

横琴再添两项制度创新案例

迄今为止，横琴已有12项金融创新入选广东自贸试验区五批次制度创新案例

琴澳企业跨境融资“信货通”

近日，广东省自贸办正式印发广东自贸试验区第五批制度创新案例。其中，由横琴新区金融和财政局推荐的创新案例——“创新推出‘粤澳共享贷’金融信贷产品”和“常住横琴澳门居民医保中银‘一站通’业务”分别作为“金融开放创新”和“深化粤港澳合作”项目入选。

迄今为止，横琴金融改革创新案例中，12项金融创新入选广东自贸试验区五批次制度创新案例，9项金融创新入选广东自贸试验区周年最佳案例，2项金融改革创新措施在广东省复制推广，创新案例广泛分布于投资便利化、贸易便利化、金融开放创新、深化粤港澳合作、优化营商环境等多个领域。

共同支持科创企业在未来成功走向资本市场。

据了解，中国银行横琴分行创新推出的“粤澳共享贷”产品，以跨境联动实现了琴澳两地市场的“资金通、服务通、融资通”，为在横琴注册的澳资企业及有利于促进澳门经济适度多元化发展，符合区域实际情况、以创新驱动及构建现代产业体系需要为方向的企业提供专属的授信产品。

“粤澳共享贷”是中银集团通过“共享”方式在集团内部打通横琴澳门两地金融壁垒，实现金融产品重大创新。“共享”体现在三个层面，“信用共享”是指以企业与横琴、澳门两地中行的良好业务合作为基础，为其实现两地信用共享，解决跨境信用互通的难点；“服务共享”是指两地中行共同为企业提供一体化、全方位的金融服务；“未来共享”是指两地中行集合各自资源，通过投贷联动

还接受多种担保组合，如应收账款、知识产权、房产等，可以根据企业需求进行灵活组合，助力企业做强做大。

截至2021年5月末，中国银行横琴分行已获批“粤澳共享贷”客户32户，发放贷款金额超11亿元人民币。

在琴澳门居民医保“一站通”

2019年6月，珠海市人民政府印发《关于常住横琴的澳门居民参加珠海市基本医疗保险试点有关问题的通知》，正式推出“一站通”业务试点。中国银行横琴分行立即响应，率先为常住横琴的澳门居民办理社会保障卡提供银行医保“一站式”服务，澳门居民在珠海参保无需再跑“社保局、税务局、银行、定点门诊”等4个部门，改为在横琴中行柜台“一站式”办理，极大便利了澳门居民来横琴学习、就业、创业及生活。

该项目实现政务服务的跨部门授权和业务流程的深度整合。通过专线的形式将社保局、税务局的前端系统连接到横琴中行，并授权中行经办医保、税务的相关前端业务，同时将原来4个单位独立业务流程统一整合到横琴中行“一站式”办理，大幅提升了办理效率，办理时间从原来的20多个工作日缩短至1小时。

2019年12月，医保中银“一站通”业务作为全国首个相关试点工程在横琴片区召开新闻发布会，该业务后续还优化了线上办理渠道，截至2021年5月末，已有9310位澳门居民通过“一站通”业务模式办理了医保卡，极大便利了参保澳门居民在横琴的生活就医，有利于吸引更多澳门居民来横琴生活工作。同时，该项政务服务的跨部门授权和业务深度嵌入，具有重大的现实意义和长远意义，将为促进琴澳深化合作提供模式参考。

(何叶舟)

中国瑞士自贸协定实施七周年，拱北海关签发中瑞优惠原产地证书近3.7万份

涉及签证金额超41亿元

7月1日，《中国—瑞士自由贸易协定》正式生效7周年。7年来，拱北海关共为辖区企业签发中瑞自贸协定下优惠原产地证书近3.7万份，涉及签证金额超41亿元人民币。

“有了优惠原产地证书，我们公司生产的打印耗材不仅在瑞士市场更有竞争力，而且还逐渐辐射整个欧洲市场，为擦亮珠海‘打印耗材之都’的名片尽了份力！”珠海天威飞马打印耗材有限公司关务高管汤先生说。据统计，仅今年上半年，拱北海关已为该企业签发中瑞优惠原产地证书6份，涉及金额172万元。

中瑞自贸协定原产地证书既

可自助打印又可智能审核，不是经核准的出口商，也照样能在证书申领过程中尽享便利。自原产地证书自助打印改革实施以来，拱北海关已签发中瑞自贸协定下自助打印证书超6700份，涉及货值约12亿元。

据了解，中瑞自贸协定是我国与欧洲大陆国家签署的首个自贸协定。瑞士地处欧洲中心，是欧洲自由贸易联盟的“领头羊”，以瑞士—欧盟双边协议形式参与欧洲单一市场。7年前，中瑞自贸协定的实施，为我国出口产品拓宽欧洲市场奠定了坚实基础。

(何叶舟 钱瑜 郭志云)



企业在香洲海关现场申领原产地证书 曾魏 摄

广发银行中山分行开展红色电影月观影活动

在庆祝中国共产党建党100周年的日子里，为回顾中国共产党团结带领中国人民不懈奋斗的光辉历程，结合《中山分行庆祝建党100周年“七一工程”暨党史学习教育工作方案》，广发银行中山分行开展庆祝建党100周年暨“看电影 学党史”红色电影月活动。

7月6日晚上，分行全体员工共约400人在中影国际影城（完美金鹰店）观看了最新上映的建党100周年题材电影《1921》。

影片以时代“横截面”视角切入，聚焦1921年前后的故事，全景式重现了百年前波澜壮阔、开天辟地的历史时刻——13位来自五湖四海平均年龄仅28岁的热血青年，在外受帝国主义侵略、内受军阀混战压迫的背景



广发银行中山分行员工集体观看电影《1921》

广发银行中山开发区科技支行开展党建共建活动

7月3日下午，广发银行中山开发区科技支行党支部联合火炬开发区读书协会、中国人寿中山港党支部、招商证券财富管理及机构业务广东党总支第八党支部联合开展“同绘筑梦 庆党百年”党建共建暨帆布袋创意DIY活动。

活动除党员干部外，共邀请了15组家庭共同参与。活动以党建为引领，讲党史故事，绘红色征程，追忆中国共产党百年光辉历程，激发党员群众和少年儿童的爱党、爱国意识，庆祝中国共产党百年华诞。

活动伊始，党员志愿者们采取通俗易懂的语言向小朋友们讲红色故事，让大家共同学习中国共产党的历史，感受革命先烈的崇高精神。活动现场，共建金融机构还开展了反洗钱金融宣传等形式多样的活动，现场参与的家长

都表示：“没有共产党，就没有现在的美好生活。”

经过重温党史，大家的思想受到洗礼。孩子们在老师的指导下用丰富的色彩、巧妙的构图描绘出党和祖国在自己心中美好的形象，将自己对中国共产党百年华诞的祝福用画笔勾勒在帆布袋上。党支部的党员干部也合力完成了一幅“红船精神”的画作。

(文/图 康浩艺)



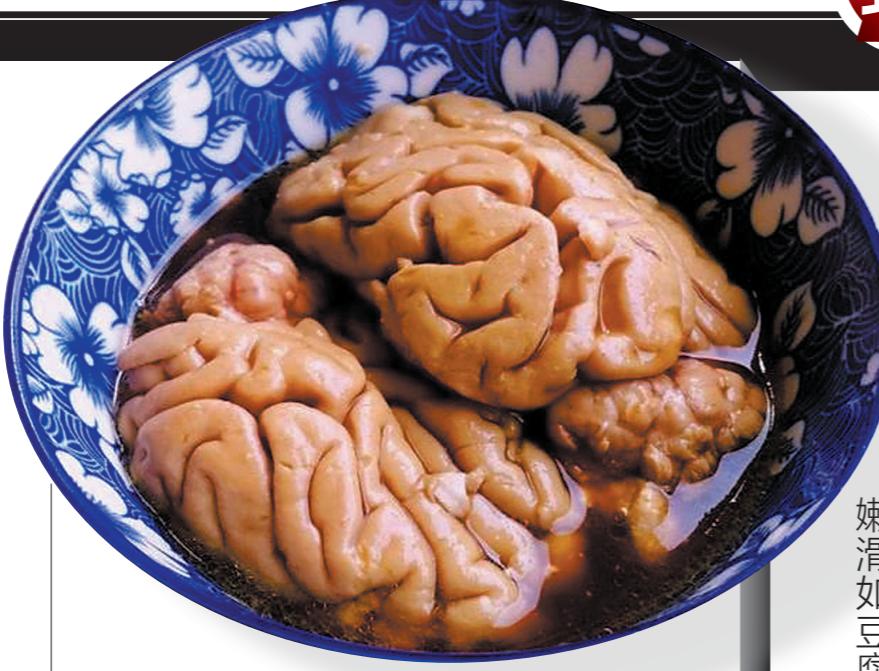
帆布袋上的“红船精神”画作

珠中江·美食

羊城晚报

喜爱度 极度分化的 脑花

文/图 梅尔



卤脑花

有些食物，它的受众是两头极度分化的，爱吃的甘之如饴，不爱吃的极度嫌弃。脑花就是一种这样的食物，喜欢吃的人看到脑花就口水直流、两眼冒光；不喜欢吃的人看到血淋淋的脑花简直就是头皮发麻。那么，脑花到底有什么吸引人呢？

嫩滑如豆腐
挟香料而滋味



脑花寿司

大多数人对脑花的印象，都来自于红油翻滚的川火鍋，笔者也不例外。

那是一种嫩滑如豆腐般的口感，伴随着脑花独特的肉香，同时征服了味蕾和鼻腔，一路裹挟着红汤中熬煮的各色香料、味碟中的蒜蓉、香菜、海椒，长途奔袭脑门，滋味直冲天灵。

火锅中的脑花，是笔者首次食用脑花的方式。当初看到端上桌的脑花，血管都清晰可见，把人吓得不轻。但同行的朋友将脑花放入专门为主脑花而发明的漏勺里，看着一份脑花从生到熟，当脑花慢慢褪去血色，挟着不断冒泡的红油，感觉又没那么可怕了。用辣椒面、花椒面等调成干粉料，蘸着热腾腾的脑花，味道还真是独特。

据说，一份口味绝佳的脑花，一定得经过极其细致的处理，手工剥筋去膜，然后去除腥味，只有这样吃到口中的脑花才不会有一点腥味。虽然脑花胆固醇含

量极高，但那种深击天灵盖儿的快乐，和丰腴的口感足以让你对“健康”暂时妥协。

而且大家吃脑花也有一个默契，它是在吃饭吃到六七分饱的时候，脑花才闪亮登场。之所以要选择“六分饱”这个微妙的时间节点，主要是此时食客们大多“肚中有货”，可以聊天喝酒，以打发煮脑花的漫长时间。不同于“七上八下”的毛肚，“微卷即食”的鸭肠，白生生的脑花要在翻滚的红汤中酝酿个十几分钟，才能保证整个脑花被煮透，麻辣鲜味也能充分浸入每一处肌理，因而脑花更像是以“压轴菜”的身份出场。

后来接触到的，便是冒脑花。它不同于火锅煮脑花的大张旗鼓，冒脑花往往被装在一只小碗里，白嫩的身躯上面盖着豆豉、香菜、芹菜、大头菜，加上碗中一点红艳艳的小米辣提味，碗底一箸脆生生的豆芽解腻，脑花静静地躺在浓香的汤底中，如同众星捧月，地位崇高。做冒脑花的秘訣在于汤汁的搭配，每家都有独到的口味，但终究少不了辣与嫩相交的曼妙滋味。

一人独享的脑花，自然想怎么吃就怎么吃。有人喜欢用筷子将脑花划成几块，用配菜豆芽包裹着吃，一口咬下去，脆嫩的豆芽和软糯的脑花交相呼应，层次感十足；有人热衷于在碗里加上一点点醋，了解酸，还能让脑花的质感更加顺滑；还有人会叫上一碗白米饭，然后将脑花搅得稀碎盖在上面，一份自制脑花盖浇饭新鲜出炉。

当你第一口爱上脑花后，就无法放弃吃脑花的冲动，甚至找各种口味来吃。

除了餐馆里的涮脑花和冒脑花，锡纸烤脑花绝对是夜市里的王者级存在。街边烧热的铁板上排列着一碗碗小小的脑花，炭火炙烤，烟气缭绕，滋滋冒出的油珠在锡纸碗里欢愉地雀跃翻滚。一个手掌大小的锡纸碗，盛放着一块油脂四溢的猪脑花，撒上葱花、折耳根、大头菜、小米辣等佐料提味。

因为是烤脑花，在豆腐口感、肉的香味之外，还为脑花表面蒙上了一层焦香风味。一勺蒜蓉、一把葱花、一点小米辣、一勺秘制调味料，一碗烤脑花便勾住了路人的魂。脑花渗出的汁水和丰富的佐料相融合，一口下去，嫩的人舌尖都在冒泡。

据说，烤脑花在川渝地区内部，也是有派系的。锡纸烤脑花是重庆派的代表作，炭火将麻辣鲜逼进脑花中，重油重味，过瘾得很；宜宾派的烤脑花则会将脑花划开，像普通烧烤一般刷油上炭炉上烤制。辣椒面、花椒面，葱花、折耳根在脑花上留下道道痕迹，表皮烤

得干香，吃起来又是另外一种风味。

说到表皮干香，干炸脑花倒是做到了极致。脑花洗净去筋后，加入各种香料煮十几分钟，晾凉切成滚刀块，挂蛋糊、下油锅、炸至两面金黄，吃起来外皮酥脆，内里软嫩滑，口感上类似于早些年的“油炸冰激凌”，有些餐馆最后会淋上一勺鱼香汁或者糖醋汁，有些则会配上一小碟辣椒面。

豆腐烧脑花，简直就是最绝的搭配，家常菜的做法。这道脱胎于麻婆豆腐的“新式川菜”，直接把细嫩的豆腐和软糯的脑花烧在一起，在花椒和红油的包裹之下，乍一看几乎分不出区别。因为豆腐和脑花都很嫩，绵软化渣的口感简直勾人魂，就连汤汁都不想放过，要拿来拌饭。

脑花也是其中一种做法。卤味讲究的就是吸味，脑花正好吸味，用常见的川卤浸泡脑花，醇厚的滋味侵入每一条“脑回路”，一口咬下汁水充盈整个口腔。一份好的卤脑花，一定是外面卤得油光锃亮，但内里是雪白的，蘸一点卤汁，咸香风味十足。

配上主食的脑花画面也是一绝。平凡而又普通的面条，因为脑花的加入，瞬间就提升了好几个档次。红油汤头、香葱一撮，卧上一份雪嫩白净的脑花，一起咬下去满嘴飘香。当然，还可以配饭变成脑花寿司。脑花直接用喷枪大火炙烤，烤到表皮略微焦香，和着葱花的香味一口下去，香味在嘴巴炸开，妙不可言。



锡纸烤脑花