

横琴工行发挥FT账户跨境融通优势

# 提升琴澳金融服务创新水平

日前,中国工商银行横琴分行(以下简称“横琴工行”)公布数据显示,今年上半年,该行累计为澳门企业或澳资背景企业开立FT账户超过40户,办理资金划转近亿元。

据介绍,自今年2月具备FT业务开办资格以来,横琴工行紧跟粤港澳大湾区发展战略步伐,大力推动琴澳金融联动发展的新格局,不断强化金融创新服务,为粤澳深度合作提供全面优质金融服务支持。在不到5个月的探索发展中,该行实现FT账户“存、贷、汇、兑、池”全场景业务落地,为金融改革创新和自贸区发展增添动力和活力。

## 坚持金融创新 服务实体经济

FT账户,又称自由贸易账户,是一套以人民币为本位币、账户规则统一、兼顾本外币风险差别管理的本外币可兑换账户体系,相较于传统普通账户而言,资金政策在自贸区与境外更加开放,为跨境贸易及跨境投融资带来更多便利性和灵活性。

作为开放措施的前沿阵地,恰逢粤港澳大湾区建设发展期,更是琴澳深度合作改革的难得历史机遇。今年2月1日,广东工行联动工银澳门在珠海横琴和澳

门两地同步举行启动发布会,标志着横琴工行也具备FT业务开办资格,丰富了服务琴澳发展的金融内涵。

此后,该行多次召开FT业务专题会议,就粤港澳两地客户需求、FT账户应用场景和联动服务进行场景开发;在澳门多次召开FT账户业务推介会,联动工银澳门面向多家澳门优质企业详细介绍FT账户特点和优势。横琴工行充分践行服务实体的使命,致力于为两地客户金融互动带来更多便利。



工行横琴分行为粤澳深度合作提供全面优质金融服务支持 受访者供图

## 发挥纽带作用 助力琴澳发展

FT账户作为境内外金融服连接纽带,有效提升了资金汇划效率,在便利澳门企业来粤投资,促进粤港澳大湾区一体化发展方面具有重要意义。2021年3月,某澳门企业通过在横琴工行开立的FT账户汇出1笔对境内投资款,金额约2000万元人民币。境内被投资企业为湾区内的高新技术企业,已成立二十余年,其技术和产品广泛应用于微电子、机器人、电子加工和检测、印刷、包装及生产自动化等工业控制领域,并获得了第十九届自动化及数字化评选“年度十佳企业”荣誉称号。

FT账户内资金可自由兑换,

境外企业通过FT账户与NRA账户结合使用,可灵活选择离岸和在岸汇率,充分享受两个市场的汇率优势,最大限度做好套期保值。2021年4月,某澳门企业Y通过在横琴工行开立的FT账户成功办理一笔“T+3”远期结汇业务,也是横琴工行首笔FT项下人民币与外汇衍生品交易。横琴工行贴近客户需求、密切关注汇率市场,在当日离岸市场结汇汇率出现优于在岸市场汇率的行情后,迅速向Y企业推荐使用FT账户以离岸汇率办理美元远期结汇,并在一小时内完成报价、锁价、资金交割全流程,为企业节省融资成本近20BP(基点),并在FT账户内结汇汇出,有效节约企业汇兑成本。该业

务是横琴工行办理的首笔FTN账户融资业务,为拓宽境外企业融资渠道,降低融资成本,为企业融资出海、贸易自由化、便利化等开辟了一条资金融通的快车道。

2021年6月,横琴工行落地首户FT资金池,成功为某跨国集团开立首个FT全功能型资金池,为跨国企业资金跨境流通带来新的便利。该资金池是基于FT账户体系的创新应用,支持跨国企业根据自身经营和管理需要,在境内成员企业之间开展资金余缺调剂和归集业务,相较于传统跨境资金池,具有“准入门槛低、额度大、汇兑更自由”等优势。

J公司是粤港澳大湾区

农业重点龙头企业,境外设立销售平台向港澳乃至海外提供农产品供应。随着业务发展,该跨国集团的海外主体与国内主体之间在日常生产经营中产生大量跨境收付汇业务,境内外资金使用时间不平衡,银行操作不同步等问题也日渐增多,影响集团资金整合规划。基于客户的业务需求,横琴工行借助FT全功能型资金池的产品优势及服务优势,为该集团制定专属综合服务方案,提高跨境资金使用效率,降低企业经营成本及财务成本,实现真正意义上的跨国资金运营,获得了客户的高度认可。(何叶舟)

# 江门中石化: 开展节能减排宣传活动

7月31日,江门中石化联合羊城晚报江门记者站在江门白沙加油站向消费者开展节能减排、使用优质油品减少环境污染等宣传活动,邀请消费者走进加油站近距离了解加油站环保节能管理,增强品牌美誉度;同时对全员开展丰富多彩的宣传教育活动,让环保节能减排理念落地生根,营造“人人关心环境,人人保护环境”的氛围,助力推动中石化绿色健康产品高质量发展。

同时,江门中石化以经营管理部、加油站为窗口,以悬挂横幅、宣传画等形式开展一系列的宣传活动,营造关心、支持、参与保护环境的良好氛围,并分经管部开展专题培训、员

工讨论或利用班组活动等多种形式,普及员工环保节能知识,让环保理念更为深入到员工心中。

“这是我们油站的油气回收,油蒸气被回收到池内。”在双龙加油站里,小邓正邀请消费者走进加油站,现场了解油站的环保节能管理。

本次江门中石化联合媒体在江门白沙、丰乐等加油站向消费者开展节能减排、使用优质油品减少环境污染等宣传活动,向消费者宣传低碳节能环保理念,同时现场展示劣质油对环境的破坏以及车辆的损害,要拒绝加“黑油”,到正规加油站加油。此外,尽量选择低碳出行。(张凤娇 彭丽惠)

## 退货提供银行卡? 当心有诈!

近日,一女士匆匆忙忙地来到中国银行珠海分行辖属某支行,要求查询账户定期余额及资金去向。见其神色慌张,出于职业敏感,该行工作人员立即提高了警惕,耐心了解具体情况。

经了解得知,该客户在某微信小程序中购买了一台冰箱,但因冰箱存在瑕疵,便要求退货,并联系小程序中的客服申请退款。但该程序客服声称无法在小程序中完成退款,需要申请人绑定银行卡,进行验证后方能退款。随后,该客户便收到+852开头的电话来电,要求其告知手机号码,同时咨询其是否需要开通其他业务。该女士以为是正常操作流程,便将资料信息提供给了对方。随后其又多次收到短信验证码,并将部分验证码告知了对方。

了解事情经过后,该行工作人员基本确定这是一起电信诈骗,立即制止其继续提供短信验证码,以免造成资金损

失。在该行工作人员的耐心解释下,该女士也意识到了上当受骗。随后,该客户又多次收到陌生来电,电话里,对方声称若不配合办理退款,征信会出现在问题,日后将影响小孩上学、贷款等。该行工作人员示意客户进行报警处理,对方听到后便立即挂断电话。

经查,对方利用收到的验证码,已将客户定期存款转入活期账户。目前该行工作人员已协助客户更改密码,并指引客户报案,第一时间确保了该客户资金免受损失。事后,该女士对该行工作人员认真负责的工作态度表示十分赞许与感谢。

近年来,不法分子利用大众对网购平台客服的信任设计骗局,诈骗手段更是五花八门。在使用网络平台购物时,务必要提高风险防范意识,勿轻信任何主动来电的“网购平台客服”,任何情况下都勿将短信验证码泄露给他人,谨防陷入电信诈骗的圈套。

(艾琳)

# 好菌子只“鲜”给会吃的人

## 珠海人与菌菇的特别情谊

### 珠海吃菌的老牌酒家

在珠海如果想吃菌菇,大多数人都会想到位于香洲区九洲大道东1197号凯迪克酒店2楼的菌香园。这是一家吃菌专门店,在珠海已经有10多个年头了。坚持如此久的餐厅,也反映了珠海人对蘑菇的喜爱。

据说,菌香园里有来自各个地方的菌类,吸引着大批“真爱粉”不惜远道而来,只为品尝这里菌类的独有鲜味。适逢一年一度菌类最美季节的到来,菌香园将3000公里外的云南菌空运至珠海,更在不久前举办了“第十二届鲜菌美食节”,让吃货们吃个够。

松茸,也称松口蘑,是极

为珍贵的野生真菌,属于国家二级保护物种,对于气候、生长环境等要求十分苛刻,至今无法人工养殖。松茸的菌肉嫩白肥厚,有独特而浓郁的香气,菌香园用其做起了松茸刺身,这种最天然的吃法,让人吃出最真切的原味。

当然松茸还有很多做法,其一是松茸炒饭,醇浓与鲜香充满了整个口腔,却不会让人觉得满嘴油腻;还有一种吃法是用火炙烤,松茸片开始扭曲变黄,微干而不失弹性,独特香味瞬间飘满小屋,这样的顶尖美味只需撒少许食盐便可食用,一口口皆让人回味无穷。

### 珠海与羊肚菌的情谊

如果说哪一种蘑菇与珠海有关系,那必须是羊肚菌,因为自2017年起,珠海就对云南怒江、甘孜州理塘等地的羊肚菌产业进行了帮扶。

羊肚菌在菌界可是大名鼎鼎。一把光洁的菌柄奶白如脂,菌壁凹凸不平呈现褶皱网状,颇似牛肚、羊肚,依着以形态命名的习惯,有了羊肚菌、草笠竹这些个名字。

不同于松露的浓墨重彩、竹荪的清爽小清新,羊肚菌柔韧有嚼头,鲜香、口感与营养并存。《新华本草纲要》中记述,“羊肚菌可和胃消食,化痰理气”。研究数据显示,羊肚菌中蛋白质含量约28%,含有18种以上氨基酸,不饱和脂肪

酸含量丰富,除常规的矿质元素外,还是确定的富硒产品。每100克里只有15卡路里的羊肚菌,可算得上是名副其实的“素中之荤”。

集鲜美、营养于一身的羊肚菌,对生长环境要求极高:微寒的温度、富含丰富的矿物质和微量元素、大片原始林木、山间清透泉水缺一不可。在此之上,野生的羊肚菌还极其难寻,常常今年在这里探头明年在那里冒尖,根本捉摸不透。不过在珠海的帮扶之下,近几年羊肚菌终于实现了人工栽培,羊肚菌成为各家餐桌上的家常菜。

据悉,珠海金湾区与贡山县是结对帮扶关系,早在

2017年,针对当地发展羊肚菌规模化种植缺少资金的问题,金湾区拨付了300万元资金到贡山县用于发展羊肚菌种植项目。该项目采用“合作社+能人+致富带头人+农户(建档户)”的方式,每2亩带动建档立卡户1户,每亩分红750元,全县共种植891.9亩,亩均增收3000元以上,共带动建档立卡户406户2043人。

而后,这些大山的美味陆续抵达珠海,贡山方面垫付了运输的费用,并以相对优惠的价格在珠海销售羊肚菌。据悉,每次到货的羊肚菌总会被一扫而空,可见珠海人对羊肚菌的别样情谊。



### 菌菇可不止一种吃法

有一天以为,菌菇无非几种吃法,但去了一趟云南发现,不同的菌子有自己不同的脾气,云南人摸着菌子们的脾气,找到了与之对应的最佳吃法。

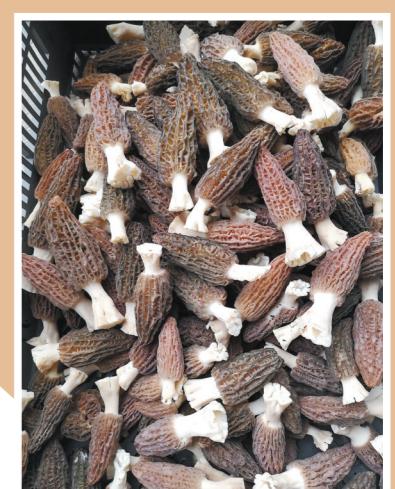
好菌子只“鲜”给会吃的人,“吃了对了”才能解锁各路菌子隐藏的独特香味。

让笔者感到特别的,便是

在甘孜州理塘吃过的菌子刺身。松茸、鸡枞、松露、奶浆菌都可直接生吃,食材不经过任何调料的蘸染,最大程度释放菌子原本的鲜味,细细品味,每种菌子的“鲜”都错落有致。吃起来感觉十分特别,十分清爽,芥末和酱油的加入好像再次唤醒了埋藏在泥土下的别样菌香。

当然,吃野生菌最传统且通用的烹饪方法,就是以炒为主,以煮为辅,即便是煮,煮前也要略炒。菌子鲜美,一般只需加一点青辣椒和蒜片,辅料就是油和盐,主要吃菌子的本味。不过吃炒鸡枞则需要加点火腿丝,火腿丝可以最大限度激发出菌子体内的香气。

(梅尔)



菌菇火锅是最常见的美味