

琴澳中银联手为企业跨境融资提速

横琴首笔1000万元普惠跨境联动贷款业务落地中行

日前，中国银行广东省分行联动澳门分行利用外债便利化政策，落地横琴首笔1000万元普惠跨境联动贷款业务。该笔业务的成功办理，是粤澳两地银行携手共同支持高新中小微企业快速发展的典范，标志着外债便利化额度试点政策在横琴新区正式落地。

2020年3月，外管局广东省分局获准开展外债便利化额度试点。试点政策实施后，粤港澳

大湾区内符合条件的企业可获得最高不超过500万美元等值的借用外债额度，湾区内的中小微企业高新技术企业可充分利用境内境外两个市场、两种资源，拓宽融资渠道、降低融资成本。

该项试点业务对湾区内处于初创期的高新技术企业意义尤为重大。“经过多年发展，虽然我们企业已经进入快速发展阶段，但由于净资产规模较小，全口径跨境融资额度难以满足我们资金需

求。”试点企业相关负责人表示。

本次外债便利化额度试点的受惠企业是一家在横琴注册的澳资背景的高新技术中小微企业，其成立于2015年，目前规模较小，主要面向珠海提供青少年机器人教育相关服务。该企业连续六年承办大型机器人赛事，从机器人产品及课程研发、到中小学人工智能课程服务都形成了完整的服务体系。试点政策实施后，广东中行通过“粤

澳共享贷2.0”，为其搭建了从境外融入低成本资金的通道，有效解决了企业在研发和市场拓展中面临的资金缺口难题。

本次业务的创新落地，是中国银行响应中央建设粤澳深度合作区促进澳门经济适度多元战略部署，对“粤澳共享贷”产品全面升级的成果体现。基于外债便利化新政策，粤澳两地中行从“信用共享、服务共享、未来共享”的理念出发，将原服务境内

单向授信的模式升级为粤澳联动双向共同授信，助力高新技术企业充分利用境内境外两个市场、两种资源。

据介绍，未来，粤澳两地中行将继续发挥中银集团海内外联动优势，创新跨境合作新模式，助力打通澳资企业融入湾区发展，优质内地科创企业落户澳门双向渠道，积极为粤港澳大湾区建设和琴澳共融发展贡献金融力量。（艾琳）

为琴澳金融发展建言献策

第二期“琴澳金融沙龙”活动在横琴举办

日前，第二期“琴澳金融沙龙”在珠海横琴举办。本次活动由横琴智慧金融研究院、吉林大学横琴金融研究院主办，以“碳达峰、碳中和与碳市场”为主题，邀请业内专家学者共同探讨绿色金融、碳金融发展，为琴澳金融发展建言献策。

“十四五”时期，我国生态文明建设进入了以降碳为重点战略方向、推动减污降碳协同增效、促进经济社会发展全面绿色转型、实现生态环境质量改善由量变到质变的关键时期。天津大学马寅初经济学院创院院长张中祥，中国人民银行珠海市中心支行副行长官铭超、吉林大学经济学院副院长王倩、吉林大学经济学院教授周伯成等专家认为，珠海应抓住粤港澳大湾区、横琴粤澳深度合作区建设等重大机遇，找准定位、明确方向、抢先布局，坚持走生态优先、绿色低碳的高质量发展道路，携手澳门主动探索碳金融产品创新，推进绿色金融体制机制创新，进一步提升琴澳在国际金融市场的品牌形象。

“围绕横琴的资源禀赋和澳门的特色定位，我们也将立足横琴积极探索建设碳排放交易中心，进一步吸引绿色科创企业入驻，为粤港澳大湾区绿色金融发展建设作出新贡献。”珠海横琴新区金融和财政局局长池腾辉指出。（艾琳）

存款安全不用愁 存款保险解民忧

珠海中行辖属平沙支行开展存款保险宣传活动



珠海中行辖属平沙支行开展存款保险宣传活动

为进一步推进银行业金融知识普及工作，着力提升社会公众金融素质和安全意识，正值《存款保险条例》施行6周年，近日，中国银行珠海分行辖属平沙支行前往珠海海泉湾度假区积极开展存款保险金融知识宣传活动。

该行工作人员通过设立宣传台、派发存款保险公众认知度评估问卷、发放存款保险宣传折页、现场答疑等形式向过往度假区员工及游客大力宣传存款保险相关知识，重点讲解了什么是存款保险，存款保险的保障范围是什么等相关知识。该行工作人员用通俗易懂的语言，让群众全面了解存款保险的相关知识。活动吸引了海泉湾度假区上百名游客参与，累计收集问卷100余份，派发宣传折页200余份，现场宣传氛围浓厚，达到预期宣传效果。

本次存款保险宣传活动的开展，是中国银行珠海分行积极践行社会责任和义务，做好公众金融安全教育服务的一项重要工作。通过本次活动，不仅加深了社会公众对存款保险制度的了解，提高了风险防范意识，也让广大市民切实感受到了存款保险制度对存款人的保障措施，强化了社会公众对银行业金融系统的信心。

下阶段，珠海中行将持续做好金融知识普及工作，不断改进和完善宣传方式，加强公众教育服务，积极引导社会公众树立风险防范及权益保护意识，切实维护消费者合法权益，为维护地区金融稳定贡献更多力量。（艾琳）

珠海建行创建乡镇现金服务示范网点 为民服务有新招

“辛经理，我店里急用零钞，现在可以兑换吗？”

“好的，张姐，没问题，我行设置了‘零钞，残损人民币兑换主办窗口’，可优先办理小面额及残损人民币业务！”

“辛经理，这是什么专业机器？”

“这是反假工作站，客户可以通过该平台自助查询、学习人民币鉴别知识与人民币反假相关的法律、法规。这是纸硬币自助兑换机，客户可以自助办理硬币兑换纸币，纸币兑换硬币，纸硬币混合兑换、纸钞整兑零、纸钞零兑换等业务。”

这是日前发生在珠海建设银行平沙支行的一幕。据了解，珠海市现金服务示范区由人行珠海中支组织的为人民办实事的一大创举，自2019年启动创建工作，并在同年并被人总行评价为优秀现金服务示范区。在第一期吉大商贸区域景山路沿线的基础上，2020年新增九州大道沿线作为第二期现金服务示范区，2021年在乡镇地区推广，新增金湾区平沙镇作为珠海市首个乡镇现金服务示范区。

金湾区平沙镇地区，位于金湾区西部。区内有建设银行等7家银行机构的7个现金服务示范网点。现金服务示范区创建以人民银行为主导、银行业金融机构为主力、人民群众参与，实行“网格化”现金管理模式；银行机构实行“1+1”的网格化管理模式，平沙镇中心划分为7个网格，平沙

珠海金湾区禁毒工作动态

铲毒品隐患，做禁毒宣传

7月30日下午，金湾区平沙镇禁毒办组织禁毒社工前往平沙镇孖髻山开展禁种铲毒踏查行动。此次行动共踏查了近3公里山路，受宣群众达到30余人次，无发现有毒品原植物存在。

拒毒我能行，粤虎伴我行

7月29日上午，金湾区红旗镇禁毒办组织禁毒社工在小林村居家养老服务站开展主题为“拒毒我能行，粤虎伴我行”的禁

镇下辖社区也划分为7个网格，每个示范网点负责对接“1+1”个网格。网点的网格管理员主动对接网格内农户、商户、企事业单位等服务对象，定期上门开展反假货币及爱护人民币知识宣传，提供小面额、残损人民币兑换服务，确保“格格有服务”。

珠海建行平沙支行根据人行珠海中支的指导下，在网点大厅设置现金服务示范展示区，配备反假工作站、纸硬币自助兑换机，方便客户学习和自行兑换零钞。设置人民币知识宣传专栏，摆放2020年新版人民币、爱护人民币、反假人民币宣传折页，以及不宜流通人民币（硬币）标准票样手册等资料，供客户学习查阅。该网点实现“六个统一”现金服务标准，一是统一公示内容和格式，二是统一摆放铭牌的内容和格式，三是统一现金宣传材料内容和格式，四是统一现金宣传用语及对外解释口径，五是统一零钞及残损币兑换标准，六是统一中小面额备付金配备标准。

珠海建行平沙支行与珠海市平沙镇“大海环社区”为结对现金示范区共建单位，设立现金服务平台，立足社区为居民、老人、学生，社区商户，深耕细作，以“便民化”“亲民化”“智能化”“精细化”服务模式让智慧金融融入百姓家，为社区居民提供方便快捷的综合金融服务，提高公众的反假意识，减少资金损失。（艾琳）

毒宣传活动。活动通过播放禁毒短视频、互动交流观后感等方式开展，进一步加深群众对毒品危害的了解。

禁毒宣传入人心 健康生活伴我行

7月29日，珠海市金湾区南水镇禁毒办组织工作人员前往南场村开展禁毒宣传进农村活动。此次宣传活动共派发禁毒宣传资料50余份，营造了人人参与、全民禁毒的浓厚氛围。

在美食界，“糟粕”变精华

人们常说：“取其精华，去其糟粕”。但在吃货的世界里，“糟粕”分分钟可以变为精华，酒糟就是其中最知名的例子。

酒糟，就是使用米、麦等谷物酿酒后剩余的酒渣。酒糟最早的用途是保存食物，生鱼生肉经过盐的腌制，再加入酒糟，相当长的时间不会腐败，吃的时候，洗净腌料，再烹煮，虽然只剩淡淡的酒香，但仍使食物焕发异彩。后来人们就想，既然酒糟也能余香悠长，那就在烹制中加酒糟试试吧，于是用酒糟做的菜式也渐渐流行。

A 酒糟入馐成菜

酒糟入馐，缘起还是个大写的“穷”字，酒糟虽难看，但就这么扔了，实在可惜。但酒糟的模样确实糟心，但一旦模样改变，灵魂就能隐藏在各式菜肴中，完成教科书级的逆袭。

糟有生糟、熟糟之分。使用生糟腌制食物的时间长，实际是用糟和盐来腌生的或者半生原料，比如糟蛋、糟豆腐。这些东西，大多出现在有酿制白酒传统、产糟相对较多的北方，盐糟卤可以反复使用，只要天气冷，往往是糟糟越香。但因为加了大量盐在内，成菜多是一味齁咸，不复糟货清新之致。

所以更多吃货钟爱的是熟糟。江南是鱼米之乡，盛产黄酒。不彻底的发酵让酒糟产量大，且酒精、糖、氨基酸含量高，风味更佳。用黄酒糟腌浸熟熟冷切各色原料，时间不过几个小时，称为“熟糟”，物料由此被“保鲜”起来，味鲜、凉爽、耐嚼，那一股若有若无、有酒香无酒味的特殊的糟香，令人闻香而至，胃口大开。

作家陆文夫说“糟货之味比酒更醇厚，比酱更清淡，是一种阅尽沧桑后的淡泊，同时又自然地

带有一种老于世故的深沉回味”，这话有点夸张，不过醇厚与清淡并存，淡泊与深沉并济，确实是对于糟的精到描述。

据了解，黄酒糟加入辛香料，称之为“香糟泥”，再入适量黄酒，调制后，过滤出清澈的汁液，就是糟卤。香糟泥和糟卤都能入菜。特别是糟卤，在江浙沪一带盛行，尤在上海，极其受宠。在上海，糟卤几乎可以糟一切，蔬菜、肉、蛋、海鲜，无所不能，且制作糟卤菜极其简单，食材煮熟，冷却后，泡入糟卤中，短则几十分钟，多则数小时，便可食用，成功率百分之百。

熟糟的关键在于“吊糟卤”，上海人评判糟卤的标准是“正”和“雅”。正，意思是滋味要浓烈，除了糟泥作为主料之外，还要加入一定量的黄酒、盐、月桂叶和肉桂，激发酒糟微醺的口感；雅，意思是气味要清新，加入白糖、陈皮、桂花，中和酒糟的冲味。诸味齐全后，不能烧、不能煮，否则酒精挥发，就变成盐水一碗，所谓“吊”，意思要小火微温，久浸慢泡，最后让味道融合，才算是合格的糟卤。



糟卤



糟钵头



夜市里的糟粕醋



糟粕醋火锅

B 用酒糟做火锅

还真的是这次去海口才知道，原来在当地，酒糟也可以做火锅汤底以及粉面汤底，变成了当地一道知名的美食——糟粕醋。

智慧的海南人民，将酿酒剩下的酒糟加上本地的辣椒生姜等材料煮成汤，变成了酸酸辣辣的糟粕醋汤。用打火锅的形式，搭配着出海捕捞回来的鱼虾蟹，或者会上树的土鸡，便成为了海南特有的味道——糟粕醋火锅。笔者在海口发现，当地无论是食店还是小吃摊，都有糟粕醋的身影，味道感觉就像是加重鲜味的冬阴功。

据说，一份地道的糟粕醋，要满足汤色鲜艳、香醇浓郁，沸腾后香气扑鼻，烫后依旧能保持菜品的鲜美，吃进嘴里酸辣过瘾，爽口不腻，越吃越香。尽管它的卖相，实在是假一般，但你尝过后才知道它的酸爽，香浓微

辣的口感，带着浓浓的谷香，热乎乎的翻滚入喉，绝对让你胃口大开。

吃糟粕醋火锅，牛肉是常见的食材之一。漏勺一沉一浮，烫熟的牛肉蘸满了糟粕醋汤底的酸和香，趁着热气入口，完全不需要多余的蘸料。煮好的牛杂嚼起来很有弹性，肉质里的汤汁有香、酸、辣、爽四种味道，在口腔里以递进层次慢慢体现，真是深入人心的啧啧称赞。

当然还有不能少的王牌配角——海菜。烫点海菜，来点海南粉，盛点糟粕醋感觉真是绝配。海菜脆爽可口，再连汤带水嗦一口粉，些许的酸味颇为开胃，爽。经历过各种的洗礼，糟粕醋汤汁融入了多层次的美味鲜美，再来碗汤一饮而尽，酸爽的味道直接打通身体任督二脉。（文/图 梅尔）