

珠海努力打造 大湾区创投发展高地

珠海私募基金管理人在广东的占比约为三分之一，管理规模占比将近二分之一。日前，由中国证券监督管理委员会广东监管局（以下简称：广东证监局）和横琴新区管理委员会共同主办的“股权和创业投资基金税收政策解读及监管新规解读培训”在珠海横琴火热开讲。培训特别邀请了中国证券监督管理委员会的领导专家，针对私募基金税收政策及监管新规进行详细解析。

早在去年12月，广东证监局与横琴新区就签署了战略合作备忘录，双方就建立联合培育推动机制、建立金融风险协同防控机制等方面达成共识，共同引导私募基金行业规范发展。本次培训积极

落实合作备忘录的内容，旨在帮助私募基金管理人深入理解股权和创投机构的税收政策及中国证监会近期发布的《关于加强私募投资基金监管的若干规定》，提高从业者的合规运作水平。

来自珠海市及横琴新区的政府代表、珠海横琴及周边地区的私募机构从业者百余人参加了本次横琴主会场的培训。广州、佛山两地通过直播连线共同收看本场培训。

广东证监局党委委员、副局长赖朝晖在致辞中表示，目前，珠海私募基金行业正在高质量发展。同时，他提出珠海要继续落实监管新规要求，积极引导私募机构提高自身的风控能力和合规经营

意识，为投资者创造更大的价值。横琴新区党工委委员、管委会副主任康洪在致辞中指出，横琴高度重视资本市场和市场的力量，总体构建出国内最富有竞争力的政策体系，建立了“基金+园区+政策+服务团队+合作伙伴”的一体化生态链闭环。同时，作为全国股权和创业投资基金的重要集聚区，横琴在行业的风控和合规建设方面下足功夫，建立了多道设防的监管体系。

横琴私募产业飞速发展，目前在横琴登记注册且已在中基协完成登记的私募基金管理人已超560家，已完成备案的私募基金达1470余只，管理规模超4000亿元，横琴已成为国内私募基金

的重要聚集地。据介绍，此次培训活动，是中国证监会贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》精神，打造以珠海横琴为湾区私募基金行业发展样本的一次央地联动，也是落实广东证监局与横琴新区合作备忘录的一次有益尝试。不仅有助于做好对横琴乃至广东私募企业的服务与管理，帮助其明确登记备案的最新要求和标准，还有有效增强了私募从业者的合规经营意识，为下一步的继续推动横琴私募基金健康可持续发展、提升行业发展水平夯实基础，有力支持和配合澳门发展现代金融，为澳门产业多元发展创造条件。

（何叶舟）

广发卡客服热线推出“银发通道” 助力老年群体快速办业务

近几年，智能化的发展在为年轻人带来便利的同时，却也为老年群体筑起了一道“数字鸿沟”。推行适老化改造，让老年群体也能畅享数字生活的便利成为社会各界共同的责任。广发银行致力于打造“养老金融首选银行”，广发信用卡积极推行多种便捷措施，全方位提升老年群体用卡体验，助力银发族跨越“数字鸿沟”。

“银发通道”快速接入人工服务

为方便老年群体更快地接入人工客服，广发信用卡客服热线推出“银发通道”，依托智能识别技术，自动识别出老年客户，为其提供免身份核实快速进入人工服务，无需再经过语音按键操作环节。同时，广发信用卡为客户提供多元化的身份核实

方案，运用声纹识别技术结合传统的身份核实方式，灵活处理老年客户遗忘服务密码等身份核实问题，让老年客户信用卡业务办理更加便捷、高效。

据广发银行信用卡中心相关负责人介绍，该行倡导对老年客户给予更多关爱，为老年群体推出多提醒、多确认、多优先的“三多”暖心服务，在进入人工服务通道后，对于业务细节多提醒，对于关键业务受理多确认，对于业务诉求优先响应、优先处理，让老年人服务无忧。

办业务可直接“对着手机说”

广发信用卡发现精彩APP也推行一系列适老化改造。在去年上线的5.0版本中，新增语音搜索功能，为不方便打字的老

年群体提供“说出来就行”的便捷体验。该功能位于发现精彩APP首页最上方的搜索栏，只要点击“话筒”按钮，说出想要办理或查询的业务，就能一步跳转到办理页。

据介绍，基于人工智能的语音搜索功能具有很强的机器学习能力，在识别客户需求方面更为精准。例如，客户想要还款，对着手机说出“我欠了多少钱”，APP也能直接跳转到信用卡还款页面，并“一键”完成还款，操作便利且简单。

广发信用卡一直以来致力于打造“有温度的客户服务”，积极推行适老化改造，为老年群体打造便捷的用卡体验，使“以客户为中心”的理念真正内化于心、外化于行，把服务变得更有温度，尊重老年客户习惯，让老年人无门槛地享受“指尖金融”。

拱北海关“云评审” 助力三农产品走向世界

网络便捷传输电子资料、视频连线开展线上评审……拱北海关服务蜂产品养殖场异地备案再出新招。近日，拱北海关创新实施异地蜂产品养殖场备案“云评审”工作模式，切实降低企业备案成本，实现提效率、降成本、省人力、优体验。

日前，拱北海关所属香洲海关办公现场，多名评审人员在电脑前整齐就座，或操作电脑、或认真核对线上备案申请材料、或认真查看300公里以外的采集现场生产情况。

“原来我们开展评审作业都是组织专家到养殖场进行现场踏勘、与农户面对面交流，但考虑到珠海市宝生园蜂业有限公司在广西大新基地的备案资质临近到期，后续再要求企业聚集蜂农接受评审可能会影响企业的正常生产活动，所以，我们创新推出了‘云评审’的方式，在程序规范、标准不降

的前提下高效完成对企业的评审工作。”香洲海关企业管理科副科长杨岚介绍。

据悉，这也是拱北海关首次对异地蜂产品原料养殖场开展“云评审”。海关评审人员通过视频会议软件与企业连线，对其生产管理制度及其执行效果、养殖场的环境卫生、蜂房蜂群健康状况、质量监督和用药监控等方面情况进行系统性评估。除评审组人员外，同步连线的还有拱北海关企业管理与稽查处的专家、公司管理人和养殖场现场管理人员等。评审组按照规定程序和标准，认真询问、核对该养殖场生产现场各方面情况，最终一致同意该企业通过延续备案评审。

据了解，珠海市宝生园蜂业有限公司主要出产蜂蜜、蜂王浆、蜂蜡等，因该企业广西基地的备案资质临近到期，加之花



香洲海关开展企业备案线上评审 陈永康 摄

期将至，蜂农即将赶赴各地进行采蜜作业，为避免错过重要生产时段，该企业急需尽快完成养殖场延续备案。得知顺利快速通过延续备案评审后，宝生园总经理莫碧安高兴地说：“感谢海关！异地评审高效便捷，接下来，我们可以安心采蜜了，今年，我们的新鲜蜂蜜一定能更好地走出去。”

（何叶舟 钱瑜 李宇 毛晓升）

用热血传递温暖 以行动献礼建党百年

交通银行珠海分行举办第七季“红动交行”爱心献血活动

为庆祝中国共产党成立100周年，4月7日，交通银行珠海分行积极响应共青团珠海市委、珠海市青年志愿者们协会、珠海市青年志愿者们协会联合市中心血站倡议，开展“学雷锋、献热血、齐战疫、树新风”第七季红动交行爱心献血活动，号召党员为群众办实事。

病毒无情，人间有爱。为确保急需输血救治的患者得到及时的血液供应，交通银行珠海分行积极组织并动员适龄且身体健康的共产党员、共青团员、青年骨干积极加入无偿献血队伍，为保障临床患者的生命健康出一份力，以实际行动发挥党员先锋模范作用和青年生力军作用，传递正能量。在不到三小时里，该行

累计献血近万毫升。共青团珠海市委、珠海市青年志愿者们协会、珠海市中心血站联合向交通银行珠海分行发出感谢信。

交通银行珠海分行连续七年定期开展“红动交行”爱心献血活动，累计献血量超8万毫升，以实际行动践行社会公益，号召广大干部职工做志愿、献爱心。正是这种人人都来做志愿的良好氛围，该行先后获评“珠海市爱心企业”“最具社会责任感企业”“文明企业”等荣誉称号。

无偿献血，从我做起。交通银行珠海分行将以实际行动奉献拳拳爱心，积极履行企业公民职责，践行国有大行担当，为中国共产党成立100周年献礼。



珠海交行员工积极献血

传统的粘稠 新式的多变

随着时代的发展，如今年轻人眼中的钵仔糕，大多已是晶莹剔透的水晶钵糕，里面加入了各种辅料佐料，咬下去爽口弹牙，甚至有点像胶质果冻的口感。但实际上，这种钵仔糕并非传统古法制作的钵仔糕，而是后期经过创新制成的水晶钵仔糕。

用传统古法制作出来的钵仔糕原本应该是怎样的呢？跟《新不了情》中女主角的说法一样，传统的钵仔糕只有白色和啡色的糖糕身，里面加上香绵的红豆增添口感，清香的气味加上细腻有粘韧性的口感。虽然卖相平平无奇，但吃起来黏黏糯糯，有一股米香清甜。

据一些老师傅介绍，传统钵仔糕实际就是将混合糖米浆倒到钵仔里面，后蒸成糕状。别看过程好似简单，其中的原料和配比其实很有讲究。首先要将旧米浸泡五、六个小时，因为浸软的旧米磨出来的米浆才会幼滑，磨成米浆后加入糖水，搅拌均匀。做出来的钵仔糕糕身软硬和米浆的温度有很大关系，太热的话，糕身会偏硬；太冷的话，又会松散。传统做法做成的钵仔糕通常还会加上红豆增加口感，不少人在购买的时候，还会特地要求要“多豆”。

传统的钵仔糕经过磨米、煮糖水、蒸糕……每个细节都要靠人力和经验才能制成经典的口味。除此之外，制作的师傅还要忍受厨房中蒸炉不断散出的热气，卖出的利润也不算丰厚，实在

是件辛苦工作，不少老字号的后代也因此没有继承衣钵。很多钵仔糕点的店家都是从小贩做起，到后期开了店面，经营了六、七十年，实属不易。这些传统的糕点，是那一代人刻苦耐劳的见证。

现在市面上晶莹剔透的钵仔糕，是因为融入了马蹄粉，整个钵仔糕的质地较透明，呈水晶状。而且口味上也从单纯的红豆馅升级为抹茶红豆、巧克力味的外面再裹一圈可可粉，乃至外形都有了七彩的颜色，各种水果味的钵仔糕，满足了年轻人猎奇、尝鲜的心理。

如今在珠海，也有不少甜品店和专门售卖钵仔糕的店铺，里面大多都是采用新式的制作方法。他们大多会采用抹茶红豆、草莓、桂花、百香果、椰汁西米露、巧克力，甚至榴莲、肉松、辣条、蛋黄等各式奇怪味道作为钵仔糕的口味馅料，让客人眼花缭乱，选择多多。

由于新一代的钵仔糕制作方式非常简单，我们可以直接找到配方，在家就能制作。首先将木薯粉或者马铃薯粉、澄面与水混合在一起调成粉浆。冰糖在水中小火融化至糖水。慢慢将糖水逐步加入粉浆，搅拌均匀，一次舀一勺，混合粉浆和糖水。再把粉浆倒入钵内，每个钵里加入你喜欢的口味馅料。最后大火蒸10-15分钟，蒸好后直接开盖晾凉。最后看着蒸汽不断升腾，等待其从液体变成Q弹的固体，就可以开吃了。

随着时代的发展，如今年轻人眼中的钵仔糕，大多已是晶莹剔透的水晶钵糕，里面加入了各种辅料佐料，咬下去爽口弹牙，甚至有点像胶质果冻的口感。但实际上，这种钵仔糕并非传统古法制作的钵仔糕，而是后期经过创新制成的水晶钵仔糕。

用传统古法制作出来的钵仔糕原本应该是怎样的呢？跟《新不了情》中女主角的说法一样，传统的钵仔糕只有白色和啡色的糖糕身，里面加上香绵的红豆增添口感，清香的气味加上细腻有粘韧性的口感。虽然卖相平平无奇，但吃起来黏黏糯糯，有一股米香清甜。

据一些老师傅介绍，传统钵仔糕实际就是将混合糖米浆倒到钵仔里面，后蒸成糕状。别看过程好似简单，其中的原料和配比其实很有讲究。首先要将旧米浸泡五、六个小时，因为浸软的旧米磨出来的米浆才会幼滑，磨成米浆后加入糖水，搅拌均匀。做出来的钵仔糕糕身软硬和米浆的温度有很大关系，太热的话，糕身会偏硬；太冷的话，又会松散。传统做法做成的钵仔糕通常还会加上红豆增加口感，不少人在购买的时候，还会特地要求要“多豆”。

传统的钵仔糕经过磨米、煮糖水、蒸糕……每个细节都要靠人力和经验才能制成经典的口味。除此之外，制作的师傅还要忍受厨房中蒸炉不断散出的热气，卖出的利润也不算丰厚，实在

是件辛苦工作，不少老字号的后代也因此没有继承衣钵。很多钵仔糕点的店家都是从小贩做起，到后期开了店面，经营了六、七十年，实属不易。这些传统的糕点，是那一代人刻苦耐劳的见证。

现在市面上晶莹剔透的钵仔糕，是因为融入了马蹄粉，整个钵仔糕的质地较透明，呈水晶状。而且口味上也从单纯的红豆馅升级为抹茶红豆、巧克力味的外面再裹一圈可可粉，乃至外形都有了七彩的颜色，各种水果味的钵仔糕，满足了年轻人猎奇、尝鲜的心理。

如今在珠海，也有不少甜品店和专门售卖钵仔糕的店铺，里面大多都是采用新式的制作方法。他们大多会采用抹茶红豆、草莓、桂花、百香果、椰汁西米露、巧克力，甚至榴莲、肉松、辣条、蛋黄等各式奇怪味道作为钵仔糕的口味馅料，让客人眼花缭乱，选择多多。

由于新一代的钵仔糕制作方式非常简单，我们可以直接找到配方，在家就能制作。首先将木薯粉或者马铃薯粉、澄面与水混合在一起调成粉浆。冰糖在水中小火融化至糖水。慢慢将糖水逐步加入粉浆，搅拌均匀，一次舀一勺，混合粉浆和糖水。再把粉浆倒入钵内，每个钵里加入你喜欢的口味馅料。最后大火蒸10-15分钟，蒸好后直接开盖晾凉。最后看着蒸汽不断升腾，等待其从液体变成Q弹的固体，就可以开吃了。



传统的钵仔糕只有白色和啡色两种

童年记忆里的软糯钵仔糕

文/图 梅尔

在很多上世纪八九十年代的广东人心里，一根长竹签就能撑起快乐的童年。竹签上串着烤香肠、麦芽糖，还有那Q弹软糯的钵仔糕。

笔者想起了以前在学校门口、街边小巷里随处可见卖钵仔糕的商贩。一张凳子、一张长桌、一个钵仔糕柜筒、一筒竹签……老板大多都很亲切，你只要说要什么口味的钵仔糕，他都会亲力亲为地把钵仔糕挖出来，拿根长长的竹签“督”起钵仔糕递给你。又或者是转角中遇到卖钵仔糕的阿婆，只要你说出哪种口味，她就可以精准地翻开相应口味的瓦钵盖子。



以前总在街头小巷，遇到售卖钵仔糕的门店

街头售卖钵仔糕的阿婆，总能精准翻出你要的口味

钵仔糕是很多人眼中的童年符号，其历史据说也有数百年之久。相传钵仔糕首创于广东台山。根据清朝咸丰年间的《台山志》记载：“在华丰迁桥旁，河底有石，沁出清泉，其家造设石上，取以洗糖，澄清去油，以钵盛而蒸之，非他人所用。”

以前台山人经常要到外地做事或者下田耕种，为了让做工的人有现成并且便于携带的食物充饥，当地妇女想到用小瓦钵盛着米糕让做工的人一同带去，饿了就可以直接食用充饥，这样的方式既能省钱、也很方便。当地人把这种食品取名为钵仔糕。

所以，钵仔糕最初诞生的原因看起来也十分简单——就是为了“填饱肚”。后来钵仔糕流传于各乡村之间，还成了过年过节、婚庆嫁娶等喜庆日子用来款待亲朋好友的小食。

在上世纪末，钵仔糕因为一部经典的香港电影《新不了情》成就了它的高光时刻。当时电影的女主角特别喜欢吃钵仔糕，女主角和男主角从认识到热恋，到最后离别都跟钵仔糕有关。其台词“给个白色的我，给个啡色的他”也让人印象深刻，于是，钵仔糕得以被更多人知道并喜爱，逐渐成为广东一带粤式小吃的代表之一。

为什么将钵仔糕与爱情电影故事紧紧相连？除了这是电影里贯穿的一个小物件外，钵仔糕自身弹牙有嚼劲的食物属性，也被冠上“烟韧”一说。直到后来，也意指情侣间非常恩爱亲密、难舍难分的状态。据说那个年代情侣间一起吃钵仔糕，是他们之间心照不宣的浪漫。

后来，钵仔糕在影视剧本里的热度还是一直存在的。比如《岁月神偷》里男女主角中认为的平凡又幸福的生活，就是一起吃上一口钵仔糕；比如《城寨英雄》中，外表忠厚老实、实际上却心狠手辣的杀手老板，也是做钵仔糕的，形成了人物反差。

A 因充饥而起 因爱情而兴