

琴澳发展数字金融 实现“弯道超车”



横琴新区致力打造数字金融产业集群 受访者供图

“新金融、数字金融代表着金融界的未来。走得慢，不一定前途差，只要走的是一条新道。”在经济学家和投行家、梧桐树资本董事局主席黄江南看来，因不受原有的金融形态限制，琴澳金融合作若向数字化发展将很可能弯道超车，后来者居上。由于金融势能等问题，深圳与香港的两大交易所已占据金融市场的大部分份额，未来琴澳要发展金融业可再辟新路，发展数字化金融。

近年来，横琴新区持续发挥连通港澳地区的地理优势，及时把握数字金融产业的发展机遇，致力打造以云计算、大数据、人工智能、区块链等新一代信息技术为依托的数字金融产业集群。

差异发展 琴澳具备独特优势

当前，横琴新区正进一步加大金融改革创新力度，不断深化琴澳跨境金融合作，携手加强金融服务领域对外开放，为粤港澳大湾区建设和横琴粤澳深度合作区建设提供更加有力的金融服务和保障。

琴澳跨境金融合作究竟有何优势，该如何推动琴澳跨境金融合作？黄江南认为，“在粤港澳大湾区整体协调发展的产业链布局下，深圳已经足够强，能承担起高科技企业的发展。但珠海相对较弱。”因此，琴澳的深度合作不仅能推动澳门产业适度多元化，还将有力增强珠海的发展实力，助力大湾区构建一个融会贯通的高科技产业链。同时，由于澳门先天具备内外两个金融界的优势，今后横琴新区发展高端产业便能得到内外循环的金融支持，会比别的地方发展得更加迅速。

开源链创始人、数字资产研究院副院长张洪为也认为，琴澳跨境金融合作具备独特优势。“澳门具有先天的融资便利

性，可显著降低企业在澳的融资成本。同时，琴澳背靠的粤港澳大湾区作为发展迅速的世界级经济腹地，对资金与金融服务的需求更加频繁密切，从而更有利于琴澳发展金融产业。”

加快布局 打造链上金融中心

国家“十四五”规划为琴澳发展数字化金融提供了良好的环境。黄江南认为，我国对新金融的认识走在了世界的前列，对数字经济、区块链技术、数字货币高度重视。横琴新区作为连接内地与澳门离岸金融重要的开放平台，具备发展数字金融的巨大潜力。经济学家、数字资产研究院院长、横琴数链数字研究院学术委员会主席朱嘉明表示，横琴新区在“如何把数字技术和金融相结合”这方面做了很多基础性的工作，建立了超算中心、推进了大数据中心建设，同时，通过召开大数据、超级计算和数字金融方面的高端会议为横琴数字金融的发展建言献策。

朱嘉明认为，未来横琴新区需要和我国内地积极地相互呼应，并配合我国实现“十四五”期间金融数字化的大目标。同时，要和澳门形成相互帮助的互动关系。一方面学习澳门优秀的金融开放制度，另一方面将内地自身已经试验的数字金融理念影响澳门。

关于如何利用新兴技术推动琴澳跨境金融合作，张洪为表示，新冠疫情的暴发给全球经济与国际格局都造成了冲击，琴澳跨境金融合作局也受到一定程度的影响。琴澳可以通过开展远程数据确权的方法，利用加密数字、云上加密等新兴技术实现线上交互，为将来琴澳的国际金融市场打下良好基础。

同时，张洪为认为横琴新区在传统金融上的布局已经非常成熟，但仍需加强对区块链和新兴数字金融领域的布局。“区块链行业已经逐渐发展起来，才刚刚开始介入人们的生活。以DeFi、NFT为代表的新型区块链应用，将给人类生活带来超乎想象的影响。在这样的大背景下，琴澳应把握时机，

结合好区块链技术与其优势，致力打造一个链上的金融中心。”

面对挑战 加速全面改革创新

数字金融作为一种全新的金融业态，在享有巨大发展机会的背后，也面临着不少挑战，朱嘉明认为，横琴新区发展数字金融承担着很大的压力，“它（横琴新区）等于成为两个制度下做数字金融实验的中心地带。这对思想、体制、人才和硬科技都提出了相当大的挑战。”

张洪为也认为，琴澳发展跨境金融的基础相对薄弱，由于过去并非以发展金融服务业为主，还需时间不断积累。虽然澳门拥有雄厚的资金，但产业多元化有待提高，相关金融制度与内地融会贯通还有一个较长的过程。此外，琴澳要发展新金融产业仅依靠过去的法律人才与法律条文是远远不够的，需培养更多、更齐全的法律人才，同时需要对相关法律条文进行升级优化。张洪为表示，可以运用区

块链技术规避传统的人才逆势、制度逆势、底蕴逆势，弥补琴澳发展跨境金融的短板。他特别提到“如果琴澳拥抱区块链，拥抱DeFi，琴澳将来在金融产业里的优势会得到进一步的强化。”

关于未来横琴新区该如何完善数字金融发展，朱嘉明提出了两点建议。一是进一步加强数字金融的硬科技实力。数字金融离不开数字科技作为引擎。他认为横琴新区需要在引进更多数字科技相关的实验项目的同时，提出一个准确并符合实际的行动时间计划表；二是加强支撑数字金融的人才培养。打造数字金融的高地，离不开人才引进与制度创新。因此，横琴新区要在人才引进方面做一些体制上的改革和创新。

“相信澳门将成为一个和世界连接的前沿，而横琴新区将成为支持前沿的一个腹地。如何让横琴新区实现数字化且更加适应新形势，也将是横琴新区2021年最重要的课题。”朱嘉明表示。

（何叶舟）

原产地证书自助打印范围再“扩容”

珠海企业出口泰国和毛里求斯货物受惠

7月1日，珠海格力电器股份有限公司一批价值600多万元的空调及配件即将出口泰国，工作人员足不出户即完成了该票货物原产地证书的打印，这也成为珠海海外贸易企业首份自助打印的输泰国《中华人民共和国与东南亚国家联盟全面经济合作框架协议》项下以及《中华人民共和国与毛里求斯共和国政府自由贸易协定》项下原产地证书。

据了解，今年1至5月，格力公司申领的输泰国《中华人民共和国与东南亚国家联盟全面经济合作框架协议》项下优惠原产地证书达到122份，占其申领全部

证书总数的8.3%。

近日，海关总署发布了2021年第43号公告，自7月1日起，在原有自助打印原产地证书基础上，增加了输泰国的《中华人民共和国与东南亚国家联盟全面经济合作框架协议》项下以及《中华人民共和国与毛里求斯共和国政府自由贸易协定》项下原产地证书自助打印范围。这是原产地证书自助打印范围的又一次“扩容”，截至目前，自助打印范围已涵盖17种原产地证书。（何叶舟 钱瑜 曾巍）

江门东汇城将举行招商大会

位于江门胜利南路，总建筑面积约50万平方米的“商业航母”江门东汇城，计划明年“五一”开业。“聚势东汇·同心共赢”主题的招商会将于7月8日隆重举行。

目前，已有百个知名品牌商家表达进驻意愿，世界零售500强、中国零售业龙头“大润发”将首进江门中心城区，打造五邑地区旗舰店，让周边居民享受家门口的“一站式吃喝玩乐购”。

江门东汇城紧邻城市主干道，连接广佛江珠高速，3公里内辐射达60万客群。项目开发商富港集团深耕广东21载，多地项目自营的1酒7吧连锁品牌运营火热。欢迎商家实地考察或致电0750-3609888详询。

江门中石化开展创先争优活动

值中国共产党成立100周年之际，江门中石化先后组织一次党史专题讲座、一次党史线上答题、一次微党课竞赛、一次红色教育、一次“忆党史”分享会、一次建党70周年庆典活动、一次走访慰问送关怀活动。在活动基础上，大力开展创先争优活动，表彰一批先进集体和个人，邀请退伍军人党员分享“守初心、担使命、永葆军人本色”故事，再现退伍军人“戎装虽

解，军魂犹在”的动人场景，使活动持续升温、彰显先进、催生活力。此外，7月1日上午，江门中石化组织机关、城区全体党员共30人集中收看庆祝中国共产党成立100周年大会，其他35名党员在各党支部党群活动室收看。收看大会后，党员领导干部带头，各部门、经营管理部党支部发动全员回看节目，进行认真学习深刻领悟。（文/图 徐彩霞 张凤娇）



退伍军人党员分享“守初心、担使命、永葆军人本色”故事

替代米饭的「新」主食 藜麦

文/图 梅尔

现在越来越多人开始低碳水饮食，用各种新主食替代从前的米、面，藜麦就是其中的一种。很多人以为藜麦是一种“新”主食，但其实它是南美洲安第斯山区的一种传统主食，已有5000多年的种植历史。藜麦近十几年被欧洲、非洲、北美引进种植，我国西北地区也有不少藜麦种植区，让我们一同认识这款“新”主食吧！



像蒸米饭般烹煮藜麦

富含多种营养素的“全谷物”

藜麦原产于南美洲安第斯山区，有5000多年的种植历史，由于其具有丰富而全面的营养，所以它养育了印加无数民族，古代印加人称之为“粮食之母”。藜麦富含锰、钙、铁、铜、锌、镁、锡、磷等元素。其中，藜麦的钾元素含量较高，钠含量比较低，它是符合“低钠高钾”的健康饮食。同时，藜麦是低GI（升糖指数）的代表食物，简单来说，GI值越低的食物消化得越慢，越不会导致血糖的过快升高造成脂肪堆积。而且藜麦另一个有价值的特性在于几乎不含麸质，对麸质不耐受的人群非常友好。

作为一种主食，无论从营养还是健康的角度讲，藜麦都是佼佼者了。藜麦虽然叫“麦”，实际上是一种草本植物的种子，它长出来的叶子也是可以吃的蔬菜，这种种子的成分和全谷物接近。在肉吃得比较少

的情况下，经常用全谷杂粮代替白米饭，对改善皮肤状况可能都有一些帮助。

藜麦属于高海拔作物，原产于南美洲的玻利维亚、厄瓜多尔和秘鲁，从海平面至4000多米都有分布，主要种植在安第斯山海拔3000米以上的山区。高海拔地区的藜麦品质更好，在我国，如河北张家口沽源区的藜麦坝上草原，以及山西忻州、陕西甘肃山区、青海新疆的高海拔区，都是比较的藜麦产地。

从长相味道分辨是否好藜麦

如何挑选好的藜麦，我们可以直接从观察颗粒大小、饱满程度、颜色、味道等元素来分辨。

藜麦中蛋白质的含量为16%-22%。蛋白质含量越高，证明藜麦在生长过程中营养积累得越好。优质的藜麦颗粒均匀又饱满，色泽鲜亮、完整度高、杂质少。颗粒大且颜色白的品种，跟种植的土壤有很大关系。泡在水里还能看到其杂质情况。清澈、无杂质，有浮起来的秸秆碎和不饱满颗粒才是好藜麦。好的藜麦闻起来有淡淡的草木清香，再取两三粒藜麦品尝其苦味是否明显。

总体来说，颗粒大又白的品种更易消化，老人小孩子也适合吃。但藜麦表面有一层皂苷，全部去除可能连带其他养分流失，若苦味太过明显，则是皂苷残留过多，这样存在一定毒副作用。在吃藜麦之前，一定要反复

冲洗，并确保煮熟透，这样才能去掉大部分皂苷。藜麦放在钢丝网上搓洗，就可有效去除其表面皂苷。有的藜麦闻起来有股草木清香，几乎没有苦味，甚至嚼起来还有一种回甘；而有的藜麦闻起来无香味，尝起来硬，苦味明显，对比十分鲜明。用水浸泡藜麦一夜，看其膨胀程度，可以测试藜麦的生命活性，藜麦的胚芽中储藏了大量的营养物质。膨胀程度高，表明其活性越好，但有的藜麦也会在蒸煮时膨胀，可以综合来看。

藜麦煮开大约需要15-20分钟；外加焖5分钟，令其膨胀透明即可食用，此时口感有嚼劲略有弹性，如需松软可延长蒸煮时间。优质藜麦煮熟后香气明显，晶莹Q弹，越嚼越香，软硬适中。不新鲜、有点苦、太黏的藜麦都是废品。

烹调藜麦可以模仿米饭煮法

藜麦主要分为白藜麦、红藜麦、黑藜麦等，虽然颜色众多，但烹调上可以模仿米饭的烹调方式，作为蒸煮、熬粥都是不错的选择。

不同颜色的藜麦营养差别不大，但口感差异还是较为明显的，深色的藜麦口感更脆一点，白色的藜麦更软糯些，市面上也更常见。有人说，把不同颜色的藜麦混合食用，才能营养最大化，因此我们去餐厅吃饭，很多时候都会吃到五彩斑斓的藜麦饭。

相比普通米饭，藜麦熟得快，很适合作为上班族作为快手饭来做。清洗后，加入没过藜麦1-2倍的冷水，煮沸后再小火煮至透明，可以看到胚芽，捞起沥水就可以食用了。想要软一点，可以煮约15分钟至水被藜麦

吸收，然后关火焖5分钟，用叉子搅拌均匀。需要注意的是，藜麦不能煮太长时间。如果煮到胚芽分离，营养也会流失。据说藜麦蒸着比煮着更好吃，有Q弹的颗粒感，和淡淡的坚果香气，再搭配其他食物吃味道更好。当然我们还可以尝试藜麦炒饭。提前把藜麦清洗后泡1-2小时，放入炒锅中加水微微没过藜麦，中火煮约15分钟，至水收得差不多，加其他配菜一起炒炒就能出锅。

如果想弄点新花样，可以考虑做藜麦南瓜塔。首先把贝贝南瓜、红薯、糙米饭，分别煮熟备用。蒸熟的贝贝南瓜切掉南瓜盖，并将瓜肉取出，保留完整的南瓜外壳。从底部开始，依次铺上事先准备好的藜麦、红薯泥、咸蛋黄、糙米饭和牛油果泥。最后，在顶部放入少量藜麦做装饰即可。与其把南瓜塔看作为主食，它其实更像是健康小蛋糕。一层清新的南瓜，搭配清爽的藜麦，香甜的红薯泥，软糯的杂粮饭，接着是惊喜的网红咸蛋黄，最后牛油果酱给味道点睛，法式甜品的多层次，它全都有，让低碳水饮食也可以变得相当诱人。



藜麦沙拉

搭配其他食物一起吃味道更好



藜麦南瓜塔