

### 广发银行发布2020年年报

日前，广发银行发布2020年年报。其中显示，广发银行在过去一年里勇担使命，加强与国寿集团成员单位及各大股东单位的资源共享和业务协同，共同服务好国家发展战略大局，加大信贷支持实体经济力度，深耕粤港澳大湾区建设，以高质量金融发展支持粤港澳大湾区建设具有强劲活力和国际竞争力的一流湾区。

### 立足总部优势，构建融合发展新格局

我国“十三五”期间就明确提出，要将粤港澳大湾区建设成为国际一流湾区和世界级城市群，广发银行立足湾区总部优势和机构网络优势，牢牢抓住机遇，积极与广东省政府开展战略合作，签订全面战略合作协议，制定《广发银行粤港澳大湾区综合金融服务三年行动方案(2020-2022年)》，大力支持粤港澳大湾区建设和金融创新，构建湾区融合发展新格局。

# 以高质量金融发展支持国际一流大湾区建设

出，要将粤港澳大湾区建设成为国际一流湾区和世界级城市群，广发银行立足湾区总部优势和机构网络优势，牢牢抓住机遇，积极与广东省政府开展战略合作，签订全面战略合作协议，制定《广发银行粤港澳大湾区综合金融服务三年行动方案(2020-2022年)》，大力支持粤港澳大湾区建设和金融创新，构建湾区融合发展新格局。

2020年，广发银行香港分行正式开业，为国际化布局迈出重要一步。香港分行的开业对广发银行来说意义非凡，这使得广发成为唯一一家在粤港澳大湾区

市场主体和居民综合金融需求，贷款规模同业领先，落地超50项粤港澳大湾区重点建设项目，储备重点项目342项。此外，广发银行还不断完善综合金融服务模式，全力支持消费升级，优化医疗、教育、养老等信贷产品，并以千万社保卡用户为突破，创新推出基于个人社保数据的“社保贷”消费信用贷款。

### 加大信贷支持，为实体经济高质量发展提速

2020年，广发银行不断加强实体经济信贷支持力度，精准对接粤港澳大湾区内重点项目、

市场主体和居民综合金融需求，贷款规模同业领先，落地超50项粤港澳大湾区重点建设项目，储备重点项目342项。此外，广发银行还不断完善综合金融服务模式，全力支持消费升级，优化医疗、教育、养老等信贷产品，并以千万社保卡用户为突破，创新推出基于个人社保数据的“社保贷”消费信用贷款。

### 推进跨境金融，搭建金融服务高速直通车

年报指出，广发银行通过加强与监管机构的科技项目合作，

与外汇局跨境金融区块链服务平台直联，成为粤港澳大湾区内首家实现与平台直联的银行；除此之外，广发银行作为第127、128届广交会金融服务商，精心打造“利跨境、快融资、便结算、安保障、惠消费”五大服务主体，为企业客户纾困解难；还推出服务于境内外企业联合的综合金融服务方案“跨境通”，并全面升级线上化服务“跨境即时通”系列产品，一站式全方位满足企业跨境结算、投融资、存款理财、避险增值、资金管理需求，助力企业“跨境联动 融通全球”。

## 稳步推进生物医药大健康产业

日前，格力地产(600185)发布公告，公司全资子公司珠海保联资产管理有限公司拟通过协议转让方式将其持有的科华生物9586万股股份(占科华生物总股本的18.63%)转让给圣湘生物科技股份(香港)有限公司，转让价格为人民币19.5亿元，折合每股人民币20.34元，相比本公告披露日前一交易日科华生物收盘价17.32元/股的溢价为17.44%。

科华生物是一家立足于精准医疗领域、拥有完整医疗诊断产品及整体解决方案的企业。去年，格力地产完成对科华生物18.6%的股份收购，并成为其第一大股东。

据了解，圣湘生物是以自主创新基因技术为核心，集诊断试剂、仪器、第三方医学检验服务为一体的体外诊断整体解决方案提供商。2020年，圣湘生物的研发创新能力、品牌知名度显著提升，新冠核酸检测试剂、检测仪器、核酸提取试剂等相关产品销售的大幅增长。疫情防控中，圣湘生物开发构建了普通

化、全场景化的新冠核酸检测“圣湘方案”，成为服务全球140多个国家和地区的主流一线方案，获得国内外高度肯定。对于圣湘生物而言，此次“出手”一方面是出于对科华生物的认可，看好其未来发展；另一方面则是希望通过本次交易，实现与科华生物在技术平台、产品线、渠道、市场等领域的优势互补，进一步完善双方病种解决方案、全场景化系统解决方案，充分发挥协同效应。

分析人士认为，格力地产将手中的优质资产——科华生物股份转让给圣湘生物，是实现优质资产在上市公司之间流转的“三赢”之举，也是积极履行社会责任创新路径。

可以肯定的是，此次交易不会改变格力地产未来发展健康产业的既定方向。转让科华生物股份后，格力地产可以集中现有资源更好地培育生物医药大健康产业，为后续可持续发展提供支撑，为未来发展及提升盈利水平打开空间。(何叶舟)

## 交通银行珠海分行堵截三起电信网络诈骗案件

2021年4月以来，交通银行珠海分行成功堵截三起“企业年检型”“加盟会员型”“网购退货型”电信诈骗案件。诈骗分子以账户年检为由，诱导公司财务转账，该行工作人员知悉情况后，及时联系客户成功堵截网络诈骗案件发生，并联合该涉案账号所在同业机构与当地执法机关，成功冻结赃款150余万元。同时，通过多渠道宣传，提示客户防范电信诈骗，帮助客户识破“会员加盟”与“退款诈骗”骗局，避免客户资金损失。

交通银行珠海分行结合近期网络电信诈骗高发的态势，紧接人行与上级行的防控部署，在全行网点范围内进行线上线下多渠道、全覆盖宣传与把控。一是不定期收集和下发电信诈骗

相关案例，用案例的形式分析诈骗类型、诈骗流程、诈骗手法，并总结风险特征和应对提示，提高基层网点全体员工的风险敏感度。二是积极履行国有银行的社会责任，开展防范电信诈骗典型案例宣传，摆放相关的宣传资料以及折页，利用网点的滚动屏播放防范电信诈骗的相关标语，以网银、企业手机银行公告信息、微信朋友圈等方式推送相关的风险提示。办理业务过程中，网点其他人员加强厅堂巡视，及时发现并处理厅堂突发事件。

下一步，交通银行珠海分行将继续做好新型违法犯罪监测和防范，采取多种方式做好人员培训和宣传，与金融违法犯罪行为作斗争，做有社会责任感的、让市民放心的银行。

### 香洲海关为多家珠海企业办理补发原产地证书

## 为企业减免关税金额约166万元

日前，纤科工业(珠海)有限公司丰经理拿到拱北海关所属香洲海关补发的原产地证书后，兴奋地说：“这已经是今年我们补办的第13份证书，直接为公司减免关税约28万元。”这是香洲海关开展“我为群众办实事”的最新事例之一。

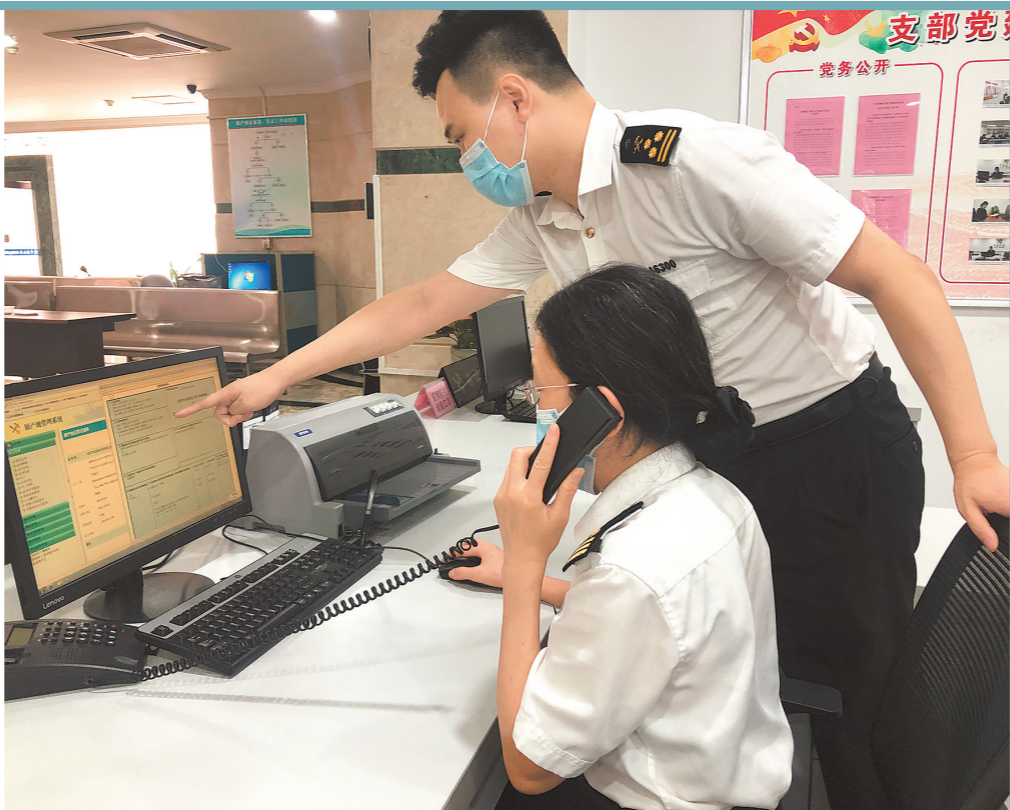
2020年，受海外疫情影响，该公司多批货物未能赶上装运前及时申请办理原产地证书，导致原本可以享受关税减免政策优惠没有实现。“本来我们已经不抱希望了，但是香洲海关主动提醒我们，可以按照相关协定的补发规定重新补发证书，并且仍享受关税减免优惠。”丰小姐高兴地说道。

香洲海关相关负责人表示：“原产地证书被誉为国际贸易中的‘纸黄金’，出口企业要密切关注各类原产地证书的签证时限要求，比如亚太贸易协定原产地证书和中国—新西兰自贸协定原产地证书签发就没有补发条

款，企业应抓住办证良机，避免无法享受关税减免优惠；有些贸易协定有证书补发条款，符合证书补发要求的，企业可以及时到签证机构办理证书补发，如有疑问可与现场海关关员联系。”

香洲海关承担办理珠海片区的原产地证书签证业务。该关扎实开展党史学习教育，把学习党史与解决实际问题紧密结合起来，积极服务企业，办实事、解难题，通过“一对一”定点帮扶等方式，了解企业未能及时申领原产地证书的原因；加强跟踪研究，针对不同情况主动发挥政策服务优势，指导符合补发条件的企业完成补发手续；通过线上申请、自助打印和快递服务模式，实现企业可以“足不出户”就能快速补办原产地证书。

今年以来，香洲海关为格力、松下马达等37家珠海企业办理补发证书79份，涉及金额约4160万元，为企业减免关税金额约166万元。(何叶舟 钱瑜 陈永康)



海关工作人员远程指导企业补办原产地证书 彭霖 摄

### 【即食火腿肠】

在笔者的童年回忆里，火腿肠是最诱人的美味之一，无论是打开包装袋即食，还是在烧烤炭炉上被烤得脆香，或者伴着荷包蛋裹在面条里……无论哪一种吃法，让孩子们都无法抗拒。

火腿肠的兴旺，可以回溯到上世纪90年代。据说在上世纪90年代初，全国各地牌照的大货车齐齐堵在洛阳肉联厂门口，人们翘首以盼、吵吵嚷嚷——他们等的，是洛阳肉联厂最新出货的一批春都火腿肠。而后，“郑荣”“双汇”

### 【哈尔滨红肠】

聚会时，有同伴点名想吃哈尔滨红肠，它虽然也是中式香肠，但味道上却有所不同。据说这是和它的来源有所关联，因为哈尔滨红肠并非中国传统的制法，十九世纪修建中东铁路时，由立陶宛传入，因此哈尔滨红肠又叫里道斯红肠。

哈尔滨红肠通常是由猪肉混合部分牛肉制成，肥瘦肉分别腌制后，瘦肉打碎、搅拌至黏稠后加入油、肥肉、淀粉、大蒜等多种调料后，再开始灌肠。灌肠完成后，生肠会被送进烘烤室，在中高温下缓慢烘烤一段时间，直到肉馅发酵成好看的红褐色；接着，烘烤后的灌肠再经过水煮过程灭菌、终止发酵；最后熟透的红肠会被送入熏制流程，在这个过程中肠衣会逐渐干燥发亮，呈现出独特的光泽。而肠的风味中也会多出一股特别的烟熏风味。因为成品红肠就是熟的，因此只要拆开真空的包装，就可以直接食用。

### 【四川香肠】

四川香肠相比广式腊肠，就像是一个狂野的存在。两者同样是经过风干制成，但四川香肠的体型稍显细长，颜色也显得更黯淡。走近一闻，全是四川独特的辣椒面与花椒粒的味道。

传统的四川香肠是用天然饲料认真圈养了一年的土猪，新鲜的后腿肉、本地正宗的辣椒花椒，把这些带着当地风味的食材塞进肠衣中，用最原始的方法晾晒风干。四川香肠经过了柏树枝梗的熏制，有着一股清香味。有些人家的香肠没有那么麻烦，直接挂在大锅灶的灶头，用平时



即食火腿肠

“金锣”“雨润”等牌子加入了火腿肠的战场，导致那个年代的孩子，犹如沉浸在火腿肠的世界里。

相比全国上下都火爆的火腿肠，生活在临近港澳地区的广东孩子们，更多会接触到厨师牌和太阳牌的鸡肉肠，尤其是厨师牌的那句“皮脆肉鲜香”的广告词几乎家喻户晓。在那个年代，粤港澳孩子们心中，鸡肉肠就是网红，即便是白滚水焯熟(开水煮)也能让人无比满足，更别说还有BBQ、公仔面、辣汁煮、油炸了。

提到哈尔滨红肠，还要说跟他相似的北京蒜肠。蒜肠在打馅儿的过程中加入蒜末，保留了蒜的香气，少了蒜的辛辣，即使是不吃蒜的人，也忍不住对蒜肠多看两眼，刚开始还带着对蒜的恐惧，回味之后，便欲罢不能。

吃四川香肠大多是煮熟切片，无需任何复杂的操作，一口肉、一口酒，越是简单，越是美味。切成薄片的四川香肠，你依然可以看见花椒粒，和着已经与肉融为一体辣椒面咀嚼，麻辣中又回甜。有的香肠里面还会加花生米，香脆可口，宛如点睛之笔。



四川香肠

做饭的炊烟熏制，那股家常的烟熏味也十分浓郁。

# “肠”在餐桌上的美味(上)



哈尔滨红肠

文/图 梅尔

在上周末的烧烤小聚会上，同伴们聊起了爱吃香肠，但这个“香肠”在个人的心目中却是不同形状。闲聊之下发现，有人喜欢吃哈尔滨红肠、有人喜欢吃台湾香肠，还有人提到了四川香肠、德国香肠，甚至韩国米肠，看来“肠”在餐桌上的美味真是千变万化呢！

原来，香肠的存在历史颇为久远，而制作香肠更是一种非常古老的生产、储存肉食的技术。传统香肠，一般是将处理过的动物血肉或者内脏剁碎、调味、搅拌均匀后，再小心地添加进动物肠子制作成的肠衣中。接着用风干、熏制、蒸煮等处理方法延长其保存时间。

制作香肠的原料，一般以猪肉、牛肉为主，但有些地方也会放入禽肉、鱼肉、鹿肉等，甚至内脏、血液都能灌入肠衣制成一条条饱满的、颜色各异的肠。而肠衣一般是由动物的肠子制成，最常见的是猪肠，有时也会使用绵羊、山羊，甚至牛、马的肠子，不同动物肠子制成的肠衣容量、长度、厚度均有所不同，这也影响了香肠的最终风味。

### 【广式腊肠】

很多人大概不知道，广式腊肠其实也属于香肠的一种，在世界香肠版图中，它可是经典中式香肠的代表之一。

广式腊肠多为细长型，大概就是手指粗细，肠衣包裹着肥瘦相宜的猪肉，红白相间特别诱人。腊肠已经在长久的风干过程中收缩，挥发了多余的水分，但却将肉的脂香牢牢锁住。只有氤氲的热气能让它投降，释放出阵阵香气，就连那些变得干硬的肉也像融化了一般，滋滋冒油。

广式腊肠香甜而回味足，是由于制作时多用糖、酒、酱油腌制猪肉，有的还添加了红曲粉让颜色更为红亮。在外观上，除了经典的细长型，还有胖乎乎的可爱样貌，比如东莞腊肠。东莞腊

肠在绑结的时候间隔较短，吊晾起来的时候就变成了半指长的椭圆小肉球，它有一个可爱的名字叫矮仔肠。矮仔肠因为分节过多，吃起来口感更加劲道，有时候也有一口吞进嘴里的冲动，体验满满的肉感冲破肠衣，在口中“爆炸”的感觉。

搭配广式腊肠最佳做法，无疑就是腊味煲仔饭。只要有了它，腊味煲仔饭就拥有了灵魂，腊肠卧到半熟的米饭上，随着加热，来自腊肠内部的脂肪慢慢渗透进米饭中，直到抵达砂锅的底部，结成一薄而香脆的锅巴。此外，广式腊肠还可以入菜，炒荷兰豆、炒鸡蛋，甚至还能入糕点，它用微甜却不腻的口感，为许多食材锦上添花。



广式腊肠

### 【台式香肠】

在印象中，台式香肠出现在上世纪90年代末期，它外形厚实，甜度更高，瞬间又占领市场并成为了孩子们的心头好。一时间，不论是在大城市还是小地方，路边的小吃摊位里，总能看到“台式香肠”的身影。一根根温吞优雅略带洋气的香肠躺在烤肠机里，在不停转动的滚轴上跳着旋转舞，自由自在的散发着诱人的香气。

不过这个在烤肠机里的“台式香肠”并非真正的台式香肠。据说，真正的台式香肠历史悠久，是台湾美食的最重要代表之一，口感绝非是小滚筒上热出来的味道。传统的台式香肠最大的特点是香，并且伴有特殊的肉香，因独特的味道和口感而赢得大家广泛喜爱。

和大多数香肠一样，台式香肠也是以灌肠为主，主要以猪肉或者鸡肉等为原料。肉中带汁，肠体饱满而有弹性，瘦里带肥，咬起来丝丝入扣，汁多欲滴、色泽诱人。最重要的是，肉质扎实，瘦而不筋，肥而不腻，味道咸甜适口。肠衣在烤制后，微焦，一咬下去，牙齿感受到“噉”的一下，韧中脆嫩。



台式香肠