

咖啡馆“聊”出伦敦证交所

杜晓颖

从学习荷兰，逐步走上金融发展之路，到不断创新，逐步成为世界金融领域的领先者，伦敦证交所的成长、成熟俨然就是“引进消化吸收再创新”的教科书级示范。虽然二战以来随着世界金融中心的转移以及后来的多点发展，伦敦证交所的地位与巅峰时已不可同日而语，但其发展思路依旧值得借鉴。

在伦敦圣保罗大教堂北侧，有一处被办公楼环绕的不起眼的小广场。途经此处的人们，如不睁大眼睛仔细辨认，很容易忽略掉一座外墙为浅灰色的建筑。当然，还有墙面上那几个银色的英文单词——London Stock Exchange Group(伦敦证券交易所)。

作为世界上最古老的交易所之一，伦敦证券交易所的成立时间一直没有定论。一说是1773年，即经纪人们实际开始从事股票证券交易的年份；另一说是1801年或1802年，即交易所得到英国政府正式批准和承认的日子。不过，要说其真正的起源，还得追溯到更早的17世纪。

熟悉世界史的人都知道，直到16世纪初，伦敦还是一座默默无闻的城市。当时，西班牙和葡萄牙已经将目光投向广袤的大洋，可伦敦人似乎并没有太大的野心，依旧过着与以往无二的生活。

然而，仅仅一个世纪之后，英国就以惊人的速度崛起了，伦敦也成为了当时数一数二的国际大都市。

回望这段历史，政治当然是重要驱动力，经济也是绕不开的话题。因为恰恰就是在16世纪、17世纪那段时间里，伦敦的商人和冒险家们开始广泛参与到大航海中。他们用船将大航海时代送上了一个新的高峰，也为大英帝国的崛起从经济上打开了一个突破口。

英国崛起的背后，荷兰“功劳”不小。地球人都知道，航海是个极为烧钱的买卖，烧好了一本万利，烧砸了血本无归，仅仅依靠一个组织承担所有开销、负担所有风险，难度系数太高。为解决资金问题，荷兰不仅成立了第一个可以上市交易的股份公司——荷兰东印度公司，还成立了阿姆斯特丹银行和阿姆斯特丹证券交易所。

很快，英国人就窥破了其中的奥妙，开始“偷师”。1694年7月，英格兰银行宣告成立。自此，英国金融业正式起步，此举也为后来伦敦证券交易所的成立奠定了基础。

实际上，伦敦早在1571年就成立了“皇家交易所”。不过，这个交易所“高傲”得很，身份不够不接待、品行不好不接待，交易品类也极少，以至于很多人不得不转移到附近的乔纳森咖啡馆“私聊”。

为什么选咖啡馆呢？因为从16世纪起，伦敦的咖啡馆就兴盛起来，各行各业的人都喜欢在里面闲聊。人来人往的地方，小道消息最是灵通，迫切需要信息支持的股票经纪人自然也愿意聚在这里。于是，乔纳森咖啡馆也就成了今天人们公认的伦敦证交所的原址。

后来，有一名叫约翰·卡斯廷的经纪人自制了一份手册，上面总结了交易流程和注意事项，并附有其他人的股票和价格清单。这份清单实在是太实用了。有了它，人们讨价还价就有了基准，能少费不少口舌。很快，这份手册便推广开来。咖啡馆见状，干脆弄了个公板栏，把所有人的信息

整合在一起，这就是我们今天所见到的“股票挂牌交易”的前身。

到了1761年，150名股票经纪人和批发商组成了一个俱乐部，开始正式从事股票证券交易。俱乐部于1773年在金融城的斯威廷小巷建起了新办公楼，名为“新乔纳森”，后来又更名为伦敦证券交易所。

英格兰银行与伦敦证交所的成立，意味着英国正式迈向金融中心之路。随着之后工业革命的兴起，伦敦作为金融中心的地位越来越重要，并逐步掌握了欧洲的大部分财富流转。

纵观伦敦证交所的前世今生，大体可以看到一个较为明显的分界线——以18世纪末、19世纪初为界，其发展历程被分成了两段，前半段的关键词是“学习”，后半段的关键词则是“改进”。

进入19世纪，随着金融体系的逐渐发展与完善，伦敦证交所的运行机制也开始向标准化、现代化转型。

1812年，交易所出版了《第一规则手册》，内容涵盖从贸易结算到违约等方面；从1840年开始，伦敦证交所开始采用电报机，信息传输速度从以天计算提升到以分钟计算；1880年，电话问世，信息传输速度更进一步。

1914年，第一次世界大战爆发。正是在这场历时4年多的战争中，伦敦证交所确立了其不可撼动的“江湖地位”。统计显示，战争期间英国近四分之一的海外证券均通过其清算。

时间进入了20世纪70年代，伦敦证交所引进了市场价格显示系统，交易员可以实时查看700多种主要证券的价格；1984年，与美国《金融时报》合作，推出了市值最大的100家公司的实时指数——富时100指数；1986年，计算机交易开始取代传统的大厅场内交易，交易活动呈几何级数增长；1995年，推出另类投资市场，让规模较小的成长型公司可以获得投资者的资金；1997年，一个新的电子交易系统(SETS)取代了旧的交易、结算和信息系统；2007年，伦敦证券交易所与意大利证券交易所合并，成立了伦敦证券交易所集团，现在的伦敦证交所即是该集团的一部分。

2019年，伦敦证交所与上海证券交易所合作，推出开创性的可互换的交叉上市机制，简称“沪伦通”。通过沪伦通，伦敦证交所的上市公司可以在上海发行中国存托凭证(CDR)；同时，上海证券交易所的上市公司可以在伦敦发行全球存托凭证(GDR)。

从学习荷兰，逐步走上金融发展之路，到不断创新，逐步成为世界金融领域的领先者，伦敦证交所的成长、成熟俨然就是“引进消化吸收再创新”的教科书级示范。虽然，自第二次世

界大战以来，随着世界金融中心的转移以及后来的多点发展，伦敦证交所的地位与巅峰时已不可同日而语，但其发展思路依旧值得借鉴。

如今，后脱欧时代已至，伦敦证交所还能延续往日的辉煌吗？这个问题，或许只有未来某一刻回望时，才能找到答案。

粉红色的里昂老城

钱通

人们常说，里昂这座法国古城有种独特的魅力。

走在街头，你能在文艺复兴时期的建筑中“触摸”到历史；能在随处可见的生动壁画中“嗅”到浪漫；而里昂纺织博物馆的丰富藏品则时时提醒你，“欧洲丝绸之都”绝非浪得虚名。

站在里昂制高点富维耶山顶极目远眺，老城区整齐划一的红色屋顶格外显眼。老城区也因此得到了一个别名——里昂“粉红色的心脏”。这颗“粉红色的心脏”既像一位长者，饱经沧桑却睿智敦厚，又像青年，浪漫诗意又充满活力。

漫步在著名的圣让街道，历史的厚重感扑面而来。比如，圣让大教堂。

被列为世界人类文化遗产的圣让大教堂

建于1175年，正面是华丽的哥特式牌楼，后部则是质朴大气的罗马尖顶。教堂内部，16世纪的天文钟经历了岁月的洗礼依旧不停转动，12世纪的玻璃花窗在阳光的照耀下依然熠熠生辉。

根据记载，圣让大教堂举办过1316年教皇约翰22世的加冕仪式，也见证了1600年法国国王亨利四世与玛丽·德·美第奇皇后的盛大婚礼，历史与文化交织在一起，散发出一种奇异的“味道”。

里昂老城区处于法国罗纳河与索恩河的交汇处。当地人将罗纳河比作“父亲河”，将索恩河比作“母亲河”，里昂便是在两河的共同哺育下孕育而生的。

在索恩河畔马蒂尼埃街的转角处，有一面名为“里昂人”的壁画墙。这面墙上，刻画

了几乎所有在里昂成长的知名人士，比如，开启了世界默片时代的卢米埃尔兄弟、治愈系童话《小王子》的作者圣·埃克苏佩里，发明了世界首台可设计织布机的约瑟夫·雅卡尔，等等。在里昂，类似的壁画还有150余处。这些壁画似乎在告诉人们，罗纳河与索恩河孕育了里昂，里昂也培养了足以影响世界的人物。艺术与科技恰如里昂生活的一体两面，看似平凡实则“风情万种”。

里昂老城区的街道密集，而且有不少可以供人们从一条街道横穿到另一条街道的小巷，又名“里昂小巷”。有人统计过，老城区300余条“里昂小巷”总长约50公里，将200多条街道连为一体。

据说，里昂小巷最初由古罗马人于公元2世纪建造。公元4世纪，在西罗马帝国的统治

下，手工业与商业贸易逐渐在索恩河沿岸发展起来。为方便运输，里昂人开始密集建造小巷，以打通口岸与贮藏货物的地窖。里昂丝绸业兴起后，小巷便成为运输丝绸的专用通道。统计显示，到1544年，里昂纺织工人已经超过1.2万人。

19世纪，丝织业成为里昂的支柱产业，里昂也成为欧洲最重要的丝绸产地，其产品出口欧洲各国宫廷，是名副其实的欧洲丝绸之都。里昂纺织博物馆便是那段辉煌历史的“记忆”。该博物馆由市政府建筑改造而成，是欧洲最大的织物博物馆之一，由里昂商会创办。博物馆内，还有多件明显带有中国元素的展品，说明欧洲丝绸之都与东方丝绸之都早在几个世纪以前就已经有所交往。1843年至1846年，法国农业贸易部派出使团到中国学习先进的染色技术，此后双方建立了直接贸易关系。

2016年4月，随着中国直达里昂的中欧班列正式开通，双方的交流进入了新阶段。当现代气息与历史文化交织在一起，当“粉红色的心脏”遇到贸易与文化交流的血脉，里昂这座古老又奇幻的老城绽放出新的魅力。

如今，随着生活水平的提升，人们对高品质、差异化产品的需求不断增长，参鸡汤也迎来了很多新创意，一系列改良版参鸡汤纷纷面市。对于很多高规格的参鸡汤来说，鹿茸、栗子、松子等与人参一样，同为药材；近来还出现了放入野生鲍鱼、章鱼、梭子蟹等食材的“海鲜参鸡汤”，放入整棵红参的“红参参鸡汤”，放入各种中草药的“韩方参鸡汤”以及将雏鸡放入竹筒中熬制的“竹筒参鸡汤”等。

当然，除了滋补之外，参鸡汤在韩国还有特别的意义。比如，丈母娘欢迎登门的女婿。早年间，丈母娘会将自己平时精心喂养的小鸡抓来，给女婿炖一锅鲜美的参鸡汤，再撕下一个鸡腿放到女婿碗里，浓浓的关爱似乎要从汤碗中溢出来。现在，住在城里的韩国人已有条件养鸡了，但为女婿做参鸡汤的风俗还是在很多地方保留了下来。想来，那些到女朋友家拜访，希望得到对方父母同意，允许两人结合的准女婿们，最希望在餐桌上看到的，应该就是参鸡汤了吧。

不过，需要注意的是，与其他滋补食品一样，参鸡汤的热量非常高。有数据统计，一碗参鸡汤的热量与3碗米饭相当。这大概与汤中的油脂以及鸡腹中添加的糯米有直接关系。因此，参鸡汤再美味，也不能“贪杯”哦！

好一碗参鸡汤

杨明

闲情

在韩国，参鸡汤是一道家喻户晓的菜肴。从其名称就可以看出，人参和鸡肉是必不可少的材料。实际上，参鸡汤中还会加入糯米、大枣、栗子、黄芪等对人体有益的食材和药材，因此具有很好的滋补功效。

韩国人有一套独有的“热补”理论，类似于中医的“以毒攻毒”。他们认为，天气很热时进补，有利于让身体中的毒素随汗液排出。因此，韩国人有三伏天喝参鸡汤的风俗，经常会出现天气越热，参鸡汤店前排队等待的人越多的“奇景”。

在很多人的印象里，参鸡汤应该是一道传统料理。实则不然。在古代，韩国人虽然也有三伏天进补的习惯，但当时的达官显贵吃的多为牛肉汤。至于参鸡汤，其前身实际上是清地

鸡。它最早出现于韩国的三国时代，大致可对应中国的东汉时期至唐朝初年。对于当时的韩国老百姓来说，牛肉、猪肉等肉类实在是太昂贵了，普通人家根本吃不起，咬咬牙能吃上一顿的肉菜也就只有清地鸡了。只不过，当年并不会加入人参和其他药材。

直到近代，韩国才出现了类似今天参鸡汤的做法。最开始，一些富人家会在做清地鸡时加入一些人参粉；到上世纪60年代，电冰箱在韩国逐步普及，很多人开始在参鸡汤中加入晾干的人参，以替代此前的人参粉。

料理形态的变化带动了菜名的改变。“参鸡汤”从此取代“清地鸡”，在韩国的大街小巷正式登场，成为韩国人喜爱的伏天滋补菜肴。

最正宗的参鸡汤的主材应为童子鸡和6年根山参，然而，不少餐馆都选择用水参。原因无他，山参的产量本身就不大，价格又昂贵，一般消费者很难负担得起。加上3年至4年根参主要营养成分也不差，因此韩国人普遍能够接受参鸡汤店的这种做法。

本版编辑 韩叙 美编 王子萱