

横琴智慧金融论坛暨中国世界经济学会国际资本流动专题研讨会举办 推动金融高质量开放与发展

A 推动开展跨境资本流动监管培训

多位国内知名专家学者总结了过去半年全球货币超发背景下的国际资本流动对中国金融市场的影响,从不同视角展望和研判粤港澳大湾区乃至中国金融发展趋势,立足于通过琴澳合作提升大湾区澳珠一极在国际金融基础设施建设中的知名度与影响力,并推动开展跨境资本流动监管与制定应急预案的培训。

论坛上半场,横琴新区金融和财政局局长池腾辉、横琴智慧金融研究院院长李晓分别致开幕词;中国社会科学院世界经济与政治研究所党委书记、中国世界经济学会秘书长姚枝仲针对近期全球货币超发现象进行了全面

的梳理,通过详细分析持续低通胀的原因,清晰地指明当前全球货币的流出方向;横琴智慧金融研究院院长李晓发表题为“全球货币超发对世界经济的影响——兼论中国面临的挑战与对策”的主旨演讲,指出在全球流动性过剩的大背景下,金融高质量的开放与发展是构建“双循环”新发展格局的重中之重。复旦大学世界经济研究所副所长、上海国际金融与经济研究院副院长罗长远基于税收角度分析近年来中国外资来源地的结构变化,指出在新的开放经济条件下,国内税收与双边税收协定在影响FDI流动方面的互动性会越来越强。

日前,横琴智慧金融论坛(2021年第二季度)暨中国世界经济学会国际资本流动专题研讨会在珠海横琴新区创意谷举办,本次会议的主题是“全球货币超发背景下的国际资本流动:问题、趋势与新发展格局下大湾区建设”。



横琴新区金融和财政局局长池腾辉在论坛上致辞(受访者供图)

B 横琴将发挥更大作用

论坛下半场,对外经济贸易大学国际经济贸易学院教授吕越围绕外资开放与企业减排之间的关系,分析指出外资开放能够提高生产过程中技术水平和生产末端污染治理

的投资,以实现企业减排的目标。浙江大学国际经济研究所副所长余林徽针对经济政策不确定性下中国企业对外直接投资模式选择进行了严谨的分析,以数据模型为支

撑,指出低程度的经济政策不确定性将会使得企业更倾向于采用跨国并购的方式进行对外直接投资活动。

在论坛最后的提问与讨论环节,与会专家围绕相关话题

进行了深入地沟通。与会专家均认为,在国际发展合作格局加速重构、全球经济持续衰退的大环境下,中国应当勇立潮头开新局,直面新挑战、作出新尝试。随着粤港澳大湾区和“一带一路”建设等的纵

深推进,横琴将发挥更大作用,为珠澳两地乃至粤港澳大湾区在新一轮科技革命和产业变革中赢得先机。

(文/图 何叶舟 钱瑜)

珠海空管站举行 航空安全管理交流研讨会

羊城晚报讯 记者钱瑜、通讯员牛一帆报道:6月23日,民航珠海空管站2021年航空安全管理交流研讨会在珠海召开。会议旨在分享各驻场单位安全管理工作经验,进一步完善和创新安全管理体制机制,推动规章制度执行和制度落实,提升珠海机场整体安全生产工作水平。

研讨会上,民航珠海空管站、珠海机场管理有限公司及珠海航空有限公司代表依次围绕本单位安全管理工作组织、部署、开展和落实进行

主题演讲,重点介绍了各单位如何将日常安全工作落地,如何将安全工作与运行保障相结合的经验。之后,与会人员就演讲内容及安全管理相关问题展开了广泛的交流和探讨。

珠海空管站站长廖超豪称,希望以后珠海地区民航业界举办更高水平的安全研讨会,建立安全管理合作的长效机制,定期交流,及时分享,快速响应,实现共赢,共同推动珠海地区民航的安全管理水平向更高质量发展。

跨境电子缴税再添新渠道 首笔跨境银行端查询缴税业务落地横琴中行

日前,中国银行横琴自由贸易区分行(下称“横琴中行”)收到5位境外客户跨境划转的应缴所得税款合计787.35万元,并于当日分别为客户办理了银行端查询缴税,税款资金顺利缴入国库。这是横琴中行继开通跨境人民币银联电子缴税(费)业务后,对跨境缴税方式的再次创新,丰富和完善了跨境人民币电子缴税入库业务体系,以实际行动为群众办实事。

据悉,横琴中行与广东省税务局、人民银行广州分行持续深化交流合作,积极参与此次创新,充分发挥中国银行网

上银行电子渠道优势,依托人民银行TIPS(国库信息处理系统),链接起整个业务流程。

本次跨境银行端查询缴税业务的创新之处在于,境外纳税人在网上完成纳税申报后,只需通过网上银行等方式将应缴税款划转到指定的境内银行待结算财政款账户,由收款银行代为办理银行端查询缴税,纳税人在境外即可实现跨境电子缴税。大额跨境税款的入库时间由以往的4-6天缩短至1天,大大提升了效率。

(艾琳)

珠海招行举办高端私享会 共话“指数级变化时代的卓越领导之道”

6月23日,珠海招行“享嘉共谋·帷幄致远”企业家及董监高端私享会于翠湖香山桃花源别墅举行。作为招行高端私享会上半年重磅活动,私人银行俱乐部特邀了著名领导力学者、清华经管领导力研究中心研究员徐中博士,与现场企业家、高管们共话“指数级变化时代的卓越领导之道”。

作为国内首批开展私人银行业务的领军者,招行私人银行自2007年成立以来,坚持以打造投资顾问服务为核心竞争优势的差异化竞争策略,持续完善和丰富开放式产品平台,获得各界高度认可。私享会上,珠海招行行长李亚林致辞感谢现场客户们的信任和支持,并表示,未来招行私人银行将持续精进品质、优化内容,提供优质多元、量身定制、至尊私享的综合服务,让“供给端”与“需求端”更完美匹配对接,全面提升为客户创造更多价值的价值。

徐中是著名领导力学者,领域领导力高级认证导师、清华大学经管学院MBA领导力开发特聘授课导师、清华大学五道口金融学院高管教育中心特聘领导力导师。他在喜马拉雅平台开设的在线音频课程获美团CEO王兴、清华经管学院教授王向东等大咖联袂推荐。

私享会上,徐中以“指数级变化时代的卓越领导之道”为主题,

由点及面、以小见大、展望未来,结合世界强国的崛起之路,对世界经济发展进行分析点评,并就提升领导力及打造领导梯队,实现组织能力的关键跨越进行探讨。

本次高端私享会氛围热烈、干货满满,不仅为企业领袖和经济专家提供对话平台,而且增进了招行私人银行与高净值客户之间的信息交流和情感沟通。

私享会上,资深投资顾问郑晓雨带来的“财富安全到财富传承”专题解读,借助形象生动的案例娓娓道来,展示招行私人银行的优势与亮点,以金融及非金融综合服务,连接财富无限可能,赢得了嘉宾们的专注聆听与热烈掌声。

2011年,招商银行携“金葵子”精神进入珠海,秉承“因您而变”理念,扎根深耕客户需求,提供一站式、多场景、全生命周期综合服务。伴随着高净值人群对专业财富管理需求的增加,近年来国内私人银行业绩增速有目共睹。在英国《银行家》及《专业财富管理》杂志2020年全球私人银行评选中,凭借出色表现,招行私人银行脱颖而出,获评“中国区最佳私人银行”奖项。经过13年的专业沉淀和经验积累,招行私人银行逐步形成了良好的品牌影响力,屡获国际权威媒体大奖,更赢得了越来越多客户的信赖与青睐。

(何叶舟)

香洲海关惠企政策送上门

羊城晚报讯 记者钱瑜、通讯员钟牧寒报道:“企业进口货物可采取‘两步申报’通关模式,通关效率高、物流成本低、报关容错性高……”6月22日下午,珠海松下马达有限公司视频会议室内气氛热烈,一场视频连线政策宣讲活动正在举行,拱北海关所属香洲海关会同职能部门业务专家上门服务,为该集团所属的55家在华企业的关务管理人员开展政策宣讲。据介绍,这是今年“我为群众办实事”实践活动开展以来,香洲海关上门服务“一对一”定制化政策宣讲的第68站。

会上,海关业务专家针对松下集团在华企业特点,结合企业诉求,围绕海关“两步申报”改革、海关认证企业(AEO)通关便

利措施、RCEP原产地规则等内容进行了详细的讲解,并对参会企业代表关注的原产地规则、通关、企业认证等方面的问题进行现场解答,为企业用好用足海关政策措施扫除“盲点”。

听完宣讲,珠海松下马达有限公司关务主管聂先生称:“此次宣讲既指导了规范经营,也解读了优惠政策,还解答了疑难困惑,让我们收获满满。”据悉,日前,香洲海关依托与职能部门“1+1”联动机制,充分发挥自身职能作用,深入开展调研,收集企业困难诉求,汇总形成办实事项目12项。同时,针对辖区企业减免税、属地查验等方面问题,形成措施19条,解决各类问题16个,进一步增强辖区企业获得感。

有一种默契为 夏至吃面

文/图 梅尔

“冬至馄饨夏至面。”夏至吃面,是南北方共有的默契。一碗口感地道、菜码齐整的老北京炸酱面,足以慰帖京城六月的燥热与沉闷;南国亦有三鲜面、阳春面、麻油拌面……犹如一阵带有小清新的夏季风。当然,在众多面食里,这个时节的凉面应当可以在餐桌称霸。

闭眼想象一下,一碗凉面端上来,不锈钢大圆碗里的冰碴子散发着耀眼光芒,双手捧起,碗外侧冰凉的水珠是首重快感,夏日高温带来的烦躁开始消减。把面拌匀,开始吃面,麦香带来饱腹感,配料则更带来多重味蕾层次感。入口顺滑,嚼起来筋道柔韧,不停地吸溜加吞咽,直到吃光,夏天炎热带来的不快,全都变成了畅快。

A 夏至吃凉面历史悠久

凉面又称“过水面”,古称为“冷淘”,夏天吃凉面,在魏晋时期就已成为民俗。

《帝京岁时纪胜》记载:“京师于是日家家俱食冷淘面,即俗说过水面是也。”冷淘是一种“过水”的做法,所以夏至面吃的就是我们今天所说的凉面以及冷面。

《齐民要术》中记载了一种冷淘面,是一碗浇上肉肉汤的揪面片。到了唐代,一种叫“槐叶冷淘”的冷淘面流行起来,杜甫为它专门写了一首《槐叶冷淘》,这是一种用槐树叶捣汁和入面粉中制作而成的面。这道“槐叶冷淘”随后成为了“经典菜”,苏轼的《二月十九日携白酒鲈鱼过詹使君食槐叶冷淘》、钱谦益的《谢德州张太守送酒》中都提到了它,可见它从唐代一直流行到了清代。

凉面的制作并不复杂。笔者个人认为,凉面之所以在夏至流行,除了凉面在味觉上给予冰凉的口感外,还有一个重要的原因便是因为天气炎热,若能轻松煮食何乐而不为?

做凉面最好能用碱面或者鸡蛋面,面条筋道爽滑,特别适合放

凉了吃。做凉面的方法和热面不一样,一定要开水煮面,中途不用再加凉水,煮熟即可。不能煮得太软,这样做成的凉面不但好入味,面条还有嚼劲。先准备自己喜欢的调味料,生抽、香醋、芝麻油这是必不可少的,搞定咸酸两味;接下来就全凭自己口味,比如喜欢甜口的可以放一点蜂蜜或者甜面酱,任意搭配。

想要味道层次多一些,那就要费点时间了。比如京味儿的麻酱要调好,一定要有“懒”酱的时间,让麻酱稀稠合适,不会浓到遮掩其他味道,也不会淡到尝不到鲜;而川味儿调味光取“辛”就很有讲究,蒜泥就不用说了,特别的是“劈姜辛绒”做姜水。

配菜也多是看自己爱好,如果调味料够丰富,就可以加一些自身味道比较淡的蔬菜或者肉类。面条软劲,肉丝柔韧、蔬菜生脆,增加了咀嚼的口感,比如黄瓜丝、胡萝卜丝、生菜丝和火腿丝、鸡胸肉丝,如果想加豆芽,绿豆芽比黄豆芽更配凉面,重点是各种丝的粗细,最好和面条一样细,蔬菜相间,口感清新。



► 鸡丝凉面



► 延吉冷面



► 老北京麻酱凉面

B 各地都有特色凉面

中国地大物博,如今的凉面可谓百花齐放,从南到北,每个地区都有各自的凉面。

比如老北京芝麻酱凉面,必备的有拌好的芝麻酱、醋、酱油、黄瓜丝,有的人家甚至酱油也不需要,黄瓜不切直接拿着啃,一口面就一口黄瓜,特别地过瘾。当然,随自己的喜好切点胡萝卜丝、番茄等也是不错的选择。

武汉凉面在当地普及度极高,但凡供应热干面过早的小吃店子,到了夏天都会售卖凉面。武汉凉面选用的均是机制碱面。烹制时在锅中倒入大半锅清水,煮沸后下面条。面条煮沸后兑入少量冷水,再次煮沸后再加冷水,如此反复三到四次,待煮至面条熟透过心时,捞出滤干水分,就摊放在白铁皮铺就的案板上,顶着风扇降温。面成后盛碗倒上香麻油将面拌匀,将海带、黄瓜、大头菜切成细丝,绿豆芽洗净过沸水焯烫待用。吃凉面时,先在一个较大的盆钵里挑上凉面,依次浇上蒜水,加入盐、鸡精、胡椒粉、生抽、炸得微糊的辣椒以及芝麻酱等调料,等搅拌均匀,再拌

上黄瓜、海带、绿豆芽等,淋上小麻油,然后倒面于一个阔口海碗盛装——一碗颜色灿黄、根根面条筋道的汉派凉面即告完成。

鸡丝凉面用的是一种叫做“水面”的碱水面,颜色微黄,口感筋道。鸡肉煮熟后撕成鸡丝,加上豆芽、黄瓜丝等配料,最后浇上由香油、辣椒、花椒、蒜、生抽、糖、醋等调成的料汁。筋道的面条裹着酸辣适中的料汁,让人在闷热的夏天也能胃口大开。

延吉冷面更是“中国十大面条”之一。煮熟的荞麦面或小麦面在冷水中不断降温直到凉透,盛入撇尽浮沫的牛肉汤中,配上牛肉片、泡菜、苹果片、黄瓜等。汤底加入了白糖、米醋,有的还会加入苹果汁或梨汁。吃之前还在冰箱里彻底冷藏降温,因此汤色清亮,酸甜可口。凉面因是热面过冷水,所以吃起来还是温热的。相比之下,延吉的凉面则是冰冷的面泡在冰冷的汤里,里面大多还会丢几块冰块,盛夏时节端上桌,还常常冒着寒气。

笔者印象中吃过最特别的凉面,则是来源于韩国的豆浆冷面。当时是在济州岛,雪白的一碗豆浆冷面端出,散发着习习凉气。第一口,面条筋道,清爽的香气让人振奋。第二口,醇厚丰润的滋味,让人停不下筷子。最特别的便是用豆浆做汤底,石磨细转,黄豆便成了豆浆,慢慢煮开,等豆香味从一片乳白里冒出来,就是细腻厚厚的汤底。豆浆与冷面结合,居然意外地和谐并让人满足。