

珠海横琴 数链数字金融研究院揭牌

江门中石化汉开加油站员工 拾金不昧物归原主



汉开加油站员工把钱包交给失主余女士

3月30日8时许,江门中石化汉开加油站员工甄卓东刚忙完早上高峰期加油,在对加油机进行清洁保养时,发现3号加油机位地面有一个钱包,但四周已没人。他捡起钱包向站长周翠慈汇报,两人在摄像头监控下打开钱包查验,发现有2000多元现金和3张银行卡,但没失主的任何信息。经过半个多小时监控录像回放,查到失主是使用油卡自助加油。加油站逐张卡号核对时间筛选出失主卡号,再利用加油卡系统输入失主卡号查到客户余女士的手机号码,马上致电联系失主

前来认领。失主余女士接电话后来到加油站,甄卓东与其认真核对了钱包的特征及里面的银行卡,确认身份无误后,将钱包归还了余女士。“太感谢你们了,这钱是给老人家看病的,以为在医院丢了,幸亏遇到拾金不昧的中石化好员工,不然我又要再为老人凑医药费了。”余女士激动地连声道谢,并拿出200元给甄卓东致谢。甄卓东婉言谢绝,并笑着说:“放心,钱包在我们中石化加油站是丢不了的。”(文/图 甄惠卿)

日前,2021年第一季度横琴智慧金融论坛暨横琴数字金融春季峰会在珠海举行,主题为“琴澳数字金融:前沿、挑战与实践”,横琴数链数字金融研究院也在活动现场揭牌成立。



横琴新区数链数字金融研究院揭牌 受访者供图

自2020年四季度以来,央行数字货币发展进程不断加速,主流和新兴机构投资者大量涌入数字资产市场、科技领域,与传统资本市场及数字资产市场的联动持续加深,国际间数字金融的竞争格局也不断重构。

此次论坛邀请了多位国内知名专家学者,围绕数字金融的研究前沿、面临的挑战,以及横琴新区如何把握数字金融机遇积极融入粤港澳大湾区建设、有序推进金融市场等话题建言献策。

横琴数链数字金融研究院学术委员会主席朱嘉明针对当前数字资产发展的新阶段、新特征和新趋势,提出数字经济正处于“裂变”与“聚变”加速期。朱嘉明认为,充分利用机器学习和人工智能争夺数字经济发展的主动权应成为国家发展战略的重要组成部分。梧桐树资本董事局主席黄江南则围绕“从数字资产到数字货币——兼谈权利货币理论”主题发表观点,他认为要理解数字货币现象背后的经济机制和内在逻辑,才能明确

数字货币未来的发展方向。随后,北京师范大学教授钟红、FINDORA技术研究院高级顾问Whitfield Diffie也分别发表了主旨演讲,对虚拟货币资产和法定数字货币的区别及发展趋势、央行数字货币发行的国内外影响做出全方位的分析。下午的主旨演讲同样精彩纷呈。加州大学伯克利分校教授宋晓冬认为,数据是现代经济的关键驱动力,但数据的使用面临着前所未有的挑战。通证思维创始人贺宝辉提到,与传统金融生态相比,DeFi作为新型金融生态,拥有诸多明显优势,具备巨大的发展空间。HCM资本管理合伙人李仁杰则认为,可编程基础设施将使现有金融体系更加稳健和高效,为国内金融创新发展提供了另一种可供借鉴的思路。

值得一提的是,横琴数链数字金融研究院在会上正式揭牌成立,为横琴地区智库建设再添新力量。该研究院院长、零壹智库创始人柏亮在现场代表研究院发布《新势力崛起:全球数字资产报告2020》。该报告从时代背景、发展态势及未来挑战等角度全方位刻画了数字资产的发展特征,并从琴澳地区优势出发阐述了本地区未来发展的定位和方向。

与会专家纷纷认为,作为广东三大自贸区之一,横琴站在“一国两制”“一带一路”和“横琴粤澳深度合作区”的交汇点上,必然能够发挥更大的作用,为珠海市、澳门特别行政区乃至粤港澳大湾区在新一轮的科技革命和产业变革中赢得先机。(何叶舟)

广发银行中山分行开展警银合作 打击校园“两卡”违法活动

针对利用“两卡”实施电信网络诈骗新型违法犯罪行为仍呈高发态势,有些不法分子更将诈骗的“黑手”伸向在校大学生这一弱势群体,近日,广发银行中山分行运营科技部党支部、信用卡部党支部、石岐支行党支部与中山市公安局五桂山分局携手到广东药科大学(中山校区)开展党建共建暨金融知识进校园活动。

活动中,广发银行中山分行通过讲解PPT、播放视频、课间派发宣传折页等形式,为广东药科大学的师生普及个人信息保护、防范电信网络诈骗、支付安全、禁止出借出售“两卡”、防范金融犯罪和“校园贷”等相关知识,通过真实案例的讲解,揭露电信诈骗的犯罪伎俩,并讲授电信网络诈骗

骗的应对技巧和防范措施,教育大学生提高警惕,勿被小利小益蒙蔽,提高自身风险防范意识,坚决拒绝非法开办贩卖银行卡、电话卡违法活动。

此次宣传活动,进一步提高了师生对防范金融风险的关注度,增强了师生的反诈防骗意识,为打击不法分子的校园违法活动起到了积极作用。中山分行将继续落实总体国家安全观和以人民为中心的发展思想,以党史学习教育为契机,切实为群众办实事,履行广发社会责任,严厉打击治理电信网络诈骗新型违法犯罪行为,为净化金融环境贡献一份力量。



中国人寿集团成员单位

让富山更“富” 斗门海关助力富山工业园高质量发展

“如何提高信用等级享受更多的便利措施?”“申请汇总征税需要什么条件?”日前,珠海斗门富山工业园的进出口政策宣讲会现场气氛热烈,掌声阵阵。拱北海关所属斗门海关联合地方政府对区内方正科技、海龙建筑、格力大金等几十家重点企业负责人宣讲AEO企业便利措施、汇总征税、加工贸易集中审核作业改革等海关暖心稳企惠企措施,面对面征集企业意见建议,精准对接企业诉求。

“汇总征税这个政策好,不仅能缓解我们企业的资金压力,而且能大幅缩短办税时间,能够实现即报即走。”听完宣讲会,格力大金机电设备有限公司的企业代表不由地称赞道。

据悉,富山工业园是珠海重点培育的新一代电子信息产业基地,越来越多的知名企业

在富山扎根落户。承担属地管理职责的斗门海关,主动对接园区发展规划,优化关企沟通渠道,全力推进“两步申报”等业务改革,进一步压缩整体通关时间,在扶持新业态发展、优化营商环境等方面打出一系列“组合拳”,促进地方经济高质量发展。(文/图 何叶舟 钱瑜 王琳)



斗门海关联合地方政府在富山工业园召开政策宣讲会

中国工商银行珠海分行赴澳门参加自由贸易账户宣介会

3月16日,中国工商银行珠海分行赴澳门参加FT账户宣介会。澳门金管局、人民银行广州分行及跨境办主任、广东四家自由贸易账户(FI账户)业务试点银行、澳门本地金融监管机构及200多家企业的代表参加本次会议。

作为第一家进行FT账户业务推介的商业银行代表,工行珠海分行全面介绍FT账户特点和优势,随后聚焦粤港澳大湾区外向型经济特点和企业当前跨境贸易和投融资需求,介绍FT账户特色服务方案,通过“FT账户+境内传统账户+境外账户”工行闭环服务,帮助企业提高结算效率、降低汇兑成本、拓宽融资渠道,满足企业资金管理需求。会上,工商银行与参会企业的代表热烈交流,并就澳门企业关注的贸易和投资过程中各类FT业务应用场景进行深入讨论,取得良好宣传效果。

据了解,本次座谈会,两行总结了合作成果,探讨以琴澳合作为载体全面深化粤澳联动,明确下一步重点围绕FT账户业务、跨境人民币业务、跨境发债CIBM、OFLP、跨境资产转让等方面加强合作,提升对湾区企业的服务质效。(艾琳)

用一碗酸辣清新的河粉 开启春夏胃口

B 香脆小吃 独特难忘

当珠海踏入四月之际,闷热的天气很容易让人食欲不振。一碗酸辣清新的河粉,正合着心意撬动味蕾……

笔者最近探店发现,在珠海吉大巴士站附近,一家平凡不起眼的小店却格外热闹。基本上每天到了饭点,店门口都挤满了排队进餐的食客。这家店原来是一家开业不久的越南菜小店——八珍南洋,据说是从中山、江门火到珠海的,老板非常自信地表示:“吃了不想走,走了还回来。”如此“傲娇”的餐厅,让我们一同去瞧瞧有那般魅力!



黄金鲜蔬炸虾饼



柠香鸡全翼



美式蒜香炸薯条

A 正宗口味 平民价格

由于去之前就听闻人气很旺,于是和小伙伴约了下午5时就过去了。谁知道这里只剩下最后两个拼桌的位置,一分种后又来了两三拨等位的客人,足以见得这里的人气火爆。八珍南洋就在吉大园林路与景山路相接的路口处,到店发现,很难用一种风格来形容这家食店的装潢,因为是一家非常平民化的粉店,不锈钢桌椅让人感觉到了工业风,但格外旺盛的人气又让人觉得就像是市场附近的大排档。

八珍南洋提供的食物并不复杂,分为越南粉、捞檬粉、小食和饮料四类,各种款式加起来都不到20个品种。不过大多数吃货来此,也就是为一碗酸辣清新的越南河粉。

米粉是越南人的骄傲。湄公河下游及九条岔道冲击出的湄公河三角洲,是东南亚最主要的稻米产区之一,用米粉做成的各种食物,足有上百种之多。所谓越南河粉,就是把河粉放到牛肉汤里,佐以生菜芽、香叶,并配上切片牛肉或鸡丝一起食用。其中用到的河粉,在形状和制法上与潮汕地区的粿条没有太大分别。不过越南餐厅的河粉通常会使用干河粉泡发而成,较少会用到鲜河粉。生牛肉河粉、熟牛肉河粉和鸡丝河粉就是最常见的三种搭配,其中生牛肉河粉最为出名。

美食家蔡澜曾说:“好吃的牛肉河粉,用汤匙舀了一口汤,喝进口,从此上瘾,一生一世,都想追求此种味道。这个说法,一点也不夸张。”由此可见,汤底才是一碗越南河粉的灵魂。牛肉河粉所用的汤底通常是由牛骨、牛肉、蔬菜香料长时间熬煮出来的清汤,特别是用洋葱煲汤更甜。熬煮时间至少要有8小时以上,其间还要一丝不苟地把浮上汤面的油

物舀走,保持汤底的清澈度。为了把生牛肉烫熟,牛肉汤底通常都会以高温状态下加入熬熟的河粉里,所以,当一碗牛肉河粉冒着热气端上来时,首先要喝几口甘醇的牛肉汤,感受汤底的原汁原味。豆芽、九层塔、青柠、洋葱丝及辣椒,是越南河粉的标准搭配。随便缺了哪一味配料都仿佛不完整,失去了吃越南河粉的仪式感。其实在越南,配以芽菜、九层塔、青柠、辣椒等丰盛配料来吃河粉是属于南越吃法,在北越更多只加青柠和辣椒来提鲜。而且配料下汤后,汤底的味道会变得更清新,青柠和九层塔的香气会渗入到河粉里,口感温和,有沁人心脾之感。

说了那么久,八珍南洋的越南河粉是否做到那种“进口不忘”的风味呢?答案是肯定的,笔者叫的是火车头牛肉粉,它的配料是生牛肉、牛腩、牛丸、牛百叶,将新鲜的紫根罗勒叶摘下来,泡进汤粉里,再放上少许呛鼻子的辣椒,原本清淡的汤底也多了几分层次。挤上小青柠的瞬间,空气里顿时弥漫着清新的柠檬香气,再吃一口爽口弹牙的米粉,简直是一口接着口的“嗦”,停不下来。

据说,一般吃越南河粉会提供三种酱料,它们分别是鱼露、海鲜酱和越南辣椒酱。鱼露是越南人常用的,以小鱼为原料熬炼出来的调味料,往汤里加一点点可以增强咸鲜香,但注意不要过量,否则就会太咸夺走河粉原有的味道。引来大批吃货的八珍南洋,是单纯因为大家都懂得这一口正宗的越南风味吗?笔者认为,八珍南洋的价格定位,也是吸引人气的一大元素。在珠海,吃一碗越南河粉,动辄价格都需要在40元以上,而笔者发现,这里最便宜20元就可以吃一碗越南粉,的确吸引不少周边的食客。

仔细翻看菜单,笔者点的火车头牛肉粉已经是该店最贵的一碗粉,38元,而一碗招牌的八珍牛肉粉只需要20元。笔者认为,八珍原配的越南粉配料已经是足够的,但胃口大的人,还可以“加料”,有生牛肉、熟牛肉、牛肉丸、牛百叶、猪肉、鸡丝、鸡扒、猪颈肉等多种选择。



火车头牛肉粉