

珠海横琴深化金融创新 促进澳门适度多元发展

横琴新区成立以来,始终致力于深化金融改革创新,把促进澳门经济适度多元发展作为首要政治责任和核心使命。支持和配合澳门发展现代金融,全力推动粤澳跨境金融合作(珠海)示范区建设,在加强制度创新和规则衔接,促进粤澳金融深度合作,推动金融服务领域扩大对澳门地区开放等方面取得了突破。

搭建“四位一体” 对澳金融服务架构

为深化对澳金融合作,横琴新区搭建起以横琴新区金融服务局(中心)、琴澳金融服务有限公司、横琴金融创新研究院、横琴智慧金融研究院和横琴新区金融

行业协会为政产学研“四位一体”的对澳金融服务架构。同时,在一行两会、广东省地方金融监管局和珠海市金融工作局的支持和指导下,推动对澳金融政策的落地工作,为两地金融更深度合作奠定良好的基础。

为支持粤澳投融资便利化,横琴不断提升金融创新水平。区内银行通过各项跨境业务,如跨境直贷、内保外贷、跨境双向资金池、跨境资产转让等业务,支持粤澳跨境投融资便利。获批开展自由贸易账户(FT)试点,共有955家企业设立FT账户,资金划转折合人民币288.64亿元。推进外商投资股权投资企业(OFLP)政策试点工作,大幅度降低澳门投资者的准入门槛,澳资试点管理人注册资本总

规模约3243.61万元,澳资试点基金认缴总规模约3892.33万元。联合澳门银行开展跨境人民币贷款试点业务,成为粤澳合作产业园等澳门投资项目跨境融资的主渠道。鼓励符合条件的企业到澳门发债,华发集团成功发行澳门首单公募公司债券,开创了企业赴澳门发行公募公司债券的先河。大横琴公司同步在香港和澳门发行40亿元债券,是大湾区首支双币种国际绿色债券。

逐步设立各类 对澳金融服务平台

近年来,横琴全力推动与澳门金融互联互通,促进澳门居民在内地生活、就业便利化。澳门通

和澳门中行手机银行获批在内地开展支付业务。横琴莲花大桥穿梭巴士受理金融IC卡项目,为两地居民跨境公交支付提供便利。中国银行首发粤澳共享贷,已审批客户通过30户,金额约1.90亿元,为澳门在内地的创业者提供授信综合金融服务方案。港澳居民可通过跨境住房按揭业务在横琴购买住房,已累计发放跨境按揭贷款超9亿美元。发行“琴澳粤通卡”,为两地牌车主提供停车费、通行费等缴费便利。全国首张澳门单牌车机动车辆保险在横琴落地。开展粤澳保险机构相互提供跨境机动车保险服务政策试点,在横琴承保的粤澳两地车险业务数量超过10000个。

同时,各类对澳金融服平

台也在横琴逐步设立。建设粤澳跨境金融合作(珠海)示范区,为深化粤澳跨境金融合作提供全新载体。成功举办三届十字门金融周活动,突出珠澳两地金融合作发展,将金融与历史、文化、旅游、科技相结合,致力打造珠海与澳门金融领域加强交流、深化合作的平台。

为助力澳门在内地投资兴业,总规模200亿元的粤澳合作基金在横琴设立,已投资24个项目,累计投放资金超185.64亿元,重点投向大湾区交通轨道、综合服务等项目。设立天使投资基金,助力澳门青年创新创业,横琴澳门青年创业谷累计培育澳门项目525个,成为澳门青年内地创业首选之地。(何叶舟)

消保无小事,“小站”办实事

中山中行营业部“消费者权益保护服务小站”正式揭牌

7月9日上午,由中国银行中山分行营业部(以下简称“中山中行营业部”)、某全国优秀律师事务所(以下简称“律所”)联手打造的“消费者权益保护服务小站”(以下简称“小站”)正式揭牌。中山市金融工作局、中国银行保险监督管理委员会中山监管分局以及中国银行中山分行(以下简称“中山中行”)、律所等相关负责人出席揭牌仪式。

该“小站”系中山市业内首创,旨在为广大金融消费者提供更优质的服务,是金融和法律两个行业在强化金融服务和责任担当上的跨界联动和积极探索。“小站”创新打造“消保卫士1+1”模式,双方专业人士结合各自领域所长,共同协商开展相关工作。此外,在仪式现场,两位中山市第十届“劳动模范”称号获奖人员为“消保卫士”颁发绶带,并将参与对“小站”日常运作的长期指导,是本项目的一大

亮点!中山市金融工作局、中国银行保险监督管理委员会中山监管分局相关领导对“小站”的重要意义以及中山中行营业部、律所的开拓创新和社会担当给予了充分肯定。

律所党支部书记称,“小站”是两个单位在“我为群众办实事”上的一个创新探索,双方将以此为契机,和衷共济、群策群力,共同致力于中山市金融消费者权益保护工作,切实服务广大人民群众、服务经济社会发展。

中山市第十届“劳动模范”、中山中行营业部负责人何稳则表示,“小站”是百年中行高质量经营的内核所在,是精品中山高质量发展的积极助力,是中山中行营业部高质量服务的创新之举。接下来,中山中行营业部和律所将并肩携手、强化联动,以“小站”为平台、以专业为抓手,同立行业标杆、共创一流服务。

中建二局深圳市 质子肿瘤治疗中心项目 防辐射钢板墙吊装创全国新纪录

7月11日,中建二局华南公司深圳市质子肿瘤治疗中心项目成功挑战全国质子肿瘤治疗中心建设项目中尺寸最大、重量最大的防辐射钢板墙吊装。

对于常规的质子肿瘤医院项目,通常会选择加大墙体厚度或采用铅板辐射墙方式隔绝辐射,而由于华南公司深圳市质子肿瘤治疗中心项目是目前全国拟建质子治疗中心中仓位最多、出束能量最大的医院,出于辐射功能考虑,经项目建设团队与专家讨论后决定采用防辐射钢板墙,将6块防辐射钢板墙嵌入混凝土墙体。这6块防辐射钢板墙总重量共达487.1吨,单块最重144吨,尺寸最大的钢板墙更是长达6.8米、宽达6米、厚度达0.45米,是目前全国质子医院内尺寸最大、重量最重、且无实

施先例的钢板墙。

在吊装过程中,项目先是对厚钢板分片分块,吊装到位后,现场用螺栓连接拼装,重新组成“一整块”钢板;再设计扶壁柱的安装固定思路,通过预埋件,扶壁柱之间连接形成稳固的扶壁体系,钢板再通过螺栓与扶壁体系可靠连接,最终使得钢板吊装完成后能保持稳定。与此同时,项目BIM中心利用三维模型进行反复模拟,将冲突点提前沟通解决,确保安装时无冲突。

据悉,中建二局华南公司深圳质子肿瘤治疗中心项目为深圳市十二项重大民生工程项目之一,计划总投资约16.48亿元,建成后 will 改善深圳市肿瘤放射治疗资源缺乏的现状,有效缓解肿瘤患者就医难的问题。(程锦涛 雷坚 刘渤)

黄皮 也在今夏 出圈了

老广夏日的“正气果”

古语流传着这么一句话:“饥食荔枝,饱食黄皮。”黄皮是老广夏日的“正气果”:果、根、叶、种子都能入药,具有健胃消食,行气止痛的作用。

黄皮皮薄肉厚,表面附着一层细密的绒毛。它的香气,像陈皮又像草药。金灿灿的外皮里包裹着饱满绵软的果肉,内里还藏着硕大的种子。因为它果肉甜酸适口、汁液丰富,果实色泽金黄,所以被称为“黄皮果”。黄皮与荔枝当值的季节相近,而荔枝吃多了容易上火,所以接着吃黄皮可谓是正合适。

据了解,珠海也是盛产黄皮的地区。在斗门莲洲大沙农场采摘园里,郁郁葱葱的黄皮树上挂满了金黄色的果子,一串串果实压弯了枝头,向果农传递丰收的喜悦。东湾村民周福来就在园里种植了100棵的黄皮,他表示,今年黄皮树开花时节雨水较少,成长期又恰巧有雨水及时补充,所以黄皮长得比较大和均匀,甜度也比较高。果园种植的都是鸡心黄皮,果大皮薄、肉厚汁多、味道鲜甜,一株黄皮树挂果有40斤左右,目前正值采摘期。

据斗门区农业技术推广总站高级农艺师黄泳姿介绍,今年斗门区种植的黄皮有345亩,种植的品种有鸡心黄皮、无核黄皮、圆粒种黄皮,于近日成熟上市,预计今年产量300多吨,较去年同期增产10%。鸡心黄皮是阔卵形种,它的形状像鸡心,所以又称鸡心黄皮,属于早熟品种,果实比较大,它的种子只有一粒,果实味道清甜;圆粒种黄皮的果实呈圆球形,也有成为冰糖甜黄皮品种,这种又分为大粒和小粒两种,它们共同的特点就是果实汁多,味清甜;无核黄皮则是广东省郁南县特产,中国国家地理标志产品。以其果大、肉厚、味美、无核的特点成为黄皮中的珍品,具有较高的营养价值和广泛用途,是广东省水果之一,在斗门只有少量种植。

据悉,黄皮果是一种浑身都是宝的水果,不仅可以吃果肉,黄皮的叶、根皮、果肉等在中药上也有应用,黄皮的叶子还可以搭配其他凉茶一起晒干泡茶喝,有解表散热、顺气化痰功效。



无核黄皮



圆粒种黄皮



鸡心黄皮

今年岭南佳果可谓是频频出圈,走向全国。继不久前火遍全国的油柑后,黄皮也追上来了,老盐黄皮水这款饮品纷纷出现在各大饮料品牌,掀起热潮。黄皮,作为两广地区七八月的限定水果,虽然很多北方朋友都没有听过,但在南方,它可是凭借酸甜生津的口感,特别适合食欲不振的夏天。

文/图 梅尔

饮品做菜的好原料

黄皮果虽然营养又好吃,但如果熟透了就不耐放了,容易烂掉,家里的果树如果长得多,可以把新鲜黄皮果做成消暑饮料,也可以熬成黄皮果酱泡水喝,做蜜饯等等都是非常不错的。黄皮果除了可以当水果吃之外,还可以入菜,酸酸甜甜的口感用来焖肉、烧汤也是夏季不可错过的开胃解暑美味。

笔者第一次喝老盐黄皮水是在海口,五月份的时候,海口的黄皮率先成熟,做成的老盐黄皮水遍街都有得卖。后来发现,做这款饮品其实十分简单,唯一麻烦的便是老盐的制作。老盐是放了30年以上、未经过提纯的粗盐,不过现在网购也能买到。如果在家里制作,也可以用普通的粗盐代替,口感咸咸的,也很清凉解渴。

具体操作便是先用淀粉和盐将黄皮表面的毛毛洗干净,洗净后捞出。再用勺子将黄皮果压扁,去除里面绿色的核,记得果皮部分要保留,这是黄皮香气的来源。我们还需要调制一杯老盐糖水,在热水中倒入老盐和白砂糖,搅拌均匀备用。雪克杯中倒入黄皮果,用捣棍捶打让其出汁和散发出香气,再倒入老盐糖水、水和冰块,盖上杯盖,使出洪荒之力摇晃30秒,一杯生津止渴的老盐黄皮水就完成了。

随着老盐黄皮水的率先打通全国味蕾,最近手打柠檬茶系列也火遍全国了。具体就是将香水柠檬切片、黄柠檬对半切,放至一旁备用。用茉莉花茶茶叶和热水,准备一份茉莉花茶茶汤,也可以用冷泡茶的方式制作茶汤。自己调制一份果糖糖浆,最好选用黄冰糖,糖和水的比例大约是1:1。水烧开后,倒入黄冰糖,不停搅拌,直至糖全部融化,再挤上几滴柠檬汁,糖浆就完

成了。在雪克杯中加入香水柠檬片,使劲搅打,让其香气彻底释放出来。再放入黄皮果,继续用捣棍搅打出汁。最后往里倒入糖浆、茉莉花茶茶汤和适量冰块,上下摇晃30秒,疯狂shake。倒进杯子中,搅拌均匀,手打柠檬茶就完成了。

做成冰糖黄皮果酱是延长黄皮果“寿命”的方法之一。新鲜的黄皮果摘下来,清洗干净用盐水浸泡一下,杀菌消毒。先焯水煮一下,这样更方便去籽。去好籽的黄皮果放入锅里,加入几片柠檬片、少许的甘草粉、多一点的黄冰糖,加入淹没食材的水。开大火煮开,然后转小火熬煮40分钟左右,中途记得搅拌均匀,把水分熬干,剩下糖浆的果肉部分,放凉后放入高温消毒晾干的玻璃罐子中保存。

黄皮果蜜饯的做法则跟黄皮果酱是一样的,只是我们将熬好的冰糖黄皮果,一颗颗地取出来,然后放入烤盘上压扁,放入烤箱里烘烤10分钟左右,烤至半干的状态,太干了吃起来口感比较硬。烤好的黄皮果蜜饯可以在表面撒上一些糖霜拌匀,装入罐中随吃随取,特别方便。

当然,我们还可以做成菜品。黄皮果炖排骨汤就是其中一种。把排骨洗净焯一下水,黄皮果洗净去籽。将排骨放入砂锅里,加入适量的清水煲煮20分钟,再加入黄皮果继续煮10分钟。最后加点盐调味即可。

黄皮果焖排骨也是非常美味的。把排骨洗净焯一下水,黄皮果洗净待用。热锅凉油,放入生姜、大蒜等香料爆香,放入排骨一起炒香,加入黄皮果一起翻炒均匀。加入生抽、蚝油调味,炒至上色,加点水焖煮15分钟即可,最后下点盐调味就完成了。酸酸的口感,特别开胃。