

“中银投贷联动直通车”开进江门

为“金种子”企业带来新年礼包



新年伊始，40多家拟上市企业参加了中国银行江门分行（以下简称“江门中行”）举办的“中银科创企业投贷联动直通车——江门‘金种子’企业专场”活动，齐齐收获了新年大礼包（见图）。该投贷联动系列活动是中

国银行广东省分行（以下简称“广东中行”）自2016年以来在全省举办的第139场。

去年11月，江门市政府印发《推动企业利用资本市场实现高质量发展“金种子”三年行动方案》，拟通过三年的发展，到2023

年，争取全市境内上市公司在2020年基础上增加12家，实现股权与债权融资均衡发展，融资结构不断优化。本次活动是去年“11·11”江门市举办的“江门百家企业上市动员大会”后，首场由本地金融机构（中国银行）牵头举办的“金种子”企业专场活动，参与活动的近30家企业与中行达成超4亿元的融资意向。

据悉，本次活动主办方——广东中行2016年开始在金融同业率先推出“中银科创企业投贷联动直通车”投融资综合服务平台，集合中银集团成员单位及外部知名投行、投资机构的资源和力量，提供“债权融资+股权融资+资本市场”的一站式金融服务，支持中小科创企业借力资本，加速成长。目前该系列活动服务中小科创企业超4000家，其中2000余家企业获得中行贷款支持超过200亿元，17家实现IPO上市，27家被上市公司收购或并

购，超过300家获得股权融资。江门中行是本次活动承办方，该行行长郑海洲表示：“作为本地区历史最悠久的国有大行，江门中行始终坚持扎根江门，全力服务地方实体经济，自江门市政府《‘金种子’三年行动方案》发布后，江门中行积极响应，履行大行担当责任，已为超过80%的江门‘金种子’企业提供综合金融服务。”

本次活动也得到江门市金融工作局、中国银行保险监督管理委员会江门监管分局、上海证券交易所南方中心相关领导的支持和指导。江门市金融工作局局长汤惠红表示：“江门市金融局会一如既往地做好服务，为各企业与金融机构在上市对接上创造良好的环境，希望江门的企业家们既要聚焦主营业务，也要把握政策机遇，借助更多的资源实现高质量发展，为江门打造珠江西岸新增长极和沿海经济带上的江海门户作出更大的贡献。”

在活动现场，上海证券交易所南方中心为现场拟上市企业作科创板政策宣讲。上交所南方中心主任经理万建强表示：“截至2020年1月7日，科创板已上市公司216家。科创板服务科技创新企业的功能不断凸现。去年11月11日江门百家企业上市动员大会后，江门企业上市的热情点燃起来了。未来南方中心将依托江门基地，更好地服务江门企业利用资本市场做大做强。”

其后的精彩演讲还包括普华永道中天会计师事务所合伙人作推动上市经验分享，广东优巨先进新材料股份有限公司马俊涛博士作路演介绍，参会企业收获满满。最后由中国银行、深创投毅达资本、中银证券、中信证券、华泰证券等投融资机构直接与参会企业进行一对一洽谈，配合江门“金种子”企业在各阶段的投融资需求，提供专属的贷款+投资+产业融合综合金融服务。

珠海建行一员工堵截一起诈骗事件

珠海建行温馨提示广大市民：随着年关临近，不法分子的行动也越来越频繁，市民除了保暖防寒，还要多一道心眼防骗。

上周六，建行富华支行刚开门，就有一位老人神秘地要求找负责人营运主管张经理。客户解释说家人遇到了麻烦事，检察院要求她转80万港币到指定账户，而客户手上只有人民币定期存款，要取定期购汇后转到检察院账号以便“捞人”。营运主管凭借多年从业经验，立即意识到这是一起电信诈骗案，并对客户进行了风险提示。然而客户还是坚持要取款购汇，张经理耐心地向客户解释了外管政策的相关规定，且检察院不会要求当事人或家属通过转钱“买平安”，有违法行为是需要通过审判认定才予以处置的。

在张经理的耐心劝说下，客户终于同意回家和家人商量之后再做决定。建行员工出色的职业敏感和对客户负责的态度成功堵截了本起诈骗事件。

除了和犯罪分子斗智斗勇，银行员工时不时还要接到客户的“智力测试题”。近日，梅华路支行某客户拿着身份证及相关资料要求领取其女儿社保卡。柜员收取资料后核对证件时系统评分82分，柜员核对相片目测客户与身份证上相片总体轮廓较相似，但仔细核对五官等特征有少许出入。经营运主管仔细辨认初步判断持证人非证件本人。于是通过一些细节问题向客户求证询问换

证时间、小孩出生日期等，客户开始支支吾吾，答不上来，最终只能承认自己是证件持有人的姐姐，因妹妹工作忙才想着代理领取外甥女的社保卡。

日前珠海建行保税区支行还遭遇一起“备用印鉴”顶替“备案印鉴”的离奇事。当天，在网点开户已有一定时间的某集团有限公司财务人员到网点申请撤销2012年开立的临时账户。因账户多年未使用，且存在公司名称、法人多次变更等问题，公司财务人员前期和建行相关工作人员沟通过后，备齐相关资料及印章前来网点办理销户业务。工作人员在审核资料时，通过折角验印时发现相关销户资料上加盖的印鉴与备案印鉴有出入，遂提出疑问。在再三追问下，经办人仍然坚持印章是用备案印章加盖的。营运主管知悉后再次折角验证并通过放大镜等方式对印鉴的字体格式等进行仔细辨别，最终确认该枚加盖印鉴与备案印章非同一枚印章，并告知相关财务人员私刻，使虚假印鉴的严重后果。该经办人与总部联系后公司解释该公司全国各地工程较多，因担心使用过于频繁会造成印鉴磨损或遗失，因此私自多刻一套“备用”以供使用印章。听了客户的解释，银行工作人员啼笑皆非，嘱咐客户要严格执行相关会计结算制度和纪律，要求其使用备案印章办理银行业务，以免造成不必要的纠纷。（艾琳）

迎首届“中国人民警察节” 广发银行发布守护先锋信用卡

1月10日是第一届“中国人民警察节”，在这个特别的“110”节日，广发银行正式推出“广发守护先锋信用卡”。该款信用卡专为警察等量身打造，权益涵盖保险保障、日常生活、差旅出行等，旨在为政法客群带来有温度的金融服务。

免费高额意外险 一人办卡全家共享

针对政法工作者的工作性质，广发守护先锋信用卡特别配置了“个人银行账户资金安全保险”——最高保额2万元和“家庭

共享意外伤害保险”双重保障，满足守护先锋们对保障的需求，同时广发守护先锋信用卡附赠的高龄家庭共享意外伤害保险，将政法工作者的成年家属也纳入了保障范畴。具体而言，该保险涵盖飞机、火车、轮船、汽车等常见交通工具的意外伤害保障，其中白金卡的意外险单人最高保额为144.08万元，全家（累计3人）的最高保额更是高达432.24万元。

新户可享6%消费返现 最高可返240元

除了关注政法工作者的生

命和财产安全以外，广发守护先锋信用卡还为持卡人提供了消费返现、分期折扣、龙腾高铁贵宾厅等丰富的权益。

其中，如果持卡人是广发信用卡的新用户，在发卡后三个月内满足绑定条件且消费达标，即有机会在“发现精彩”APP 领取消费金额6%的免还款签账额返现。每人每月最高可返人民币80元，活动期间最高可返240元。

同时，广发守护先锋信用卡还提供每年两次的龙腾高铁贵宾室礼遇，可让政法工作者们在候车期间，获得宁静、

舒适、私密的专属休息空间，有效缓解他们在奔波途中的辛劳。

此外，持卡人每月还可可在“发现精彩”APP 领取一张账单分期9折优惠券，藉此可通过更低的成本分期购买到自己心仪的产品或服务。

为了更好地惠及政法客群，该卡还提供了低门槛的免年费政策，白金卡480元的年费首年可以无条件免除。另外，持卡人只要连续12个月绑定微信、支付宝、京东支付三者其中之一，次年起继续可享年费全免，真正做到省心、放心用卡。

去年跨工区供澳红酒同比增长超四成

拱北海关高效监管为企业发展赋能

受新冠肺炎疫情影响，去年珠澳跨境工业区珠海园区供澳物资货运量同比下降，但供澳红酒数量增长明显，较2019年度增长超四成。

其中，治群公司去年供澳红酒业务量比2019年大幅增长。

拱北海关所属青茂海关作为珠澳跨境工业区珠海园区的

主管海关，一方面加强对企业红酒仓储、进出境及合格准入的业务指导；另一方面开辟绿色通道，采取24小时预约通关，进一步压缩通关时效，多方位构建“通关便利、高效服务”的营商环境，为中小企业拓展粤港澳大湾区服务赋能。

（何叶舟 钱瑜 刘宇锋）

珠中江·美食

不知道是不是天冷的缘故，最近特别想吃肉。提起“大口吃肉”最爽的还要数吃大猪蹄子。它们是大肉爱好者们的心头好，无论是炖的、烤的、焖的、卤的、红烧的、还是扒的，也不管它的口感是烀烂的肉皮和蹄筋半融不融，化成不腻的汤汁，或是生烤的嚼劲很足的口感，都无例外是妥妥的食欲菜，自己吃着馋，别人看着更馋。

自古以来，全国各地人民对大猪蹄子的做法就

是五花八门。清代《随园食单》中，袁枚这个老饕记载了猪蹄的4种做法：“蹄膀用白水煮烂，用好酒清酱油和陈皮红枣煨；或用虾米汤和酒、秋油煨；或煮熟的蹄膀先在油锅里走油，再用佐料酱油红煨，称为‘走油蹄’，皮皱酥烂，肥而不腻；最后一法则是把蹄膀加酒和秋油，隔着水蒸烂，称为‘神仙肉’。”你可知道大江南北咱们做大猪蹄子有哪些经典流派？让我们一起走进大猪蹄子的世界吧！

天冷来口大猪蹄子

流派一 红烧最下饭

长得白白嫩嫩的猪蹄，如果不红烧真的对不起那一身傲骨血肉。冰糖和酱油用上来色，水淀粉勾芡后即装盘，明汁亮芡，红艳油润，酥烂味浓，糯而不腻。还可以添上几枚板栗，吃起来更加粉糯可口。肥嫩的蹄膀划开皮便是肉，量大又实在，在很多北方乡村宴席中，肘子都是用来压庄的硬菜，可能有点俗气，但也掩不住它的江湖地位。

最知名的红烧做法，也是众所周知的东坡肘子。这是一道经典的四川名菜，以其“色、香、味、形”俱佳为特色。特别是表层鲜嫩的色泽，润亮而饱满，看着都很诱人。吃在嘴里，看似肥油却不腻口，软耙而酥烂，有入口即化的口感，吃过唇齿留香，让人久久回味。

相传东坡肘子是苏东坡的夫人王氏首创。有一次，其夫人王弗在炖肘子的时候将肘子炖糊锅了，为了不影响肘子的口感。于是在肘子中加入了各种调料来掩盖掉这层糊味，做出来的肘子不但没有糊味而且还相当美味，就连苏东坡都叫好。于是，爱好美食的苏东坡便将这道美食不断炮制改良，还不忘向亲朋好友推荐，这道美味才流传至今。

另一种名气较大的做法便是状元蹄。状元蹄的做法遍布全国，无论是红烧的，还是卤的、焖的，反正做熟了，用酱油上色了，那便是状元蹄。这种称呼多与当地出过状元，而状元似乎特别爱吃猪蹄，或者吃了这猪蹄就考中了状元之类的传说有关。

作为本帮冷菜代表之一的糟猪爪也相当有名。人们把猪爪煮熟后以重花椒盐腌制，用绍兴黄酒和香糟调和，冰镇后出售，糟香爽口。据说，糟醉最初是古代保存食物的一种方法，人们发现，经过糟醉的食物不仅能保鲜，还获得了与众不同的风味，在江南一带尤为盛行。

镇江的肴蹄也是一道传统名菜。它以猪蹄膀，先用盐和硝腌，煮熟后以花椒、茴香、糖、老抽、绍酒等慢慢卤至酥透，最后浇上原汁，压实后冷凝成冻。肴蹄皮色洁白，卤冻透明，光滑晶莹，状如水晶，又称水晶肴蹄。佐以镇江香醋和去腥姜丝，是这道菜上桌前的点睛之笔。

流派二 冰冻最爽口

猪蹄特别容易起冻，凡是吃猪蹄的那一顿，无论你怎么做，只要有一点儿汤汁剩余，第二天基本都会出冻。猪蹄凝固成冻后，色泽如琥珀般可爱，猪蹄冻比起肉皮冻，香味更足，口感更细腻，放点酱油冻出来，更让人把持不住，于是这种QQ弹弹的猪蹄冻就成了做猪蹄的一大流派了。

说起将猪蹄冻着吃，北方的酱卤猪蹄是一个代表。经过酱料卤汁的浸润，白净的猪蹄变成沉稳的深酱色，冷却后大部分氨基酸被锁在体内，仍坚强地散发着若有



流派三 烤熏最下酒

最近几年，无论你是走在街头小巷，还是用手机点外卖，这道烤猪蹄总会在你的面前。烤猪蹄一般有两种方法，一种是加料先把猪蹄煮制去腥、入味，再烤；一种是直接刷料生烤，味道当然不同。烤猪蹄的特别之处在于，只需要椒盐提香即可成就

流派四 熬汤最暖心

对于笔者而言，大冷天里最喜欢的还是来自于成都的老妈蹄花。还记得首次去成都的时候，对于老妈蹄花可是抗拒的，白花花的肉就这么炖汤里吃不腻吗？还真得不腻！炖煮的蹄花伴着白芸豆，白芸豆特别适合于肉类烹煮，肉和豆同时达到烂熟状态，形态依然还保存一个整体，但一嘴下去，豆子面糯，猪肉绵糯，

啃，还得再来一只。

熏的做法则来自于东北三省。位于锦州的北镇小城，自清道光以来，以五香熏猪蹄扬名远近。“熏”是不可或缺的一道工序，在老汤锅里以花椒、豆蔻、茴香、肉桂等多种调料煮熟的猪蹄，放在熏锅的铁帘上，热锅底撒葱来熏烤，最后抹上香油。糖熏上色，提鲜、增味，是猪蹄脱凡入圣的最后一节。

常菜。

如果嫌味道不够，还有酸汤猪蹄。甭管是用红酸汤做，还是用酸茄、酸菜、酸糟辣子、酸果子做酸汤煮的猪蹄，这种统称为酸汤猪蹄的猪蹄，那种酸爽的口感都绝对会让你一试难忘。南方吃酸汤猪蹄的地方比较多，将猪蹄稍微一下再剖开炖煮，既去干净了猪毛，煮出来更有一股糊香，味道又与直接煮的猪蹄不同，各有特色，都非常值得品尝。