

外汇局珠海市中心支局:

用优质外汇服务为科技企业赋能

畅通跨境投融资便利化政策传导渠道

在产业初期，珠海跨境投融资方面有哪些比较好的政策？企业在海外布局和资金跨境方面需要注意哪些问题？如何申请外商投资股权投资类企业（QFLP）试点？有没有一些具体案例？”智能研究院转化与投资部部长王志虹提出这方面的困惑。该研究院是经广东省科技厅批复注册的广东省重大科技创新平台，在研究领域联合全国首个人工智能超算中心科技基础设施，主要聚焦具有紧迫战略需求的重大领域和有望引领未来发展的战略产业。

针对智能研究院的提问，龙勇表示，近年来外汇局持续推动资本项目收入支付便利化、高新技术企业外债便利化额度、非金融企业一次性外债登记等多项跨境投融资便利化改革试点在珠海落地，极大便利了企业跨境投融资行为。在跨境资金运用方面，主要遵循真实合规的大原则。产业初期，企业可利用QFLP政策有效引进境外合格投资者，通过股权投资的形式支持企业发展，目前全市已有近30家QFLP企业获得试点资格。珠海市中心支局将全力支持智能研究院在深合区的发展以及相应的跨

境投融资需求，并指导银行做好外汇政策传导和相关服务。

“能否开放资本金账户网银业务办理，增加企业自主管理责任，提高企业资本金使用便利性？”嫁未来行政公公总监杜丹提问。该公司是国内领先的氮化镓功率器件生产企业，主要致力于第三代半导体氮化镓功率器件的研发和生产，提供从30W到10KW的氮化镓功率芯片及系统设计解决方案。龙勇回应，珠海即将迎来资本项目数字化服务试点落地，目前部分银行已向珠海市中心支局提出申请。试点通过报备后，包括企业资本金账户入账使用等多个资本项目业务场景可由线下改为线上办理，企业可通过网银等自助渠道申请办理相关业务，如直接通过网银对包括外汇资本金在内的资本项目资金进行自主支付，线上办理事后抽查回检支持等，将极大提升企业跨境资金使用的便利性。

为新型离岸国际贸易提供跨境资金结算指导

芯潮流（珠海）科技有限公司是一家粤港澳合资的高科技半导体公司。与会的芯潮流代表感谢珠海市中心支局对芯潮流投资方发起QFLP试点申请的支持，并表示这是《横琴粤澳深度合作区外

商股权投资类企业试点办法（暂行）》出台后获批的首只基金产品，也是合作区成立后，首只投向合作区高科半导体项目的澳资QFLP基金。该公司代表提到其自主设计研发的先进制程光通讯芯片于近期在境外排期流片过程中，因研发测试需要，流片成品计划一半进口回国内，另一半在境外直接转卖至第三方公司，但从境外第三方公司收取流片款项时缺少对应进口报关单。这种交易背景真实，但资金流和物流不匹配的业务收汇问题给公司运营带来影响。

类似的情况在镓未来也存在。该司行政公公总监杜丹说：“对国内企业产品生产和销售客户两头在外的情况，由于没有货物的进出口报关，怎么解决这种新型离岸国际贸易资金结算？”针对芯潮流和镓未来的同样诉求，龙勇指出，“芯”产业带来的新贸易模式和收汇诉求，外汇局会主动适应新型企业可能带来的对外汇管理的新挑战，继续深化放管服改革，敢于先行先试，做到外汇管理灵活不僵化，珠海市中心支局将就这类新型离岸国际贸易资金结算问题做好专题辅导，充分考虑贸易新业态收汇的实际新情况，辅导企业用足用好新型离岸国际贸易新政策，畅通“芯”企业跨境资

金结算新模式。

为外籍员工和海归人员薪酬购付汇便利化支招

广东横琴数说故事信息科技有限公司（以下简称“数说故事”）CEO助理李莎表示：“我们在横琴有录用澳门员工，能否为澳门同事直接发澳门币工资？”张洪伟回应道，人民币是我国法定货币，在境内无法直接使用外币支付外籍员工工资，但有多种方式可为外籍员工薪酬购付汇提供便利化，如可由企业通过支付劳务费的方式直接购汇汇出，或是境外个人代理薪酬购付汇，首次办理后，在满足真实性的前提下，银行还可免于审核重复性材料。此外，如果员工属于海外人才，可以享受用人单位为其代办薪酬购付汇以及简化收入购付汇税务凭证等便利化政策。

“海归人员5万美元的购汇额度不够，能否提高海归人员工资性收入汇付境外家属生活费便利性？”嫁未来行政公公总监杜丹提出疑问。张洪伟表示，5万美元是指免提交真实性证明材料可以凭身份证件在银行直接办理的境内个人购汇年度便利化额度，超过便利化额度的购付汇，可向银行提供相关交易证明材料办理。

（何叶舟）

江门中石化开展防灾减灾日知识宣传周活动

在第14个全国防灾减灾日来临之际，5月7日，江门中石化开展围绕“减轻灾害风险，守护美好家园”为主题的宣传周活动，通过悬挂防灾条幅、电子屏播出提示信息、派发抗灾防范资料、现场答疑解惑方式，提高大家的安全防范意识。

在双龙加油站咨询台，工作人员针对汛期及台风季如何预防应对等问题为市民进行了逐一解答：“开车前要检查并及时排除故障；开启雨雾灯避开积水，塌方地段低速行驶，谨防车速过快令发动机进水熄火。若车辆涉水熄火，不要在车内等待救援，要快速撤离，以免水

位过高危及安全；接洪水预警，提前准备食品、衣物、饮用水和必要医疗物品……”

此次活动周从5月7日至13日，将进一步提高全民防灾减灾意识、自救互救能力，增强防灾减灾的底线思维和风险意识，持续筑牢安全发展基础。

（文/图 彭丽惠）



工作人员为市民解答台风季如何预防应对等知识

广发银行中山分行召开青年员工座谈会

不忘初心跟党走青春建功新征程

为进一步弘扬和传承“五·四”精神，更好地凝聚青年力量，聆听青年声音，激励广大青年员工积极投身广发银行高质量发展主战场，5月6日上午，广发银行中山分行召开“不忘初心跟党走 青春建功新征程”青年员工座谈会。

座谈会在豪迈激越的团歌声中拉开序幕。在来自辖内各单位代表共25人中，既有柜员、厅堂经理、客户经理等一线基层青年员工，也有分行前、中、后台各岗位青年员工代表。与会青年代表结合学习党领导中国青年运动的光辉历程及党史学习教育内容，围绕个人成长、职业发展、分行转型发展等方面交流发言。

大家纷纷表示，2022年，共青团迎来成立百年的历史性时刻，作为青年员工，要在习近平新时代中国特色社会主义思想的指导下践行初心使命，以“功成必定有我”的责任担当和舍我其谁的斗争意志扛起改革发展重任，在实现广发银行高质量发

展和中华民族伟大复兴中国梦的进程中不断开拓创新、奋发有为、贡献青春力量。现场氛围轻松热烈，充分展示了青年员工的激情与担当。

分行党委委员、副行长周伟林同志认真倾听了青年员工的发言，深入了解大家的所思所想所盼，对分行青年员工发言中展现出的朝气蓬勃、充满活力、斗志昂扬的精神状态和敬业奉献精神给予了充分肯定，鼓励广大青年高举团旗跟党走，在波澜壮阔的历史画卷中描绘“青春篇章”。

这次座谈会，不仅为青年员工提供了良好的交流互动平台，进一步促进以党建带团建，更激发了青年员工干事创业热情。中山分行真切期望青年员工要充分发挥生力军和突击队作用，主动作为、开拓奋进、解放思想，勇于在改革发展中经风雨、壮筋骨，挑重担、作贡献，为重振国寿和深入推进中山分行高质量发展贡献力量。（刘其）

广发银行ICGB

中国人寿集团成员单位

珠海金湾区禁毒工作动态

树立正确的禁毒理念

近日，在金湾区禁毒办的指导下，平沙镇禁毒办在平沙镇中心幼儿园门口开展主题为“禁毒之花在幼儿园绽放开来”的禁毒宣传活动。此次宣传活动持续扩大了青少年群体禁毒宣传的覆盖面，从小培养孩子树立正确的禁毒理念。

密织禁毒铲毒网

4月24日，金湾区南水镇禁毒办组织工作人员前往南场村开展禁种铲毒踏查活

动。此次活动切实提高村民群众参与禁种铲毒的积极性，进一步巩固了禁种成果，形成“禁种铲毒、人人有责”的社会氛围。

无毒寄递 你我同行

为强化物流行业从业人员抵御毒品入侵的能力，杜绝不法分子利用寄递渠道达到涉假、涉毒等违禁品运输的意图，4月26日下午，金湾区平沙镇禁毒办联合立新社区前往韵达、京东等网点开展“无毒寄递，你我同行”宣传活动。（金轩）

2022年5月10日/星期二/湾区新闻部主编
责编 黄铁安 / 美编 黄国栋 / 校对 余燕红

A14

当千里湄潭“山珍”邂逅珠海斗门“海味”

文/图 梅尔 梁少冰

羊城晚报 珠中江·美食



横山鸭扎包

肠和腊肉馅扎在一起；鸭下铲包用腌制好的腊鸭下铲、腊鸭肝、腊鸭肠和腊腊肉馅扎在一起；鸭翼包用腌制好的腊鸭翼、腊鸭肝、腊鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包制作从每年中秋节至农历九月底开始，立冬至冬至则为制作鸭扎包的最佳时段。

横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包制作从每年中秋节至农历九月底开始，立冬至冬至则为制作鸭扎包的最佳时段。

横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料、60度以上的本地高粱酒充分拌匀。腌制，按鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊肉馅这些材料准备陶缸，依次将调好的酱料倒进缸里，搅拌均匀后腌制约7小时至8个小时，每隔1个小时就要将缸里的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和腊腊肉馅扎在一起。横山鸭扎包的制作过程包括选材、配料、腌制、包扎等工序。选材，选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，成鸭宰杀、去毛、清洗、开膛，取出鸭内脏、切下鸭翼（只取鸭中翼连同鸭颈尖），鸭脚、鸭下铲，不同部位分别用粗盐反复搓洗、用清水洗净、用淀粉搓洗、用温水洗；取本地饲养成猪背部的肥肉，切成一寸见方的长条。配料，将盐、生抽、老抽、白砂糖、天然香料