

日前,珠海市税务局对外公布,今年1月至5月,珠海市税务局共为全市1698户企业办理出口退(免)税85.5亿元,有力促进珠海市外贸稳定发展。

# 出口退税“加速度” 助力企业“跑起来”

## 税收优惠助力企业稳定发展

出口退(免)税是支持外贸稳定发展的重要政策。去年以来,珠海税务部门服务“六稳”“六保”大局,积极落实助企优惠政策,推出出口退税提速等一系列措施,持续助力珠海外贸稳定发展。据统计,珠海今年1-4月,对外贸易总额1087.5亿元,同比增长40.6%,好于全国和全省平均水平。

珠海冠宇电池股份有限公司今年前5个月,公司出口销售额23.67亿元,同比增长达到惊人的143.27%。目前,该公司已发展成为笔记本电脑及平板电脑锂离子电池合计出货量排名全球第一、智能手机锂离子电池出货量排名全球第三的生产企业,外销占比超过了65%。

“去年我们拿到了4.03亿元出口退税。今年到目前为止,也已经拿到出口退税2.38亿元。”该公司财务中心总监高新良说,今年该公司出口销售额之所以取得高速增长,其中一个重要原因正是得益于珠海市税务局对国家一系列减税政策积极落实到位。据介绍,除

了出口退税外,冠宇电池今年以来在研发费加计扣除、残疾人加计扣除、固定资产加速折旧、消费税减免等方面,也已经享受了1亿多元税收减免。

“我们公司基本每月都申报千万元以上的出口退税,一般5天内退税款就能到账,最快的时候当天就能到账,大大减轻了资金周转的压力。”珠海市金品创业共享平台科技有限公司林祖武表示,今年以来,公司累计享受了出口退(免)税6500万元。

作为中国十大彩电出口企业之一、“广东省制造500强”企业,金品创业今年前5个月出口额达125.51亿元,同比增长9%。

林祖武表示,由于疫情的原因,造成了原材料涨价、汇率波动以及海运运输成本增长等问题,但公司通过多元化发展突围。“在这个过程中,税务部门给予了我们很大支持,主动辅导我们享受了社保减免等一系列优惠政策,特别是在加快出口退税速度方面,对企业资金运转提供了强大保障。”林祖武说。



税务工作人员正在向企业普及税收优惠政策 受访者供图

## 快速退税缓解企业资金压力

资金流是维持企业生存发展的“血流命脉”,税收优惠政策是促进企业未来发展的“活水”。

据了解,为了让企业出口退税更加方便快捷,珠海税务部门推出了出口退税审批加速、退税无纸化等服务,“非接触式”办税推广让企业办理业务更加简便。据了解,今年1-5月,全市出口退税网上申报户数占

总申报户数比例达93.7%。

与此同时,珠海税务部门推出“即办即审,退税十条”措施,在提供出口退税审批加速、退税无纸化等服务的基础上做到“一网通办、随到随审”,将原本5个工作日的工作日缩短至3.8个工作日,部分企业实现当日办结。

国家税务总局珠海市税务局第二税务分局局长杨海

亮表示,税务部门在保障风险可控的前提下,尽可能精简资料、简化程序,通过加快资金回流速度缓解企业资金压力。下一步,税务部门将继续深入开展党史学习教育和“我为纳税人缴费人办实事暨便民春风行动”,不折不扣落实好各项政策,不断创新服务措施,为珠海外贸发展营造更加良好的税收营商环境。(艾琳)

# 婉拒千元酬谢 珠海斗门中行保安员拾金不昧

“谢谢你们!真的,我不知道该说什么好了。我自己都不知道钱包在哪丢的,里面有几千元现金,还有我的十几张银行卡。非常感谢,谢谢!谢谢!”一连多声感谢,李女士显得有些激动。

事情经过是这样:近日,中国银行珠海斗门支行保安员梁健全在银行营业厅内值班巡逻时,发现引导台旁有一个黑色钱包,现场寻找失主未果后,第一时间向银行值班行长报告。在监控下,经银行工作人员清点,该钱包内有银行卡十余张,现金数千元。为尽快找到失主,该值班行长当即决定调取监控录像。多名工作人员一起认真翻看录像视频,不放过每一分每一秒,4个多小时后,最终确认失主身份。通过查询业务资料,终于找到失主的联系方式。

客户李女士接到银行电话后感到意外,没想到遗失的钱包能够失而复得。来到

银行后,为了表示感谢,她主动提出要用钱包里的现金作为酬谢,被银行工作人员婉言谢绝。“这是我们应该做的,这没什么。”梁健全不停地说道。

李女士说,她感受到来自社会的温暖,拾金不昧是中华民族的传统美德,斗门中行拾金不昧的事迹,传递了满满的正能量,温暖着客户的心。(文/图 艾琳)



中国银行珠海斗门支行保安员梁健全(左)

# 广发银行中山分行同心抗疫 践行“我为群众办实事”

2021年初夏,中山市新冠肺炎疫情防控指挥部决定在全市范围内开展大规模核酸检测。为响应中山市“让党旗在疫情防控一线高高飘扬”的号召,广发银行中山分行各党支部积极开展“初心向党 同心抗疫”志愿服务活动,走进网点所在社区检测点,为打赢疫情防控阻击战贡献广发力量。

古镇支行、三乡支行、小榄支行、西区支行等党支部党员在做好自身防疫的前提下,利用班后时间参加所在

社区采样点的志愿者工作,指导群众进行“粤核酸”二维码扫描登记,分组引领居民有序接受采样,热心为年老体弱、行动不便、携带幼儿以及不会使用智能手机的群众提供帮助,并引导群众有序排队完成核酸采样工作。此外,还为在炎炎夏日奋战在抗疫一线的医务人员、社区工作者、志愿者、警务人员送上消暑降温的清凉饮料、补充能量的食品、风扇等,助力工作人员全心全意投入核酸检测工作中去。



广发银行中山分行党员在一线抗疫

疫情防控工作重要且紧迫,核酸检测在疫情防控工作中起到了关键性作用。广大医务工作者和志愿者们在危急时刻挺身而出,在烈日下坚守岗位为市民采样,充分展示了抗疫一线战士的严谨敬业、无私奉献的精神。广发银行中山分行党员志愿者们穿梭于测温区、等候区、缓冲区,协助维护测温、排队秩序、提醒群众亮出粤核酸码。忙碌的步伐、湿透的衣襟,用实际行动践行“我为群众办实事”,发挥支部战斗堡垒和党员先锋模范作用,让党旗在疫情防控一线高高飘扬。

# 拱北海关助力关区水产品 首次出口巴拿马

日前,一批由珠海诚汇丰农业科技生产加工的10吨水产品经拱北海关检验检疫合格后顺利出口巴拿马。这是中巴正式建交4年来,拱北海关水产品首次出口巴拿马。

据悉,巴拿马对中国出口食品实施对外推荐管理,

资质有效期为半年。今年3月底,包括珠海诚汇丰农业科技在内的我国72家水产品生产企业的出口资质全部到期。企业经理伍军海向拱北海关反映:如果出口资质失效,企业产品无法出口,将面临近30万美元的损失。拱北海关

企业管理和稽查处了解这一情况后,迅速查询巴拿马食品安全局网页,翻译对中国企业资质信息,整理关区企业对外推荐情况,第一时间向海关总署提交报告。经海关总署同巴方成功沟通,巴方于5月中旬延期了我国企业的

出口资质。收到这个好消息,伍经理激动地说:“这个难题这么快就得到解决,我们深深体会到海关为企业办实事的干劲和诚意。”

为支持关区企业出口,拱北海关企业管理和稽查处以开展“我为群众办实事”

”实践活动为抓手,通过建立“1+1”联动机制,深入一线调研、畅通关企沟通等方式对企业开展“一对一”精准指导,帮助企业规范完善质量管理体系、了解出口目的地法律法规,不断开拓海外市场。(何叶舟 钱瑜 毛晓升)

# 国宴菜佛跳墙

“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来。”几十种原料煨于一坛,既有共同的荤味,又保持各自特色的“佛跳墙”早已蜚声海内外。这道菜海陆珍味互为渗透、味中有味,绝对担得起“国宴大菜”的称号。据说,佛跳墙的诞生距今有一百多年,但后来也有人考证它其实是近代被“创造”出来的,但无论哪种起源,佛跳墙的味道早已俘虏了大批吃货的胃。作为福州的“首席名菜”,佛跳墙“门槛”极高,但随着发展,大街小巷的餐馆渐渐都出现这道名菜,也开始飞入寻常百姓家。

文/图 梅尔

## 金贵的食材煨于一坛

“佛跳墙”原名“福寿全”,在福州话中,“福寿全”与“佛跳墙”发音雷同。佛跳墙是中华传统美食中扛鼎之作,集山海珍味之精品于一盅,精心烹制,开坛飘香、味道鲜醇。此菜为中国国宴规格最高的中餐首道菜肴,多次做为国宴的主菜接待国内外贵宾。

佛跳墙的金贵,很大程度上来自于它食材的讲究。传统做法中,鲍参翅肚必不可少。其他名贵食材如干贝、鱼唇、鳖裙、鹿筋、鸽蛋、鸭珍、鱼肚、花胶、瑶柱、鸽子、排骨、蛏子、金华火腿、猪肚、羊肘、蹄尖、蹄筋亦可加入坛中。冬菇、竹荪、松茸等地珍更是不胜枚举。说它是“海陆空”的群英荟萃,还真是一点也不夸张。

烹调工艺更是制作繁复,精益求精。各式海味山珍需要单独处理、分别制作。通过采用煎、炒、烹、炸多种方法,炮制成具有它本身特色的各种菜式,然后一层一层地码放于特制的盛器里,以保持其层次分明又浑然一体的品格,再置于火上加热。

据说,佛跳墙的煨器,多年来一直选用绍兴酒坛,坛中有绍兴名酒与料调和。煨佛跳墙讲究储香保味,料装坛后先用荷叶密封坛口,然后加盖。煨佛跳墙的火种需要选质地无烟的炭火,旺火烧透后用微火煨五六个小时而成。煨成开坛,略微掀开荷叶,便有酒香扑鼻。品尝一口,酒香与各种香气混合,香飘四座,烂而不腐,回味无穷。

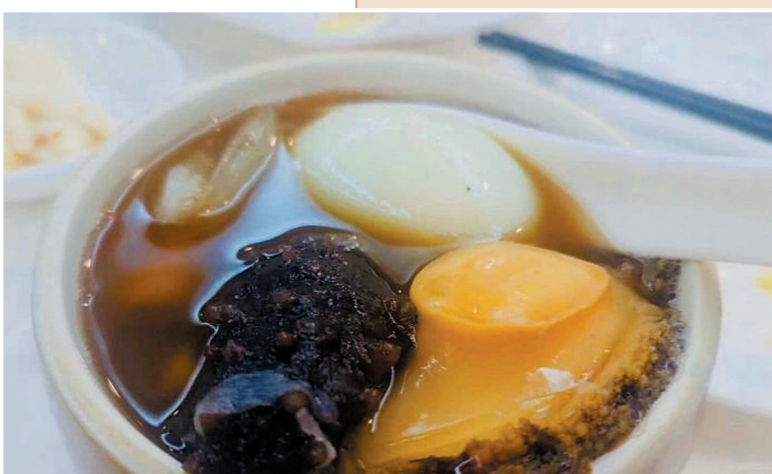
佛跳墙用材的金贵,据说是后期改良而得。如今起源流传最广的是1876年,由当时福

州官办银元局的总办夫人首先发明,再由福州著名饭店“聚春园”的创始人郑春发经过改良加入鱼翅、鲍鱼等材料,形成今天的“佛跳墙”。但是也有人考究了古书,现存最古老记载“佛跳墙”的史料是同治五年(1866年)出版的《筵客丰饕仪例鼎新录》,这本晚清专门讲清朝菜肴的著作,记录了“佛跳墙”。不过在这本书里,其原料仅是大肠、肉、萝卜、红汤。

从大肠到鲍鱼,简直就是食材上的高度跨越,所以关于“佛跳墙”如何发明的说法有很多,郑春发改良并定型只是其中一种说法。不过后期形成鱼翅、鲍鱼、刺参、章鱼、干贝、花菇、鱼唇等10多种珍品海鲜煨制而成的“佛跳墙”就要等到20世纪80年代了。当时由在1983年首届全国烹饪名师技术表演鉴定会获得10位厨师的强木根大厨改良,“佛跳墙”才变成今天这个样子。

# 寻常与百姓家

## 国宴菜走入百姓餐馆



寻常家庭也可制作

佛跳墙最初是以名贵食材坛封入酒坛煨煮,但历经多年的传承与流变,佛跳墙的制作行化出诸多版本,最后也稍作简化出现在大街小巷中的百姓餐馆。

首先,派系上,佛跳墙仍流传了一支分支进入粤菜阵营。随着粤菜的崛起与风靡,“佛跳墙”这道金贵的“闽菜头牌”频繁地出现在粤菜酒楼中,以至于1996年上映的香港电影《食神》里,也有“佛跳墙比拼”的桥段。粤菜中,“盆菜”制作的繁复程度与用料之丰可与佛跳墙相媲美,但两者终究不同。

闽派佛跳墙则依旧保持了传统闽菜“海错杂陈、清淡细腻”的品格,这源于福建省“两信潮生海接天,鱼虾入市不论钱”的丰饶物产带来的底气。“多汤、

清鲜、咸中带甜”,闽派汤菜“一汤十变”的个性没有变。

如今的佛跳墙在延续传统闽派做法的基础上,“各家有各味”。粤菜馆的佛跳墙通常在食材的选用与汤头收汁做出与闽派佛跳墙不同的处理。而时下流行的新派官府佛跳墙,相比传统的闽派做法,汤汁则收得更加浓郁醇厚。

在珠海,用名贵食材炮制的佛跳墙,大多都出现在一些高档的粤菜餐厅,价格在300元-600元之间一锅。而近年来,有些连锁餐馆也提供了“廉价版”的佛跳墙,不用50元,就可以享用它用小砂锅煨出来的佛跳墙。因为改变了食材,后来此类主打“鲍鱼捞饭”的餐厅就越来越多了,不过它也不算是正版的佛跳墙。

## 简化食材可家庭制作

如果简化食材,佛跳墙这款国宴菜还是可以端上家庭餐桌的,虽然过程还是有点繁杂。

首先是用于制作佛跳墙的食材以干货为佳。预先发制干货是十分繁复的过程,每一样食材需要“泡”与“发”的时长都不同。

可以考虑的食材有甲鱼裙边、辽参、鲍鱼、鳗鱼肚、海螺边、牛筋、松茸、竹荪、鹌鹑蛋,绝大多数食材都是普通家庭轻松可寻的。如果实在难寻,也可以考虑将甲鱼裙边、鳗鱼肚、海螺裙边等食材,替换为花胶、瑶柱等易得食材,但重点就是食材要鲜就对了。

制作佛跳墙的食材虽名贵,但大多本味清淡,需要辅以高汤炖煮入味,因此,高汤也需要格外费心思。可以考虑用老母鸡、老鸭、老鸽、棒骨熬制8小时的高汤,食材与高汤比例控制在1:1,足以保证高汤鲜美浓郁。

泡发好的食材入锅焯水。先把焯好的甲鱼裙边、海螺边、牛筋、松茸加入蚝油简单炒制,加入事先熬好的高汤,大火烧开,转小火煨制一小时。一小时后,食材已经初步入味。这时候再加入鲍鱼、辽参、鳗鱼肚、竹荪、鹌鹑蛋。加入高汤,大火收汁,最后淋上茨汁,佛跳墙就完成了。摆盘的时候,将辽参、鲍鱼、鹌鹑蛋摆在最上面,其他的食材垫底,造型美观。整道菜浓厚醇香,回味无穷。



佛跳墙中有许多名贵食材