金融支持粤港澳大湾区发展论坛举办

跨境投融资业务将迎来跨越式发展

▲论坛现场

6月28日，由珠海市金融工作局、珠海华发投资控股有限公司（以下简称“华发投控”）主办的金融支持粤港澳大湾区发展论坛（以下简称“论坛”）在珠海国际会展中心举办。论坛旨在搭建金融监管部门、金融机构与著名专家学者研讨交流的平台，切实推动粤港澳大湾区金融融合发展，为大湾区高速高质发展贡献金融力量。珠海市政府副秘书长袁学东出席论坛并致辞，著名经济学家李迅雷、连平分别作主旨演讲，来自金融监管部门、港珠澳金融机构等逾200名代表参加论坛。

5月14日，中国人民银行、银保监会、证监会、外汇局发布《关于金融支持粤港澳大湾区建设的意见》（以下简称《意见》），明确提出扩大金融业对外开放，深化内地与港澳金融合作；推进粤港澳资金融通渠道多元化，促进金融市场和金融基础设施互联互通；进一步提升粤港澳大湾区金融服务创新水平。广东省、珠海市相继召开专题会议，研究部署《意见》的落地实施工作。

本届论坛是珠海市贯彻落实《意见》的务实举措，也是《意见》出台后的全国性大型主旨论坛。与会专家、学者为珠海以及粤港澳大湾区推动金融创新发展提供了新思路和新设想。

李迅雷在论坛上阐释了金融支持粤港湾大湾区的看点与路径。他表示，《意见》的要点在于“开放、精准的投融资”，珠海－澳门金融合作有望更加紧密。“产融结合”发展大湾区特色金融服务业务是未来的方向，跨境金融、科技金融、融资租赁等面临新的机遇。他建议，金融业要把握政策机遇，在推动自身发展的同时助推粤港澳大湾区经济发展。

围绕粤港澳大湾区金融一体化提速，连平指出，《意见》出台后，跨境投融资业务将迎来跨越式发展，金融市场和金融基础设施互联互通会深入推进，人民币自由兑换和国际化水平将大幅提升，金融服务创新和市场开放迎来更高水平发展，加速监管一体化和市场化。

（文/图 何叶舟 钱瑜）

CFP·易方达——中国金融理财师大赛正式启动

7月26日截止报名 采取线上竞赛模式

近年来，随着居民财富的日益增长，我国理财市场迎来快速发展，金融理财师也日益成为公众关注的重点。为激励和选拔优秀的理财师、更好地满足大众理财需求，易方达基金近期携手FPSB China启动本年度的CFP·易方达——中国金融理财师大赛，目前网络报名通道已经开启，在7月26日前，从业不少于两年的金融机构人士均可报名参加。这是继2018年成功举办第四届大赛后，易方达基金再次为中国金融理财师行业这一“两年一度”的盛事提供支持。

金融理财师直接服务于投资者，是推动中国财富管理行业进步的基石。CFP即“国际金融理财师”，是一项全球广泛认可的理财行业权威证书，目前中国CFP持证人数也已经超过20万，服务投资者千万人次以上。作为CFP认证机构，FPSB China自2012年以来每两年举办一次全国性的金融理财师大赛，以选拔并表彰具有优秀专业水准和职业道德的理财师，推动优秀的金融理财师成为中国银行业、保险业、证券业、基金业、信托业和三方理财机构中的中坚力量。

易方达基金相关负责人表示，易方达基金自成立以来始终致力于为客户提供长期、稳健、可持续的投资回报。连续两届主办中国金融理财师大赛，正是希望能为广大金融理财师提供更大的展示空间、更好的交流机会，借助FPSB China作为CFP系列资格认证机构所积累的40余年全球经验，提高专业性、先进性和国际性，从而更好地向公众传播科学的金融理财理念。

赛制方面，与往年不同，鉴于疫情防控的需要，本次大赛全程采取线上竞赛模式。根据安排，大赛历时6个月，分为网络报名、初赛、复活赛、决赛和颁奖5个阶段，将在全国范围内选拔出100名“中国百佳金融理财师”、200名“中国优秀金融理财师”，并设有150名“最佳人气奖”。

CFP·易方达—中国金融理财师大赛（2020）官网报名网址：http://event.fpsbchina.cn/match/

【珠海高栏港区禁毒工作动态】

开展国际禁毒日宣传活动

6月23日、24日，珠海高栏港公安分局禁毒大队联合高栏港区禁毒办在南水市场、美平广场开展“6·26”国际禁毒日宣传活动。禁毒社工通过设置咨询台、悬挂宣传横幅、展示毒品仿真模型等方式开展宣传，号召广大群众积极参与到禁毒活动中来，自觉抵制毒品，共建无毒社区。

举行禁毒大队揭牌仪式

6月24日上午，珠海高栏港公安分局禁毒大队正式揭牌成立。珠海市公安局禁毒支队支队长杨挺彬，高栏港公安分局党委副书记、政委胡勇等参加了揭牌仪式。胡勇表示，要以禁毒大队成立、禁毒办实体化运作为契机，充分发挥禁毒专业队伍的主力军作用，始终保持对毒品犯罪的高压严打态势，深入推进全民禁毒工程及珠海市创建全国禁毒示范市工作，为高栏港经济区创造一个更加和谐、更加稳定的社会治安局面。（陈佩林）

横琴金投保理首笔再保理业务成功落地

近日，横琴金投保理公司与东亚银行珠海分行在横琴创意谷17栋举行了再保理业务签约仪式。本次签约象征着横琴金投保理与银行金融机构首单再保理业务合作顺利落地，成功开辟了保理公司融资新模式、新渠道，为保理公司下一步更好地助力区内重点项目建设提速，奠定了坚实基础。

据介绍，2019年9月，横琴金投保理完成广东省重点工程和粤澳合作示范项目——横琴口岸建设项目超亿元资金投放，高效的服务获得了项目方的高度认可。横琴口岸项目是“一国两制”下澳门与珠海之间基础设施互联互通的标志性项目，该笔资金投放为横琴口岸项目建设提供了有力支持，为保障建设项目有序开展和施工队伍维稳起到了突出作用。截至目前，横琴金投保理已投放超过8亿元支持横琴及一体化区域重点基建项目建设。

本次再保理业务合作，由东亚银行向横琴金投保理新增再保理业务授信额度，授信资金将对接横琴金投保理支持横琴口岸项目建设的保理业务工程款项。该笔资金加上前期向横琴金投保理投放的流动资金贷款，东亚银行已成为横琴金投保理公司第一大授信行。

“本次与东亚银行的强强联合，充分体现了金融机构对横琴金投保理的高度认可，同时也是对横琴未来发展的巨大信心。银企携手俱进，共谋横琴发展机遇，是横琴金投保理引入银行资金支持横琴新区建设的重要举措。下一步，横琴金投保理将牢记初心使命，充分发挥自身优势，立足横琴开发建设大局谋创新、促发展，积极整合各方资源，在促进横琴产业发展和供应链金融服务实体经济上主动作为、勇于担当，努力创造新的盈利增长点。”横琴金投相关负责人表示。

（艾琳）

中国银行企业手机银行开通全新移动金融服务

中国银行上新啦！近日，中国银行企业手机银行全新优化升级，转账汇划、在线结汇、预约开户等在线服务功能一应俱全，助力企业财资管理轻松“掌”握，让广大客户体验更便捷高效与安全稳定的企业移动金融服务。

中国银行企业手机银行以企业财务高效运作管理需求为核心，秉持“以客户为中心”的理念，从客户视角出发，结合5G信息技术，全面覆盖账户管理、转账汇划、自助结汇、存款服务、预约开户、银企对账、回单验证、保函与单证助手八大功能，帮助客户清晰掌握企业资金往来，第一时间把握商机，并提高企业的运营效率，为企业用户提供了全方位、易操作、安全可靠的移动化金融服务。同时，中行企业手机银行还采用生物识别技术，实现了基于指纹识别、人脸识别的登录认证功能，配合传统认证工具加固，进一步保障交易的安全性和合法性，为广大企业客户提供7×24小时在线金融服务。

据了解，为答谢广大客户厚爱，近日中行还推出“激情一夏，越交易月有礼”系列活动，即日起至7月31日，每月通过中行企业手机银行办理转账汇款或者自助结汇的客户，即可获得抽奖资格，赢取最高300元企业手机银行专享礼品，新注册企业客户更有专享的上门贴心开户、产品优惠套餐等一站式服务，有兴趣的朋友快去体验吧！（杨思红）

文/图 梅尔

让潮汕人骄傲的牛肉火锅

说起火锅，大多数人的第一反应估计就是那一锅红油，但潮汕牛肉火锅，可谓火锅中的一品例外。潮汕先民在沿海湿热的气候中，悟出重油重盐不利于健康的道理，所以在烹制火锅时，也仅以牛骨和白萝卜炊煮汤底，不见一星辣麻花椒。

无论是潮汕的家庭饭桌，还是大街小巷的餐馆，牛肉火锅都是出镜率最高的美食之一。对牛肉火锅的讲究，首要要求就是肉质要新鲜，其次为酱料要搭配得宜。涮烫时相较其他火锅也更讲究，总是遵循“吃丸子——涮肉——喝汤——涮肉——涮蔬菜——下粿条”这样的次序。那么潮汕人为何如此钟爱牛肉火锅呢？

牛肉自古地位高贵

《国语·楚语下》载观射父语：“天子食太牢，牛羊豕三牲俱全，诸侯食牛，卿食羊，大夫食豕，士食鱼炙，庶人食菜。”也就是说，诸侯以下的身份，均无法食用牛肉，可见牛肉地位之高贵。

《楚辞》的“大招”和“招魂”篇里均记载了一次丰盛的筵席：八宝饭、煨牛腱子肉、吴越羹汤、清炖甲鱼、炮羔羊、醋烹鹅、烤鸡、羊汤、炸麻花、烧鹌鹑、炖狗肉。牛肉排在前列，其贵重程度可见一斑。

西周时《礼记·王制》记载：“诸侯无故不杀牛，大夫无故不杀羊，士无故不杀犬豕，庶人无故不食珍。”两千年前，汉律对杀牛者的惩罚更加严厉，杀牛者诛，替牛偿命，哪怕是牛的主人。

到了隋唐时期，规定屠牛者判一年。在宋朝，不是正当防卫的情况下，杀死他人的牛，要处以“决脊杖二十，随处配役一年放”。明清时期则规定：屠牛者杖打一百，判一年半，流放一千里。清朝对吃牛肉者惩罚非常严格，皇宫菜肴也明确规定不能有牛肉。

中华文明建立在农业之上，牛耕文化是古代农业及文明进步的重要因素。古人如果吃了牛肉，会受到惩罚，那么耕牛老了怎么办？古人在何种情形下才能吃上一口珍贵的牛肉呢？

唐宋时期，除非是自然死亡或者病死，所有牛不管老弱病残，一律都在禁杀之列。根据资料记载，如果耕牛老了，已经干不了活了，需要向官方申报，之后才可以屠杀。不过，牛主人只能留下牛肉，其他的如骨头、牛皮等是重要的生产物资，还要上交给官府，进行备案。对耕牛的保护和牛肉入馔的严格控制，直到清末才随着政治经济环境放松。民国之后，新思想涌入，人们才开始较为自由地吃牛肉。

据说潮汕牛肉火锅中，最重要的食材“潮汕牛肉丸”是由客家人所创。客家人和潮州人族群相邻，客家人居住在山上，多倚靠黄牛和水牛进行田间生产运输。最早的肉丸被称作“肉饼”，皆因客家人劳作辛苦，口味重，刀工也粗，老的被淘汰的耕牛，肉质干瘪，大致剁来便蒸。

时至今日，饲料的种植生产技术提高，加上优选优育，肉牛出栏率得到很大提升，所以潮汕牛肉火锅的市场才能形成一定的规模。

潮汕牛肉火锅讲究肉质新鲜

吃牛肉火锅不能少了沙茶酱

牛肉多以现宰为主

潮汕火锅广泛流传

关于潮汕牛肉火锅的广泛流传和备受喜爱，很多民间人士及商业人士已有讨论。重要原因有三：其一是冷链运输技术的进步，其二是人们对健康饮食的追捧，其三是商人经营有术。越来越多的潮汕风物向外流传，并不是近期才显露端倪的。事实上，潮汕人本身就具备很强的“带货”能力，这和他们身上的适应变通能力、进取开拓特质是密切相关的。

对当地影响深远的韩愈，由于上书《论佛骨表》，史称“韩愈谏佛”，导致宪宗震怒，被贬为潮州刺史。虽写出“一封朝奏九重天，夕贬潮阳路八千”的句子，但韩愈没有沉溺在背井离乡的悲戚感中，他反而迅速站稳脚跟，在潮州的8个月，治理水灾，兴建学堂，不为远离庙堂而颓丧，而在蛮荒之地栽下重教育的种子。从此潮汕地区好学崇文之风尚开始形成，并且延续千年至今。

近代以来，汕头开埠，西方文化进入潮汕，潮汕人外出经商、过番谋生者众多。而现如今，土地资源和人口之间的关系依然紧张，很多潮汕人便外出务工和经商，有人称潮汕人是中国的“新犹太人”，每到一处地方，迅速适应环境，融入风土人情，就可以“此心安处是吾乡”。

大量走出去的潮汕人自然将本地区的饮食文化扩散到各地，而其健康清淡、鲜美精细的理念，遇到“营养过剩”的外地人是绝佳的补充，潮汕火锅店往往门庭若市。因此，身边常听到人们争谈“匙柄”“三花趾”等潮汕火锅中的食材，也可知原因了。

淡雅为主品出真味

广东菜三大菜系之一的潮汕菜，有数千年的历史。潮汕人喜爱“鲜”味，一是新鲜，二为鲜味，特别强调以料本身取味，故潮汕菜在国内外享有盛名。

潮汕菜注重清淡、注重养生、注重原汁原味。全国许多菜系，崇尚浓厚滋味者居多，较少像潮汕美食这样以清淡为主。然而，“清淡”一直都是古今大美食家追求的最高境界，如清代美食家袁枚就认为“味者宁淡毋咸”。

潮汕人追求鲜味，其地理因素应记一功。潮汕海岸线长，又遍布江河水道。韩江、榕江、练江等21条河流交错纵横，总长7397公里，水库、山塘3000余座。除了临海以外，潮汕地区淡水养殖面积广阔，有近20万亩。天然海水、淡水渔获种类繁多，因地制宜、现捕现煮的美食，自然更追求鲜淡的简约原味。

当然，著名潮学教授黄挺在《潮汕文化索源》中也提到“晚唐以前，潮州属荒僻之地”。地处湿热的南方，人们少有喝烈酒的习惯，因而人人都有敏锐的味蕾，最能体味淡中的层次变化。

另外，几支不同文化的人口流入，也将多种类型的烹饪方法引入。对当地有极大贡献的韩愈，自然也将中原民俗带到了潮州。而宋末皇室南逃，再一次把中原饮食风尚和方法传到岭南。北宋以来，韩江三角洲的开发和利用，使本区的生存环境日益改善，来自闽南的移民增多。从福建迁移到潮汕的百姓，将闽地文化源源不断地输送入潮，虽境土有闽、广之异，而风俗无漳、潮之分。

宋代以后，闽潮两地官员来往更加频繁，不少福建人到潮州做官，给潮州饮食带来闽南口味。潮人饮食受闽南影响较大，如重汤轻油、喜欢清淡等。清代淮扬菜通过商贸活动也有部分特色为潮菜所吸收。

传统潮菜以淡雅为特点，做法以水煮居多，有“锅子”“火锅”“打边炉”等吃法。不用细究是当地自古就有，还是从北方传入，受用广泛是最好的体现。

汤底十分清淡