

珠海华润银行发行小微企业专项金融债券

支持小微企业
加快复工复产

低小微企业融资成本。

近年来，在人民银行珠海市中心支行积极推动下，珠海市法人金融机构累计注册专项金融债券95亿元，发行金额76亿元，涵盖了小微企业贷款专项金融债券、“三农”专项金融债券、创新创业专项金融债券等主要品种。专项金融债券的发行，为珠海市法人金融机构加大对重点发展领域及实体经济支持力度提供了资金保障，同时也树立了珠海市良好营商环境及企业健康发展的形象。疫情防控以来，珠海市金融机构及企业累计在银行间债券市场融资40亿元，为做好疫情防控及加快复工复产提供了重要的资金支持。

下一步，人民银行珠海市中心支行将进一步提高债券市场对地方实体经济的支持力度，做好银行间债券市场的宣传推广工作，推动符合条件的金融机构及企业发债融资，优化融资结构，为珠海经济社会发展注入金融“血液”。(何叶舟)



4月8日，在中国人民银行珠海中心支行指导下，珠海华润银行在全国银行间债券市场成功发行了小微企业贷款专项金融债券，及时补充资金，专项用于加大对小微企业复工复产的信贷支持力度。

本期债券全称“珠海华润银行股份有限公司2020年小型微型企业和项目专项金融债券（第一期）”，债券简称“20华润银行小微债01”，发行规模为人民币30亿元，期限为3年期，主体评级及债项评级均为AA+，募集资金将全部用于发放小微企业贷款，支持企业加快发展复工复产。

本期专项金融债券得到市场的积极申购，认购倍数高达6倍，高于市场平均水平；发行利率仅2.8%，创2011年以来国内债券市场同评级金融债券发行利率最低水平，且今年以来AAA级金融债的最低发行价(2.65%)，体现了债券市场对珠海市法人金融机构的高度认可，有利于珠海华润银行进一步优化负债结构，更好地降

广发银行发布“扶贫贷”金融产品

近日，广发银行正式推出“扶贫贷”金融产品，结合人寿集团公司“扶贫保”工程和扶贫地区的产业特点，创新产品服务，践行普惠金融，助力打赢脱贫攻坚战。

广发银行“扶贫贷”是联合政府扶贫机构和保险公司共同参与的扶贫专项信贷产品，专门服务符合国家相关规定建档立卡的、状态为未脱贫、返贫、预脱贫的贫困户，以及具有扶贫带动作用的法人组织。产品特点可以概括为“一套方案、两种类型、五类产品和五专配套”。

广发银行将金融精准扶贫作为一把手工程来抓，集中精力通过金融服务加快助推脱贫攻坚，为企业、贫困户尽快复工复产积极提供信贷支持。“扶贫贷”将支持贫困地区建档立卡贫困户发展生产，对符合条件贷款条件、具备一定还款能力的贫困户做到应贷尽贷；鼓励对建档立卡贫困户、扶贫龙头企业发放信用贷款和中长期贷款，对满足要求的提供无还本续贷。广发银行还将建立健全金融助推脱贫攻坚的长效机制，确保中期能巩固脱贫成果，

长期能促进逐步致富。打造金融精准扶贫产业链，短期通过信贷投放提供资金支持，中长期通过与国寿保险产品和服务深度融合，将银行保险综合金融优势贯穿到产业扶贫的全过程，带动贫困地区产业持续发展。

广发银行充分发挥保银协同综合金融优势，发动“政府+银行+保险公司”共同参与，通过与国寿集团公司“扶贫保”深度结合，为特定扶贫对象提供金融精准扶贫贷款，促进扶贫对象实现脱贫致富。广发银行将“扶贫贷”分为五大系列产品，包括种植贷、养殖贷、林业贷、渔业贷、创业贷。

广发银行还为“扶贫贷”配套了“五专一免”服务体系，“五专”指配套专用额度、专享通道、专项授权、专属利率、专属产品，“一免”指尽职免责、免除信贷人员后顾之忧。通过设立绿色审批通道，专人对接、优先受理、优先审查，限时审批。针对不同的扶贫项目，采取灵活的审批决策，提供专项差异化FTP优惠补贴，给予专项利率审批权限。

金融大咖在线“上网课”
“云课堂”引万人点播

各界大咖汇聚多元智慧成果

为加强金融人才培训与互动交流，粤澳跨境金融合作（珠海）示范区近日以在线直播形式开展了“琴澳金融云课堂”首期公益课程。课程由7位行业大咖担纲主讲，总直播时间超过600分钟。据在线统计数据显示，课程开播以来已超1.2万人点播学习，学员来自北京、上海、广东及澳门、香港等地区。

在线互动聚焦湾区金融发展

据了解，“琴澳金融云课堂”由横琴新区金融服务业局指导、联合澳门金融学会开设，澳珠金融人才培训合作中心与知名金融学习平台共同主办，横琴新区金融行业协会支持，珠光集团琴澳金融服务有限公司、珠海智信教育具体承办，是粤港澳大湾区金融合作（珠海）示范区重点培训品牌。本次系列课程结合澳门发

展特色金融所需，携手7位行业专家及知名企业领导人，先后围绕大湾区金融创新、融资租赁、债券融资、供应链金融、私募基金、区块链金融、财富管理等热门主题进行分享，不仅从金融理论、应用场景、实践案例等方面进行授课，还从法律等方面对金融业务进行分析。通过线上讲解、线上实时提问答疑等方式实现在线互动，使国内外专家、学员共同聚焦粤港澳大湾区，探讨跨境发展机遇。

澳门首家融资租赁企业代表，莱茵大丰（澳门）国际融资租赁股份有限公司副总经理陆涛则为学员在线讲解了澳门融资租赁行业的发展情况及优势，建议持续加强内地和澳门融资租赁公司的合作，探讨境内企业从联合租赁、资金业务合作、同类资产的买断交易等模式开展澳门融资租赁业务合作。

拥有20多年金融市场从业经验的香港国际金融学会执行副会长王卫，为学员分析国际债券市场优势，提出发行自贸区跨境债券作为发展方向，鼓励国内企业利用债券拓宽融资渠道。

此外共融链信息科技（深圳）有限公司创始人兼CEO徐立、金融企业家申鹏程及盈科律师事务所中国区总部高级合伙人郭强、



“琴澳金融云课堂”引万人点播

制图：温亮

北京市京师（珠海）律师事务所创始人刁朋也讲授了相关课程。

搭建平台打造人才培养高地

据横琴新区金融服务业局相关负责人介绍，横琴新区正从建设粤港澳跨境金融合作（珠海）示范区等方面进行积极尝试和实践，深化澳珠金融合作，丰富粤港澳合作内容，加快推进粤港澳深度合作区建设。其中，人才培训和服务

是重点合作项目之一，“琴澳金融云课堂”应运而生，结合金融发展和澳门需求，持续开展公益培训活动。

该负责人表示，未来，“琴澳金融云课堂”将不断优化提升，结合线上平台优势，助力澳珠金融人才培训合作中心打造成为大湾区国际金融人才培养与交流平台，配合将金融人才培训延伸至葡语系及“一带一路”沿线国家。(文/图 何叶舟)

“惠澳连线”举办第四期在线活动

日前，由创业谷打造的跨境互动交流平台“惠澳连线”举办了第四期在线活动，活动围绕“疫情下的澳门文创类企业在横琴的发展机遇”的主题，向澳门文创工作者和企业解读横琴新区的扶持政策，吸引了近900名澳门青年的关注。

全国人大代表、澳门特别行政区立法会议员施家伦表示，此次疫情给澳门文创类企业发展造成了较大的影响，

但只要利用好各项惠澳政策和相关抗疫专项政策，澳门文创工作者就能逆境求变、转危为机。

横琴新区管委会调研员张锡敏表示，在疫情下琴澳两地应积极发挥信息互融互通，优势互补的作用，利用横琴配套与澳门经验叠加发力，助力澳门文创工作者和企业应对疫情，进而不断为横琴国际休闲岛的建设注入全新的文化创意

活力。据张锡敏介绍，目前横琴已投入专项资金支持发展文化产业，覆盖了文化活动、文化设施项目、文化艺术专家、原创文化作品等领域，在同等条件下将优先支持港澳文化创意企业来横琴发展。详细的政策解读以及具体申报实施流程的讲解，进一步加深了与会人员对横琴文创类政策的了解。(文/图 钱瑜 何叶舟)



横琴新区管委会调研员张锡敏进行政策解读

•美食

•美食

2020年4月14日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编
责编 黄铁安/美编 温亮/校对 潘丽玲

A14

餐厅促销优惠频出
乡村农庄人气渐旺

广东人心心念念的早茶

文/图 梅尔

上周末，清爽的风儿吹拂，温暖的阳光照耀，人们也纷纷走出家门口享受这美好的天气。疫情之下的餐饮店中，出现了久违的满座。餐厅纷纷做出各种优惠促销，不少餐厅都出现久违的“等位”情况，还有一些人来到乡村农庄，品尝大自然的美味。这一切都预示着餐饮业正在渐渐复苏。



当季的黄沙岘

餐厅推出力度最强的打折优惠

家住珠海香洲的钟先生上周六享用了一次不可思议的早茶，据说他们一家7人用餐，最后只用了9元买单。

因为受疫情的影响，钟先生和家人很久没有去餐厅吃饭了，看着天气特别好，再加上得知以前常去的餐厅有力度特别大的打折力度，钟先生和家人决定去喝一顿早茶。

那是在水禾轩蒸汽火锅的拱北店，钟先生一行7人点了常吃的百味蒸凤爪、深海带子饺子、胡椒煮猪肚等将近20道点心，消费合计442元。因为餐厅推出了每人零门槛可领60元的优惠券，最后在退了3包纸巾的情况下，结账只用了9元，人均2元都不用就让钟先生和家人饱腹一顿，这也让钟先生感到特别兴奋。

“这是我们六周年的店庆活动，所有人都可以免费注册我们会员领取60元的现金券。”水禾轩蒸汽火

锅的负责人告诉笔者：“一般来说，我们店庆都会做优惠活动，这次因为疫情的影响，我们的优惠活动更是升级，前所未有的打折力度，等于免费请大家喝早茶了。”

而在中海铂尔曼酒店的九富楼餐厅里，本来一个月前就推出了周六、日享5折的优惠，如今更是推出了平日每人68元的自助早茶。餐牌中从精美海鲜到黑椒牛仔骨等应有尽有。难怪上周二去帮衬过的梁小姐，就决定在本周再去“复盘”一次，她开心地告诉笔者：“吃5笼虾饺就可以回本了。”

据笔者了解到，大部分餐厅都在行业复苏的四月里推出各种优惠折扣，抢抓客人。此前蓝波斯菊火锅就推出了199元抵400元的代金券，相当于5折的优惠力度，推出5天即被抢光；大龙燚火锅店也推出了9.9元抢100元代金券的优惠，也吸引了不少客流。



农庄烤了400斤的猪肉都不够卖

笔者发现，珠海的市民除了在市区纷纷走进餐厅觅食以外，还有不少人趁着春光明媚来到斗门、金湾的郊区，享受大自然的农庄美味。

4月12日，位于珠海市斗门区的大赤坎叉烧排骨店里，出现了今年春节期间的第二次全场满座的情况。据店家负责人赵志文介绍，这是这个月第二次的“爆台”，之前一次是4月5日清明节的时候，这一次是因为天气好，大家宅太久都想到外面逛逛。

大赤坎叉烧排骨店是珠海市一家知名的农庄，其自制的叉烧排骨更一度入选珠海市的非物质文化遗产。赵志文告诉笔者，该农庄是在3月5日恢复堂食的。起初的三月份，生意并

不算太好，仅是平常的4成左右。而踏入四月份，客流量有着明显增长的趋势，已经出现满座的现象了。“这个周末特别多人，我们每天烤400斤的猪肉都卖完了，而且有些客人想吃都吃不到。”

一位饮食行业的老行尊告诉笔者：

“乡村美食的振兴并不是无故出现，现在是一些乡村美味正当时的时节，大家还是会为了这些当季的美味前往消费的。此外乡村的空气清新，很多人都喜欢到郊外享受自然的气息。”

譬如清明前后的黄沙岘最为肥美，是吸引众多食客的动力之一。笔者半个月前就去到了斗门区莲洲镇耕管村的金龙阁酒楼。这是一家开了32年的

老店，门口挂着“珠海市第六批非物质文化遗产名录上横黄沙岘（传统技艺类）传承保护基地”的牌子，显现出这家食店的江湖地位。

“来两盘黄沙岘！”很多食客推门进来，连菜单都不看就直接点菜，店员们表示都已经是司空见惯。甚至有食客从韶关驱车300多公里到这家店，只为这一盘黄沙岘。

笔者觅食的时间是在3月下旬的一个星期五中午，当时看到金龙阁酒楼已经入座八成，大多数人都与笔者一样是专程前往的。后来的半个月里，笔者陆续发现身边住珠海市区的朋友都陆续前往。看来人们还是无法抵挡这些当季的美味呢。

赏花好心情 吃花好美味

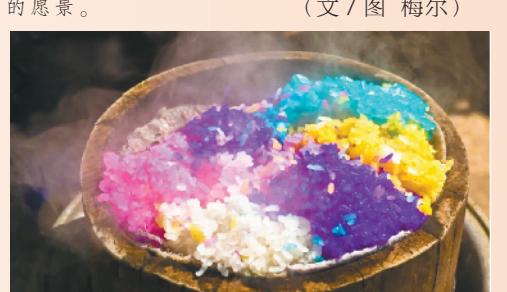
今年的春天比往年来得早，明媚的春光下，行道树竞相开花，久违的各种鸟儿欢叫声此起彼伏，蜜蜂、蝴蝶在绽放的花间忙碌。你可知，人们在赏花之余，吃花也是吃货们的心头好。

在吃货的眼中，飘落的樱花雨好像是成千上万个粉红色的樱果子在和自己打招呼，散落的桃花好像是打翻了手边的桃花粥，满树的白玉兰好像就等着你摘下裹面煎熟，而那满屏白花花的韭菜花顺便又勾起了吃涮羊肉的欲望……

人们为了在舌头上保留这一缕春天的新鲜，想了各种方法，煎、炸、蒸、煮、腌，不同的方法对应不同的花。其中，煎、炸适合花瓣厚的大花，如木槿、白玉兰、南瓜花；而腌，一般用来做甜点的馅料，多采用糖渍，就特别适用于香味扑鼻、颜色鲜艳的小花，最常见的就是桂花和茉莉花；当然这样的花还适合蜜制或泡茶，使花香和茶香互相映衬；还有一种中外通行的做法就是泡酒，不管是梅花酿、樱花酿、桂花酿、玫瑰酿还是桃花酿，不同地区就有不同的做法。首先说到的是花的槐花。槐花可以用于炒蛋、蒸麦饭、包饺子等，各种搭配都大受人们喜爱。其中，槐花麦饭就是将槐花择好，洗净沥干后撒上面粉，用手搅拌均匀，上锅蒸熟，再拌上喜欢的料汁就可以了，既可以当主食，也可以当一道菜。

其余的梅花、菊花、桃花、荷花、桂花、玫瑰花、茉莉花等，不但是各种小吃和糕点常用的配料，还经常配在白米粥中，给白粥配上一点花色，好看又好吃。另外还有一些特别的做法，比如在林洪的《山家清供》中，就有若干个关于吃梅花的菜谱，从用凋落的梅花花瓣，放在雪水中煮熟而成的“梅粥”，到用竹片刀取下的含苞待放的梅花花苞，用蜂蜜腌渍，夏天吃时，用热水泡开的“汤绽梅”。

当然将吃花吃得最为极致的要数云南这个鲜花大省。春季的菜市场好像和花市混在一起，在那里花是论斤卖的，饭店里各种鲜花烹制的美食可以写满一本菜谱。在一些少数民族的习惯中，食花就是家常菜的一部分。比如有一道“五色花米饭”的美食，是用花花草草榨出的汁水浸泡糯米，再蒸熟；但这不是直接吃花，可是最后的成品颜色绚丽、花香浓郁，还寄托了美好的愿景。



鲜花做成的五色饭