

# 外商投资企业最高可获1亿元奖励

珠海支持扩大利用外资规模，鼓励设立外商投资新项目

为进一步支持扩大利用外资规模，鼓励设立外商投资新项目，珠海市商务局近日印发《2021年促进经济高质量发展专项资金利用外资奖励事项申报指南》（以下简称《指南》），明确对2020年在珠海设立的年实际外资金金额超过5000万美元（含）的新项目，按项目当年实际外资金金额2%的比例予以奖励，最高奖励1亿元。

《指南》指出，对2020年在珠海市设立的年实际外资金金额（已纳入2020年度商务部统计且不含外方股东贷款，下同）超过5000万美元的新项目，按项目当年实际外资金金额2%的比例予以奖励，最高奖励1亿元；对2020年在珠海市设立的年实际外资金金额超过3000万美元的增资项目，按项目当年实际外资金金额2%的比例予以奖励，最高奖励1亿元。

对2020年在珠海市新设立

的实际外资金金额超过1000万美元的外资跨国公司总部型企业，按项目当年实际外资金金额2%的比例予以奖励，最高奖励1亿元；在珠海市的外资跨国公司总部型企业2020年对省级财政年度贡献超过1亿元的，按项目当年对省级财政贡献量的30%给予一次性奖励，最高奖励1亿元。

《指南》还进一步明确了外资跨国公司总部或地区总部申报条件，须在境内投资或管理具

备独立法人资格的企业不少于3家（其中在广东省范围内不少于1家），母公司在境外设立且2019年资产总额不低于3亿美元；工商注册地、税务征管关系及统计关系在珠海市范围内，有健全的财务制度、具备独立的法人资格、实行独立核算。并明确此项奖励不包括房地产业、金融业及类金融项目，行业划分仍依据《中华人民共和国国家标准国民经济行业分类》。

凡符合条件，同时未被列入“失信联合惩戒黑名单”的外商投资企业均可申报。各区商务主管部门按照属地原则对辖区企业（项目）的申报材料进行初审，珠海市商务局对各区提交的申报材料进行评审，提出符合申报条件项目和支持金额，按程序审核呈批确定后，按规定在本部门政府网站对具体支持项目计划进行7天公示。

（何叶舟）

## 龙湖集团去年签约2706.1亿

超额完成全年销售目标

2021年1月8日，龙湖集团控股有限公司（港交所股份代号：960）公布未经审核的营运数据。2020年12月单月，集团签约金额278.1亿元（人民币，下同），签约面积178.2万平方米。2020年全年，集团累计实现签约金额2706.1亿元，同比增长11.6%，超额完成全年销售目标；签约面积1616.2万平方米，同比增长13.5%，签约金额及签约面积均创历史新高。

截至2020年年底，龙湖在全国57个城市实现销售，在其中的26个城市入围当地市场前十。分区域看，长三角、西部、环渤海、华南及华中区域签约金额在全集团占比分别为31%、25%、23%、15%及6%。长三角地区签约金额超800亿元，西部及环渤海地区签约金额均超600亿元，华南地区突破400亿元。

全年，长三角区域实现签

约金额843.9亿元，同比微增，

在杭州、嘉兴、绍兴、温州、宁波、苏州、合肥等城市均位居市

场前十。

西部地区实现签约金额

（艾琳）

## 金融服务进军营

工商银行珠海湾仔支行带来极具特色的“工银军魂信用卡”



元旦刚过，寒流南下，但是在军营里却发生了这样的温暖一幕，近日，由工商银行珠海湾仔支行客户经理、理财经理和客服经理组成的服务小分队来到湾仔某军营开展“金融服务进军营”主题活动（见图）。

据了解，在本次活动开始之前，考虑到广大官兵工作外出、作息制度要求，该行专门成立了微信专属服务群，为官兵们提供线上业务解惑、金融信息速递等服务，打通业务咨询空间时间限制，确保第一时间为官兵们提供

专属、温馨的金融服务。

活动开始后，在军营里，该行工作人员以专业、贴心、高效的服务，举办金融知识讲堂；为官兵讲解防网络诈骗、防短信诈骗、反洗钱等金融知识；派发金融宣讲宣传单；现场为军人办理借记卡业务等，现场制卡、现场取卡，立即就可以使用，不影响执勤工作，确保每位官兵都能得到便捷式的专属个性化服务，解决官兵的金融需求。

值得一提的是，本次银行工作人员带来了极具特色的“工银军魂信用卡”，该卡片是中国人民解放军诞生90周年之际工商银行结合军改新动态为全国军车、军属、军迷量身打造的专属主题信用卡。卡面分为陆军、空军、海军、火箭军等深受广大官兵喜爱，且该卡具有安全险+账户安全锁等保障措施，保护官兵个人资金安全。

工商银行湾仔支行历来就有拥军爱军的光荣传统，近年来，全支行上下多联动在珠海某部队开展了一系列拥军、爱军，推进军银合作等活动，促进军民融合。下一步，该行将继续深化拥军服务，落实好军人服务提质举措，为部队官兵提供更好的金融服务，以实际行动支持军队建设和国防建设。

（文/图 何叶舟 徐志伟）

## 江门中石化党建与经营深度融合合力攻坚创实效

去年第四季度，江门中石化机关第一党支部在公司党委的统一部署下，人事、业务和党办三机关充分发挥线条能动性，结合当期重点工作，党建和经营深度融合，助力公司持续攻坚创效。

在大力推行委托站恢复夜间加油提量的行动中，该党支部迅速成立攻坚小分队，由班子领导带领骨干党员到24小时营业的油站调研，结合销量变化，分析油站恢复夜间加油后人员需求和配备情况，为公司专项行动提供有效数据支撑，擦亮油站夜间招牌。针对7座延长夜间营业时间的油站，分别安排专人跟踪落实硬件、人员、配套、宣传等问题。共同提升油站竞争力和专项活动效果。

该党支部充分发挥机关党员的先进性和战斗堡垒作用，业

务党小组牵头组织党员到市区潮连加油站协助站长进行“五率”诊断，结合油站实际情况摸查，发现问题12条，对照省公司下发的新一站一策诊断表，现场立马落实整改5条问题。

去年12月30日，该党支部与江门职业技术学院经济管理学院工商管理教研室党支部举行结对共建活动，现场参观联建单位党建阵地，做好校企人才培养，对学徒班学生入党积极分子、预备党员重点培育，实现“党建上台阶，组织争先进、党员争优秀”的双赢效果。

大家共同参观了学院党建文化长廊，探讨和交流日常党务，并到学院易捷便利店了解易捷班学员的工作情况，聆听学员踏入社会的思想和心声，鼓励学员踏实工作，发扬艰苦朴素爱岗敬业的作风。

（梁育开 廖俊杰）

## 签金额近8000万元人民币

香洲海关助力企业开拓东盟市场



日前，拱北海关所属香洲海关（见图）为珠海尚澳农产品进出口有限公司一批出口越南的黑鱼、草鱼等活鱼产品签发了中国—东盟自贸协定优惠原产地证书，该批产品货值近20万元，共9吨18箱。公司经理麦先生拿到证书高兴地说：“水产品容易死亡，晚一天通关都可能造成较大的损失，有了这份原产地证书，我们就能立即出口。”

原产地证书素有出口货物“纸黄金”之称，是货物享受进口国关税减免的重要依据和凭证。为确保辖区渔业企业出口产品及时通关，稳住外贸订单，香洲海关多次到出口企业调研，了解企业实际困难，针对企业的产品特点和中国—东盟自贸协定的相关要求，指定专人对企业开展培训，指导企业利用好原产地智能审

核功能快速出证，积极推广企业自助打印和快递递送证书等服务，支持全程网办证书，协调解决享惠受阻的问题，减少企业损失，将稳外贸、稳外资的要求落到实处。

据统计，2020年香洲海关共为出口东盟的珠海活鱼产品签发证书711份，签金额近8000万元人民币，逆势同比增长179.92%和400.13%，可享受关税优惠达400万元人民币。

（文/图 何叶舟 钱瑜 曾魏）

## 珠中江·美食

2021年1月12日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编  
责编 魏琴/美编 张江/校对 谢志忠

A14

文/图 梅尔

## 用糖作“下酒菜”，听过没？

谈谈各地的“下酒神器”

【北方地区】

作为一名南方人，笔者对于北方地区人民爱吃炸蚕豆、卤味、油炸小河虾、腌萝卜干等“下酒菜”表示可以理解以及认同，因为这些下酒菜都是鲜香脆口，把胃口吃开了，再佐入几口酒，真可谓是绝配。但对于小葱拌豆腐、蘸酱菜、凉拌皮蛋等就有点小小疑惑，毕竟它们特别“素”，不太符合“大口吃肉、大口喝酒”的传统想法。

“在北方，凉拌菜下酒比肉下酒更常见呢！”一位天津的朋友告诉笔者，在北方，小葱拌豆腐是一道特别家常的

下酒菜。首先北方人就喜欢吃凉拌菜，可能因为喝酒后身体会比较热的缘故，所以他们喝过酒就更喜欢凉拌的东西了。爱吃清淡的朋友，一道小葱拌豆腐就已是绝配，而口味稍重一些，凉拌皮蛋也是绝佳，因为通常皮蛋都会加上醋、香菜或者辣椒等调味料，便会越吃越开胃。

由于地域的缘故，北方人对于蔬菜的做法都有一条情有独钟的套路——酱菜。据说，凡是地里长的，能生吃的，统统都可以拿来作酱菜，而这种口味较重的酱菜往往也是当地爱



酒人士的挚爱。后来为了方便，尽管不做成酱菜，就是用新鲜的蔬菜摘出来蘸酱，也是北方地区出现得相当频繁的一道“下酒菜”。

但如果一定要细分，蘸酱菜多数还是出现在东北三省的酒桌上。据说，这个地域的朋友喝酒，其实就简单地用大蒜或者葱花配酒，就已称得上性价比最高的“下酒菜”。同样爱吃大葱下酒的还有山东人，他们喜欢大葱卷蘸酱。而這道菜是要用寿光葱，沾上甜面酱卷在山东大饼里。一口葱、一口酒，听起来就非常豪迈，非常符合山东大汉的想法。

京津地区还会选择“爆肚”这道“下酒菜”。将新鲜的牛百叶、牛肚、羊肚等切成条状，用沸水焯熟，蘸油、芝麻酱、醋、辣椒油、酱豆腐汤、香菜末、葱花等拌制的调料吃，质地鲜嫩，口味香脆。

特别有意思的是还有用糖为“下酒菜”的地区——新疆。没想到吧？据说这种吃糖就酒搭配是新疆地区的“资深爱酒人士”的选择。糖一般是水果糖或者酥糖，用嘴嚼着糖，然后将大碗的酒喝进口中，犹如西方人喝龙舌兰就盐般的顺序，对于他们而言，就是特别有感觉的一种喝酒方式了。

如果说北方地区人民有独特的爱好喜将凉拌菜作为“下酒菜”，南方地区人民特别是沿海地区人民就会选择海鲜了。这也许在北方人民观念中想的“海鲜应该是吃正式餐的硬菜呀，怎么就变得特别适合下酒呢？”而南方人民也许就会回答：“靠山吃山，靠海吃海。沿海地区买海鲜特别方便，所以就可以当成‘下酒菜’了。”

的确，在南方地区的家庭酒宴上，一盘现烤的或是清蒸的航鱼干，绝对是下酒神器，它们不仅相当有嚼头，而且还可以吃到大海的鲜甜味；如果是比较正式的餐厅酒局里，沿海人民还会选择吃酥炸生蚝、香辣虾、姜葱炒蟹等，将海鲜做得鲜香无比。

在南方街头夜宵档里，炒田螺、炒钉螺、炒花甲、炒蛏子等下酒菜可谓是标配了。这些鲜美的海鲜，加上豆豉、姜葱、辣椒等佐料爆炒，那一股股大排档的专属“钢气”就扑鼻而来。这里还要提一嘴“椒盐”这种烹调方式，所有的食材用椒盐的做法过后，就会让人忍不住想多喝两杯。当然，近几年非常火爆的还有湖南的名菜——小龙虾。它作为夜宵的明星菜式，现在可是全国各地都能看到它的身影，用来配酒效果也是杠杠的。

对于江浙沪地区人民，醉

虾、醉蟹也是“下酒菜”的妙选。从字面上就可以看出是把活的虾或者蟹放进酒中，没一会儿虾、蟹就会慢慢醉死，或者仅仅是醉昏过去。老饕们不但可以品尝到虾蟹的鲜美，还可以尝到酒的醇香，一举两得。

“下酒菜”对于四川人民来说，那必须是“兔头”！如果说没有一只小龙虾能活着爬出湖南，那么就没有一只兔子能活着跳出四川。浸泡多时的兔头非常入味，肉质却仍然很嫩，一点点慢慢啃，仔细品尝回味，再来两口酒，四川人民会很开心地说：“巴适得很！”

