款而来。

关于奄仔蟹的身世鲜为人知,其实它就是还没有交配过的青蟹,相当于螃蟹的少年时期。它也经常是软壳蟹,其味道甘香鲜美,妙不可言。很多人也爱吃这个时期的螃蟹,即使体积还未发育到最大,但蟹黄已经出来了,吃起来别有风味。



很多人都知道大名鼎鼎的重壳蟹,但却不知道它属于螃蟹青年发育的一个特别时期。

青蟹的生长是不连续的,脱壳是其生长的标志,只有在脱壳时才能生长,幼蟹平均约4天脱1次壳,以后脱壳时间逐渐延长,两个半月之后,要间隔1个多月才脱1次壳,从第一期幼蟹到第十期幼蟹的生长需百余天。青蟹一生共脱壳13次,最后一次脱壳,与交配、生殖密切相关,称“生殖脱壳”。

据说,珠海斗门马山养殖户一般不轻易卖水蟹,因为水蟹的售价相对低廉,只有养殖至肉蟹或膏蟹之身才舍得出手。江湖也有一种说法,水蟹是青蟹中最劣质的一种,肉少水多,若非发育不良,一般不易上市。因此,民间也有用捉水蟹来比喻滥竽充数,后引申为短斤少两、以次充好、占人便宜,并有敲竹杠的意思。

不过发育较好的水蟹是肉质鲜嫩清甜,吃水蟹主要有原只清蒸、水蟹蒸蛋、水蟹煲粥等。只不过吃水蟹多在清明节之后,现在并不是时候。

如果说螃蟹发育最完全的时期,那就是肉蟹和膏蟹了,也是这个时节最适合吃的螃蟹。

肉蟹就是不甘心做水蟹而健康成长的雄性蟹,腹部呈三角形。肉蟹以肉为美,优质肉蟹的蟹肉丰满、爽滑鲜甜,有一股清香的感觉,与肉蟹相对应的就是膏蟹,也就是不甘心做水蟹而健康成长的雌性蟹。

还有一种大家非常挚爱的黄油蟹,其实它是一种发育不正常的膏蟹,其蟹脂膏金黄油亮,犹如咸鸭蛋黄,膏几乎整个覆于后盖,膏质坚硬。由于品尝黄油蟹甘香无比,因此人们并不介意它是“病蟹”。



13次,最后一次脱壳,与交配、生殖密切相关,称“生殖脱壳”。

重壳蟹是蟹中之珍品,身上长着硬、软两层壳。它在发育过程中慢慢脱掉硬壳“铁甲”,保留柔软“红袍”,当中蟹体结实丰满,肉厚膏黄。这种蟹无法饲养且较难捕捉,加上数量又少,因而更加珍贵。清蒸重壳蟹肉质嫩滑,口感好,味道鲜香,早已久享盛名。



我们还能生吃螃蟹

传统的清蒸螃蟹能吃出大海的鲜味,东南亚的咖喱蟹则品到异域的滋味,而还有一种更原始的味道就是生吃,韩式的酱油蟹和潮州的生腌蟹就是生吃螃蟹的最佳代表。

日前,笔者就来到了韩国首尔一家连续上榜米其林一星的餐厅,吃到这大名鼎鼎的韩式酱油蟹。说起来,韩式酱油蟹和江南地区的醉蟹有不少相似之处,但韩式酱油蟹的酱油味道盖过酒味,细问之下,原来这家传统的酱蟹店是用三年时间以上的秘制老酱油来腌制酱蟹,是以酱蟹在保持鲜美的同时还去掉螃蟹的腥味。

当这道韩式酱油蟹上桌之时,首先吸引笔者的便是那娇黄欲滴的蟹膏铺满了肉身,酱油蟹吸收了秘制老酱油后,让整只螃蟹更加饱满。吃起来层次感会更强一些。

(文/图 梅尔)

青蟹为滩栖游泳蟹类,生活在潮间带泥滩或泥沙质的滩涂上,喜停留在滩涂水洼之处及岩石缝等处。斗门马山村毗邻黄茅海,自然环境条件优越,无污染,是养殖青蟹的绝佳地方。但马山本地并不出产蟹苗,需从江门台山一带引进。引进时的蟹苗像手指甲一样大小,投放入近海的河塘,以咸淡水混合调节水质,喂以田螺、沙蚬为食,自然生长。

这个时期的青蟹相当于幼儿时期,所以肉感鲜嫩,但体型不大。我们可以吃原味,也可以做成椒盐蟹,佐酒是一流的。

很多人也爱吃这个时期的螃蟹,即使体积还未发育到最大,但蟹黄已经出来了,吃起来别有风味。

很多人都知道大名鼎鼎的重壳蟹,但却不知道它属于螃蟹青年发育的一个特别时期。

青蟹的生长是不连续的,脱壳是其生长的标志,只有在脱壳时才能生长,幼蟹平均约4天脱1次壳,以后脱壳时间逐渐延长,两个半月之后,要间隔1个多月才脱1次壳,从第一期幼蟹到第十期幼蟹的生长需百余天。青蟹一生共脱壳13次,最后一次脱壳,与交配、生殖密切相关,称“生殖脱壳”。

据说,珠海斗门马山养殖户一般不轻易卖水蟹,因为水蟹的售价相对低廉,只有养殖至肉蟹或膏蟹之身才舍得出手。江湖也有一种说法,水蟹是青蟹中最劣质的一种,肉少水多,若非发育不良,一般不易上市。因此,民间也有用捉水蟹来比喻滥竽充数,后引申为短斤少两、以次充好、占人便宜,并有敲竹杠的意思。

不过发育较好的水蟹是肉质鲜嫩清甜,吃水蟹主要有原只清蒸、水蟹蒸蛋、水蟹煲粥等。只不过吃水蟹多在清明节之后,现在并不是时候。

如果说螃蟹发育最完全的时期,那就是肉蟹和膏蟹了,也是这个时节最适合吃的螃蟹。

肉蟹就是不甘心做水蟹而健康成长的雄性蟹,腹部呈三角形。肉蟹以肉为美,优质肉蟹的蟹肉丰满、爽滑鲜甜,有一股清香的感觉,与肉蟹相对应的就是膏蟹,也就是不甘心做水蟹而健康成长的雌性蟹。

还有一种大家非常挚爱的黄油蟹,其实它是一种发育不正常的膏蟹,其蟹脂膏金黄油亮,犹如咸鸭蛋黄,膏几乎整个覆于后盖,膏质坚硬。由于品尝黄油蟹甘香无比,因此人们并不介意它是“病蟹”。

据说,珠海斗门马山养殖户一般不轻易卖水蟹,因为水蟹的售价相对低廉,只有养殖至肉蟹或膏蟹之身才舍得出手。江湖也有一种说法,水蟹是青蟹中最劣质的一种,肉少水多,若非发育不良,一般不易上市。因此,民间也有用捉水蟹来比喻滥竽充数,后引申为短斤少两、以次充好、占人便宜,并有敲竹杠的意思。

不过发育较好的水蟹是肉质鲜嫩清甜,吃水蟹主要有原只清蒸、水蟹蒸蛋、水蟹煲粥等。只不过吃水蟹多在清明节之后,现在并不是时候。

如果说螃蟹发育最完全的时期,那就是肉蟹和膏蟹了,也是这个时节最适合吃的螃蟹。

肉蟹就是不甘心做水蟹而健康成长的雄性蟹,腹部呈三角形。肉蟹以肉为美,优质肉蟹的蟹肉丰满、爽滑鲜甜,有一股清香的感觉,与肉蟹相对应的就是膏蟹,也就是不甘心做水蟹而健康成长的雌性蟹。

还有一种大家非常挚爱的黄油蟹,其实它是一种发育不正常的膏蟹,其蟹脂膏金黄油亮,犹如咸鸭蛋黄,膏几乎整个覆于后盖,膏质坚硬。由于品尝黄油蟹甘香无比,因此人们并不介意它是“病蟹”。