第三届十字门金融周闭幕

为琴澳高质量发展汇聚智慧力量

第三届十字门金融周日前结束，期间专家学者们齐聚一堂为琴澳合作发展贡献智慧。据悉，自2018年首届十字门金融周成功举办以来，横琴新区紧密结合琴澳发展现状，关注当前金融热点话题，将十字门金融周打造成业内具有影响力的年度盛宴之一。

第三届十字门金融周现场

集思汇智
知名专家学者齐聚珠海

本届十字门金融周以“深度合作，多元赋能——琴澳金融与企业家对话”为主题，邀请多位业界知名专家学者、企业家代表齐聚珠海，包括原重庆市市长黄奇帆、亚洲基础设施投资银行行长金立群、中国证券监督管理委员会原主席肖钢、十二届全国人大外事委员会副主任委员赵白鸽、中国职业技术教育学会会长鲁昕、原中国保监会副主席周延礼、中国外文出版发行事业局原局长周明伟、华夏新供给经济学研究院院长贾康、国务院发展研究中心社会发展研究部室主任周宏春、中国医药创新促进会执行会长宋瑞霖、数字资产研究院院长朱嘉明等业内专家，礼达基金、广发证券、JCP境成资本、中关村股权投资协会等资本市场大咖，招联金融、工银澳门、横琴人寿、横琴金投等两地金融机构，中国土木工程集团、京东方科技、奥美特科技等实体经济企业，京东数科、瀚德科技、天星数科等金融科技企业，毕马威中国、瑞丰德永、竞天公诚等专业服务机构。

另外，澳门特别行政区经济财政司、澳门金融管理局、澳门银行公会、澳门保险公会等代表也深度参与了此次活动，共话琴澳金融与产业合作，为两地高质量发展汇聚智慧力量，带来一场丰富的知识盛宴。

广开言路
深入分析当下经济形势

本届十字门金融周注重突出权威性、专业性、全球性、创新性、前沿性和交互性，开设高层讨论会、专题报告会和高层咨询会、开幕式论坛、琴澳金融与企业家对话、“金融+”专题论坛（跨境资本、双循环、数字经济与数字科技）五大板块。

通过主旨演讲、高端对话、圆桌讨论等环节，详细分析了当前国内外政治经济变化形势，提出金融创新的本质是优化供给，金融创新必须守正，并指出横琴在“双循环”新发展格局下，发展金融业拥有得天独厚的产业优势。

畅聊数字经济、数字货币、健康产业、跨境资本、琴澳保险等行业热议话题，集思广益，力争解决琴澳金融发展面临的关键挑战，共创行业美好未来。

重磅首发
多项研究成果先后发布

除专家学者对琴澳合作发展贡献智慧外，在本届金融周的开幕式及分论坛上，多项研究成果也先后发布。

首先发布的是“数链计划”（Digital Alliance Initiative）。“数链计划”将在国家“双循环”新发展格局下，以横琴粤澳深度合作区为平台、以区块链技术为基础建立数字经济网络，促进科技、资本、信息、人才等创新要素配置，实现科技、经济、社会、文化均衡发展。

其次，中国经济信息社与蒙格斯智库联合发布了《双循环格局下的琴澳合作发展报告（2020）》，指出了粤港澳大湾区与“双循环”之间四个方面的联系。

另外，资本邦控股集团发布了《2020中国企业境外上市研究报告》，向与会嘉宾详细分析了中国企业境外上市情况。零壹智库携手数字资产研究院、横琴智慧金融研究院共同推出了《数字货币蓝皮书2020》。

（文/图 何叶舟）

珠海横琴新区商务局推出“云上服务”

推动企业发展步入“快车道”

今年以来，珠海横琴新区商务局坚持以优化政务服务为切入点，创新工作方法，深化流程再造，推出“云服务”，依托政务服务“云上走”，跑出审批服务“加速度”，推动企业复工复产和涉企事项申办驶入“快车道”。

提供“云沟通” 实现服务群众“零距离”

为进一步提高工作效率、方便企业群众，横琴新区商务局依托横琴企业专属网页平台，利用智能客服、IM即时通讯等功能，为企业提供“云沟通”服务，构建企业专属QQ咨询群、民生热线、IM（即时通讯）“三位一体”企业诉求在线疏解服务厅。该服务厅针对业务办理过程中的难点，明确专人及时解答事项办理中的操作指南、填报要点、注意事项等各种问题，让企业和政府“足不出户”即可面对面沟通。

截至目前，企业诉求在线疏解服务厅已解决线上咨询近10万件。

提供“云申报” 按下补贴申领“快进键”

为加快推进横琴新区企业复工复产优惠政策落地见效，助力企业有序高效复工复产，足不出户共同防“疫”。横琴新区商务局联合区各业务部门研发“应对疫情帮扶企业社保补贴申领”“2019年度金融类企业奖励申报”企业研究开发费补助资金管理”等十余项线上申报功能，企业只需登录横琴企业专属网页点击相应的业务模块，填写法人、银行等基本信息并上传随附证明材料即可完成线上申报。

此外，为进一步简化申报流程，将之前上线的“知识产权奖补资金申报”功能优化升级，有效减少了企业申报资金补贴时间和成本，借力“云”技术手段助力企业申领资金补贴。

提供“云审批” 打造业务审批“新模式”

横琴新区商务局依托广东政务服网、横琴企业专属网页、“琴易办”APP、横琴在线微信公众号等载体大力推行“网上办”“移动办”“预约办”，推动各类审批业务上“云”，实现审批业务办理全流程“不见面”。引导各业务部门将申请材料通过网办系统传送，推动政务服务窗口协调联动，在最短的时间内完成审核并将结果反馈至业务单位，做到了全程“零接触”，最大限度地方便了办事企业群众、推动审批工作提质增效。

通过“云审批”服务模式，各业务部门已完成应对疫情帮扶企业社保补贴申领、2019年度金融类企业奖励申报、中小微企业风险补偿金项目线上备案等10 余件审批业务。

（何叶舟）

广发信用卡“双11”战报：

狂欢季线上交易278.3亿元

“双11”购物狂欢季落幕之后，各平台战报也接连发布。广发信用卡发布《2020年广发信用卡“双11”白皮书》指出，“双11”当日，广发信用卡线上交易总额达49.4亿元，交易笔数达1085万笔。而从11月1日至11月11日，“双11”狂欢季期间，广发信用卡网上支付交易总额达到278.3亿元，同比去年的199.4亿元增长了39.6%。

最大一笔刷卡消费9万元

今年的“双11”狂欢季，分为11月1日和11月11日两波战线进行，其中11月1日–10日，广发信用卡支付总金额累计达694亿元，线上支付总金额达229亿元，占比32.3%。

11月1日第一波“尾款日”线上交易达36.8亿元，同比增长139%。11月11日第二波高潮日线上交易共1085万笔，达49.4亿元。11日当天刷卡峰值在零点零分，高达每分钟79859笔，然而这并不是结束，当天23时59分的最后一秒仍有20168笔卡点秒杀成功，不给“双11”留任何一笔遗憾。据悉，当天最大一笔消费为9万元。

广发信用卡优惠不停歇

随着直播带货兴起，逐渐发展成为主流趋势，各大电商平台订单多是来自深夜直播间。“双11”当日，广发信用卡用户在快手刷卡交易240万元，笔均金额96元，在抖音刷卡交易金额达74万元，笔均金额188元。据了解，支付宝作为主要支付渠道之一，广发信用卡“双11”当天支付宝消费23.7亿元，达到483.6万笔。

广发信用卡致力于为持卡人提供更优惠便捷的线上消费，“双11”虽已结束，但各种优惠活动还在继续。以超级广发日活动为例，涵盖周五超级发发发、疯狂购和饭票、周周刷有礼四大系列优惠活动。每周五单笔消费满10元，即可获取消费授权码，有可能得到1888元刷卡金、30元加油金、380里程、星巴克30元代金券等奖品。同样是周五，还有周五疯狂购和饭票活动，每周五10点，各类大牌五折起随心选，最高可24期免息分期。除周五活动外，还有每周的周周刷有礼，即日起至11月29日，报名活动即可抽取最高28900积分，每周瓜分6亿广发积分，积分可用于广发商城进行兑换。

领略别样的八“鲜”过海（下）

文/图 梅尔

旅宿海岛，怎能不尝一口“鲜”？在珠海万山海洋开发试验区的外伶仃岛，吹着温暖海风、看着醉人落日、品着蹦跳海鲜，就是这里最正确的旅游打开方式。日前，笔者来到了海馨悠活度假酒店，在悠活池畔餐厅领略到别样的八“鲜”过海美食盛宴。

目前，外伶仃岛海馨悠活度假酒店正举办第七届八“鲜”过海畅享海鲜美食节。该酒店联合海岛渔船在伶仃洋周边海域捕捞，不经过任何中间环节，直接将生猛海鲜送到餐厅。据餐厅负责人介绍，此次美食节所有海鲜均为深海野生海鲜，经过精挑细选，及时为客人烹调，真正让客人感受到深海原生态海鲜美食。

笔者了解到，这份八“鲜”过海的海鲜主要有伶仃三宝、大鱼、大虾、大蟹、南海特有小龙虾、贝类及深海金枪鱼刺身等海鲜八种，并采用多种烹调方式制作，真正让人体验到海鲜从海里到碗里的距离，就像是从碗里到嘴里的距离。

蒜蓉将军帽

光看图片，你会以为这是迷你版的小鲍鱼对吧？其实非也，这可是大名鼎鼎的外伶仃“三宝”之一——将军帽。

将军帽是一种海洋贝类，又叫槭，因其壳面隆起，状似清代官员戴的帽子，渔民称其为“将军帽”。将军帽像其他绝大多数贝类一样，缘石而生长，其肉身紧吸在石头上移动，底部没有硬盖保护。小小的贝壳紧紧吸附在岩礁上，一般很难拔得开，得借助薄钢片之类的锐利工具才能将其拿来下。

将军帽肉质较脆，富有弹性，吃起来韧性如鲍鱼，故又有“假鲍鱼”之称，是下酒的美味，营养相当丰富。悠活池畔餐厅的这道蒜蓉将军帽，一口一点脆肉嫩爽，让人有种停不下嘴的冲动。

蒜蓉将军帽

清蒸石斑鱼

清蒸石斑鱼

石斑是较名贵的一种鱼，通常生活在海底有礁石的地方，它习惯在石缝中游弋，因此泥沙地是不会有石斑的。石斑生性贪食，以吃其他鱼虾蟹类为生，所以渔民说石斑不但好吃，而且吃得很高级，但它的生长期较长。现在的石斑大多是网箱养的，食物以蓝园鲳等小杂鱼为主。据渔民估算，一般条件下，喂七斤小杂鱼才能长一斤石斑。网箱养鱼一般养青斑、芝麻斑。因此，吃石斑常常能代表一顿海鲜的档次。

悠活池畔餐厅的清蒸石斑鱼，是选择野生石斑鱼，配上独家调制的酱油，加以大厨长年累月的火候控制，仅少许葱丝就已经把一条清蒸鱼做得相当出色了。石斑鱼的鱼肉跟普通海鱼不一样，它是特别的Q弹，吃鱼肉吃出不一样的质感，这也是石斑鱼矜贵的所在之处。

椒盐濑尿虾

椒盐濑尿虾

对于非广东人而言，濑尿虾这个名字真让人挠头，难道这个虾还会失禁了？其实濑尿虾就是皮皮虾，它亦称东方虾蛄。据说它一离水尾部会有液体流出，所以广东人就很形似地称其为濑尿虾。

据了解，每年汛期过后的春季是濑尿虾产卵的季节，这个时候食用为最佳。食用濑尿虾的最佳月份为每年的4月到6月间。春季的濑尿虾肉质非常饱满，味道鲜美。中老年人、孕妇和心血管疾病的患者，缺钙导致小腿常抽筋的患者都特别适合食用濑尿虾。

当然，如果在海岛那就另说了。在外伶仃岛，基本上一年四季都能吃到濑尿虾，区别只是在于有膏或者没膏。据大厨介绍，想区分一个濑尿虾有没有膏，就看尾部的壳，如果带有橘黄色就是有膏的濑尿虾。

这次我们吃的椒盐濑尿虾就是一种典型的广东海鲜做法，辅料有蒜茸、红椒、料酒、姜末、椒盐等。将濑尿虾用水洗净，蒜剁茸、椒切碎。将油锅烧热，入濑尿虾煎至外酥内软，滴料酒，铲起备用。将蒜茸、红辣椒、姜末入锅爆香。濑尿虾放入锅中炒匀，将炒好的濑尿虾加入椒盐即成。

作为一道下酒菜，平时吃的时候，可以连壳一起吃下去。大厨也向笔者揭秘，虾壳的脆是因为把虾炸了两次，所以即使吃虾壳也特别有感觉。

盐焗花螺

花螺俗称“花螺”“东风螺”“海猪螺”和“南风螺”，分布于我国东南沿海及东南亚、日本等地。在外伶仃岛，花螺更是高频率上桌的一道大海原味。

花螺价格比较昂贵，通常市场上要80元以上一斤，而在海岛就大概60元至70元，属于中高档的海鲜食材。一般来说，人们烹调花螺会采取白灼或者辣酒煮的方式，而悠活池畔餐厅的大厨则选择了一种少见的做法——盐焗花螺。

据大厨介绍，盐焗花螺是选择粗盐铺平煲仔，然后加入花椒、香叶等调味料，焗大约8分钟即可。有意思的是，花螺不能随便摆放，它必须是口朝上，即只能尾巴插进盐堆里。“如果不小心将花螺弄倒了，花螺口就会混入一口浓浓的盐，导致整个螺肉的鲜味就会消失了。”

果然，如此做法的花螺，外层看似密布了盐粉，但吸进口中却只感到适中的鲜香。它肉质鲜美，香脆可口，再搭配上漂亮的外壳，特别吸引。

盐焗花螺

黑松露酱爆元贝

实话说，这道黑松露酱爆元贝端上餐桌的时候，笔者就没有多看一眼的，因为它的卖相平平无奇，但只要品尝一口，就能感觉到它口感的千变万化。

其实口感的多层次性是来自于其元贝本身的爽脆再加上黑松露酱的一起爆炒而产生的化学作用。据大厨介绍，这个元贝就是珠海“日月贝”的原型——飞螺。它壳体一面呈玫瑰色，另一面呈淡黄色，形状也有点像带子，所以也称日月贝、日月螺、带子螺。据说这个螺在水上游得像飞起来那么快，难怪进口的口感那么鲜甜爽脆。再加上黑松露酱，的确是一种奇妙的口感。

黑松露酱爆元贝