

第三届十字门金融周举行，蓝迪国际智库专家委员会联合主席黄奇帆作主旨演讲

# 横琴发展数字经济 需从六方面发力

在日前举行的第三届十字门金融周蓝迪国际智库专题报告会上，蓝迪国际智库专家委员会联合主席、复旦大学特聘教授黄奇帆作了题为《琴澳背景下数字化平台与金融创新的新格局》的主旨演讲。

黄奇帆指出，数字经济是一个数字综合体，包含5G、大数据、云计算、人工智能、区块链等，称之为“5G+ABCD”，这个综合体类似于一个智慧人。《云计算是脊梁骨，大数据相当于五脏六腑，人工智能相当于大脑，移动互联网或者物联网相当于人身上的神经，区块链相当于基因，这些元素共同构成数字综合体。”他表示，数字经济这个智慧人

体不仅自身能够为社会服务，产生经济效益，同时，与任何事物结合，都可以产生颠覆作用，比如智慧综合体和城市结合就变成智慧城市，跟工业结合就变成智慧城市4.0。

为什么数字化平台具有这种颠覆的基因？黄奇帆表示，主要在于数字化平台，特别是5G时代的产业互联网数字化平台具有“五金”信息的基因。他进一步解释，所谓“五金”信息，即全空域泛在的信息、全时序流动的信息、全社会场景的信息、全智能解析的信息和全价值叠加的信息。“五金”信息结构性、动态性、秩序性、信用性、生态性的特征，使得数字化平台对各行各业都能产生深远影响。

对于横琴在数字经济方面的发展，黄奇帆认为横琴需从以下六方面发力。

第一，横琴要建好数字经济、产业互联网的数字基础设施，并要和澳门一体化推进建设，推动珠海横琴、澳门成为互联网通信直连点。

第二，PaaS、SaaS平台服务应该吸引各类公司广泛参与。

第三，要利用澳门的营商环境，解决好网络通信的全球化问题。在这方面，要体现出琴澳合作的优势和特点，借助澳门与全世界互通的优势形成数字化自由的环境。



第四，要将数字经济应用到教育、卫生、文化、工业、农业、商业、金融等各个方面。

第五，着力加快智慧城市建设。从市政管道到城市交通，到一切的城市体系，都万物发声、万物感知、万物自适应，然后实现万物互连，形成各种系统，建成智慧城市。

第六，产业互联网企业和科技、金融相结合，数字金融、科技金融、智慧金融全面发展。应用产业互联网的“五金”信息，可以匹配相应的金融资源，落地更多的应用场景，拓展更多的业务可能。

（文/图 何叶舟 钱瑜）

广发银行中山分行开展“守初心担使命，  
决战决胜脱贫攻坚”党建活动

11月7日，广发银行中山分行党委书记、行长孙丽娜带领该行全体党员、干部共70多人到分行扶贫对口帮扶点——古水镇蒙坑村开展“守初心担使命，决战决胜脱贫攻坚”党建活动。

参与本次党建活动的中山

广发银行 CGB

客服热线：400-830-8003 www.cgbchina.com.cn

## 把党课搬到扶贫点

中山分行组织拍摄、制作的《决战决胜脱贫攻坚》视频，共同经历扶贫道路上的艰辛以及收获的成果。

分行党委书记、行长孙丽娜结合自身前期参加在井冈山党性培训班的学习经历，以“守初心担使命 弘扬革命精神 决战决胜脱贫攻坚”的主题，为广大党员干部讲授了一堂生动而又精彩的党课。

她强调广大党员干部要提高政治站位，统一思想认识，深刻把握全面决战决胜脱贫攻坚

与此同时，分行组织了一支金融知识宣传队，深入蒙坑村的群众中开展金融知识普及宣传教育，帮助农户、村民掌握最新的防范金融风险的知识和技能。

党建活动结束后，党员、干部纷纷表示，把党课搬到扶贫点，不仅让广大党员干部亲眼看到脱贫攻坚给贫困乡村带来的巨大变化，能够真真切切感受到了老百姓满满的幸福感获得感，更使得党性得到锻炼、思想受到洗礼，增强干事创业的责任感和使命感。

## 中国工商银行江门分行 跨境金融服务联络处开业

11月15日，中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处开业暨江澳跨境联动业务推介会在江门高新区金融中心隆重举行，江门市商务局局长赵瑞思，江海区委常委、江海区副区长陈诚，江海区政府办公室主任、区金融办主任黄建明，工商银行江门分行行长刘勇以及工商银行广东省分行、中国工商银行（澳门）股份有限公司的相关领导出席了本次活动。

活动中，出席活动的领导分别致辞。江门市商务局局长赵瑞思表示，今年是江门“招商引资提质年”，在推动江门招商引资方面，中国工商银行江门分行为企业提供了优质的金融服务，在优化投资环境方面作出了重要的贡献，希望中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处成立后，能够扎根高新区、辐射全江门，通过内外联动进一步优化江门的投资环境。

江海区委常委、江海区副区长陈诚在致辞中表示，江海区在今年以来的1-9月固定资产投资124.5亿元，增长8.3%，增速排名全市第一，这离不开工商银行等金融机构的鼎力支持，希望中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处能够吸引更多的优质企业落户。

江海，为区内企业提供更有效、更具特色的全球化综合金融服务，进一步促进江海区的经济发展。最后，工商银行江门分行行长刘勇在致辞中表示，工商银行江门分行一直与港澳地区分支机构密切合作，至今年三季度末，该行通过联动港澳分支机构累计已为30多户企业提供跨境融资，余额折合人民币26亿元，比年初增加8亿元。中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处的成立，是工商银行江门分行在江港澳三地金融合作方面又一创新之举，该行将持续发挥“领头雁”作用，为促进江港澳三地的金融合作贡献力量。

参加活动的领导共同为中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处进行了揭牌仪式。此次活动还邀请了工银澳门的相关领导向企业嘉宾进行业务推广，现场反应热烈。

据悉，中国工商银行江门分行跨境金融服务联络处位于高新区金融中心，将成为客户开立工银澳门账户的见证场地，并为港澳客商商务洽谈、江港澳三地跨境金融服务实时交流以及江港澳三地青年员工培训发挥平台作用。

（谭耀广 梁晓殷）

## 信用卡五“误区”，你知道吗？

日前，工商银行珠海分行发布消费提示，提醒广大消费者办卡用卡需理性，切莫陷入信用卡使用的五个“误区”。

误区一：信用卡越多越好？

“卡多不是你的错，记不清账单日和还款日就是你的不对了。”工商银行珠海分行相关负责人表示，信用卡不是越多越好，信用卡太多而记不住还款日和还款金额，不仅有可能损失利息，最重要的是会影响个人信用记录，还会增加被盗刷的风险。

误区二 分期付款捡便宜？

信用卡持卡人在消费前别忘了先查清楚自己卡中的可用余额和分期付款额度。

误区三 “以卡养卡”不用还？

工行珠海分行相关负责人表示，以卡养卡容易陷入卡债越还越多的不良循环，不仅会加速个人杠杆的上

升，还会增加违约风险的概率。

误区四 最低还款额免费？

最低还款额主要是用于解一时之急，如果需要使用最低额度还款，需要提前了解本息共需要归还多少金额，提前做好打算。

误区五 疫情期间不还款？

根据银保监会相关规定，疫情并不能免除所有人信用卡的债务，只有因感染新型肺炎住院治疗或隔离人员、疫情防控需要隔离观察人员、参加疫情防控工作人员以及受疫情影响暂时失去收入来源的人群，无法还款的，可以采取灵活调整住房按揭、信用卡等个人信贷还款计划，合理延后还款期限，疫情期间因不便还款发生逾期的，不纳入征信失信记录。其他消费者仍需按照还款协议的具体约定来进行还款。

（艾琳）

羊城晚报 珠中江·美食

# 天气渐凉 请品秋刀

文/图 梅尔

周杰伦在《七里香》中唱到：“秋刀鱼的滋味，猫跟你都想要了解。”日本作家佐藤春夫的《秋刀鱼之歌》提到：“秋风凄凄，你若有情，请告诉他们，有一个男人在独自吃晚饭，秋刀鱼令他思茫然。”

日本导演小津安二郎曾在日记里这样写道：“秋刀鱼是忠实的报秋鱼，一烤秋刀鱼，秋风便吹透心中的隙缝，凉飕飕的感伤也随即涌来。”此情此景，好似“秋风起，思莼鲈”之心境。

秋刀鱼是日本料理中最具代表性的秋季食材。这种鹤鱵目秋刀鱼科的小海鱼，是东亚地区极为常见的食用鱼类，捕捞量巨大，堪称“物美价廉”。秋刀鱼首尾纤纤、背部幽蓝、腹部银白，清素而利落，身体中央有一道浅浅的淡蓝色纵带，可以长到大约30厘米长。

秋刀鱼广泛分布于北太平洋，是典型的表层洄游性鱼类。从它下颌长于上颌的“地包天”鱼嘴就能看出，它们主要是以浮游生物和小甲壳类为食，尤喜虾类。正如马鲛是初春的使者、香鱼是仲夏的尤物、鲹鱼是寒冬的馈赠一样，秋刀鱼在日本也被看作是“秋季的风物诗”。

每年秋末冬初，常磐海域初生的幼鱼在暖流的庇护下越冬；春天它们会追随黑潮北上，抵达浮游生物丰盛的千岛列岛，整个盛夏的体态日渐丰腴；夏末秋来，成群的秋刀鱼伴着千岛寒流南下，重返它们的出生地。秋刀鱼短暂的一生，遵循着北上觅食、南下繁衍的自然轮回。

秋刀鱼的最佳时令，自然是秋季。恰如人们将肥美的金枪鱼称作“大卜口”，此时为繁衍攒了大招、体态丰腴的“适龄未育”秋刀鱼，也常常被称为“卜口

秋刀鱼”，对应的中文名可以是“脂秋刀”或“膘秋刀”，堪称秋刀鱼界的“红膏蟹”。

“卜口秋刀鱼”的外观与普通秋刀鱼有明显差异，它们腹部微鼓、身形肥厚敦实，脂含量也更高，九月初至十月末这段时间的秋刀鱼，脂含量能达到惊人的20%以上，鱼虽小，却够肥。丰富的不饱和脂肪酸，让它们在美味之余，也被看成是有益健康的食物。

秋刀鱼脾气高傲，不能人工养殖，都是野生的。上好的秋刀鱼形如上好的弯刀。弧度美妙，鱼嘴锋利；鳞片泛着青色，带有月光一样妩媚的明亮光泽。凑近闻，有极淡的腥味——如此好的秋刀鱼，只产于日本北海道三陆一地；如此好的秋刀鱼，只在秋风乍起的时节出现。

秋刀鱼原是日本平民的食物，时间久了，日本的贵族阶层也爱上了它，终成日本料理中的代表食物之一，这个历史，像极了奶酪在欧洲的历史。秋刀鱼被认为是秋天的食物，又以每年9月初上市的最为鲜美难忘，有人说秋刀鱼的味道里，满是秋天淡淡的感伤。

日本虽自古就食用秋刀鱼，但大量捕捞则始于江户时代。每年七月北海道秋刀鱼捕捞解禁，八九月鱼群洄游至岩手县的三陆近岸，随后再南下至房总半岛周边，此时的秋刀鱼，脂肪含量达到巅峰，渔民们追随着群鱼迁徙的脚步，用集鱼灯和棒网迎接丰收的时刻。



秋末冬初的秋刀鱼最为肥美



盐烧秋刀鱼



体态丰腴的秋刀鱼

刺身盐烧各具风味

江户时代有句谚语：“秋刀鱼一上市，按摩师就失业”，说的是盛夏笼罩的疲乏被秋风来临缓解，天气渐凉，人们的食欲也随之旺盛，肥美的秋刀鱼吃得人元气满满，连按摩放松这事都给省了。据说早些年，日本有位网友想买炭自杀，路上见秋刀鱼特价，便随手买了几条，生起炭火顺便烤鱼，吃完后顿觉活着真好、人间值得，于是最终放弃了轻生的念头，这大概就是食物的力量吧。

秋刀鱼同鲭鱼、沙丁鱼相似，属典型的“青皮鱼”。它们通常脂肪含量丰富、体内的生物酶活性又高，因此极易腐坏。青皮鱼的肉质紧实，口感不像白身鱼那般柔软，有胜于赤身鱼的腥鲜，丰腴的油脂又弥补了熟后微柴的口感，所以要够新鲜，就堪称绝美。

如何判断秋刀鱼是否足够新鲜呢？其实和多数鉴别鱼类新鲜度的方式相似：首先考量鱼眼和鱼鳃，鱼眼清澈透明，鱼鳃红润艳丽则为新鲜；其次是鱼身，鱼皮紧致而完整，并泛有金属光泽则为新鲜。此外，新鲜秋刀鱼还有个典型特征，就是“嘴尖”如果呈现鲜亮的蜡黄色泽，也是新鲜的标致。

盐烧秋刀鱼是比较经典的做法，烤鱼分为留肚派和去肚派。日本主流吃法是不去内脏的，并用酱油或柠檬汁调味，但你也可要求去掉内脏再烤制。留肚是因为鱼内脏里有大量的脂肪，烤着很香，但鱼苦胆。

烧烤中脂肪的香味和鱼胆苦味同时渗入鱼肉，犹若回甘，下酒极美。大部分日本人认为酱油的咸鲜味或柠檬的酸味与鱼本身的苦味相结合，才是秋刀鱼的最佳风味。吃盐烧秋刀鱼，可搭配白饭、味噌汤、萝卜泥一同食用。秋风萧瑟的日子里人们烤着秋刀鱼，小火炉上青烟直冒，发亮半边黑的秋刀鱼肉滋滋冒油，味道飘满一室，淡淡的苦涩盈口，便知道秋已来临，伤感之情随即涌来。

秋刀鱼是对新鲜度最敏感的鱼。新鲜度丧失最细微的一分，味道便差别得天高地远。所以全日本的主妇都做盐烧秋刀鱼，却只有两种人敢做秋刀鱼刺身：渔民和顶级餐厅总厨。因此，有秋刀鱼的日料店，一定是最顶级的餐厅。秋刀鱼肉用米醋轻渍，配上青橘提味增鲜，同多数青皮鱼一样，秋刀鱼刺身的标配不是山葵，而是生姜泥。