

横琴粤澳深度合作区出台首批金融政策

权威解读

为琴澳现代金融业发展提供新机制与新动能

横琴粤澳深度合作区执行委员会日前举行新闻发布会，由横琴粤澳深度合作区金融发展局代理局长池腾辉、代理副局长鲍伟春及资本市场处负责人崔宁解读《横琴粤澳深度合作区外商投资股权投资类企业试点办法（暂行）》（以下简称《试点办法》）和《横琴粤澳深度合作区支持企业赴澳门发行公司债券专项扶持办法（暂行）》（以下简称《扶持办法》）两项金融政策。

据介绍，《试点办法》将于1月29日正式实施。《扶持办法》将于3月1日正式实施，有效期一年。池腾辉指出，此次印发的两项政策，是合作区贯彻落实《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》精神的具体措施，将为琴澳现代金融业发展提供新机制与新动能，为合作区实体经济经济发展及科研研发提供强有力的资金支撑。

问：合作区QFLP试点办法的出台，对于促进合作区打通跨境资金渠道将起到怎样的作用？对琴澳未来的发展有什么重要意义和作用？

池腾辉：QFLP具体是指境外机构投资者在通过资格审批和其外汇资金的监管程序后，将境外资本兑换为人民币资金，投资于境内的私募股权及创业投资基金市场。

《试点办法》的出台，既有利于促进琴澳跨境资本流动，也有利于发挥澳门作为国内国际双循环交汇点的作用。

一是QFLP试点为澳门资本及国际资本参与到内地私募股权及创业投资领域，提供了一个很好的桥梁。澳门要迈向经济

多元，离不开产业培育及科技创新能力的投入，也离不开金融的创新发展和支持。澳门具有资金充裕及资金自由进出的优势，而QFLP则较好地满足了境外投资者分散风险和全球资产多元配置的需求，包括澳门投资者在内的境外投资者可通过QFLP渠道进入内地投资优秀企业，捕捉发展机遇，参与分享内地经济发展的红利。

二是QFLP基金通过“以投促引”可为合作区引进众多高质量项目，有利于强化琴澳两地金融服务重点产业及实体经济能力。合作区在金融支持实体经济产业发展上有许多亮眼表现，如格力集团以转债方式投资芯片项目芯耀辉，芯耀辉与澳门大学发展基金会、澳门科技大学基金会将签订战略合作协议，在新能源领域投资冠宇电池等。外资在合作区申请QFLP基金试点，可以助力科技企业及技术在合作区落地，汇聚更多项目，从而促进琴澳区域经济发展，更好发挥金融支持实体经济发展的乘数效应。

三是QFLP试点有利于琴澳一体化发展。随着QFLP试点成为对中国对外开放和跨境直接投资，以及资产配置的重要渠道和风向标，以QFLP试点为代表的新增形态跨境投资管理模式，有利于增强澳门及合作区金融发展的协调性和联动性，逐步形成两地优势互补、共赢发展的局面，打造更活跃的跨境投融资生态聚集环境。

问：澳门债券市场已有一定基础，是澳门发展现代金融业的主要抓手，那么澳门发展债券市场的具体情况如何？《扶持办法》

对合作区企业融资有哪些帮助？

鲍伟春：选择债券市场作为与邻近地区错位发展的方向，是澳门各界的共识。近年来，金融业已成为澳门第三大产业，2020年金融业增加值占GDP比重提升至约12.5%，但澳门金融业态仍以传统的银行业和保险业为主，企业主要依托银行机构间接融资，资本市场业务十分有限。为此，澳门特区政府将发展债券市场作为现代金融业的突破口，希望借助债券市场的发展，进一步推动金融产业多元化。去年9月，中共中央、国务院出台的《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》，将金融业作为澳门经济适度多元发展的四大产业之一，并明确提出合作区要支持澳门发展包括债券市场在内的现代金融业。因此，推动澳门债券市场发展也得到了中央政策的大力支持。

此次推出的《扶持办法》，一方面是符合国家政策导向，是合作区支持澳门经济适度多元发展的重要举措，有利于推动琴澳一体化建设；另一方面，澳门金融市场具有融资成本低、金融市场对接国际的优势，除了有利于拓宽合作区企业的融资渠道外，更可降低融资成本。通过该扶持办法，可推动合作区企业参与澳门债券市场，有利于推进合作区与澳门一体化建设，产生互补和双赢的效果。

问：《扶持办法》扶持力度比较大，这是基于什么样的考虑呢？

鲍伟春：《扶持办法》的扶持范围及扶持标准参考了邻近地区成熟市场的做法。总体看，合作区的扶持金额是目前国内公

开政策中力度较大的，因为澳门债券市场起步较晚、正处于培育阶段，短期内要帮助澳门挖掘更多的发债企业，就必须大幅提高资金的扶持力度，吸引企业优先选择在澳门发债。

因此，《扶持办法》最终设定了按照企业实际募集资金0.8%的比例给予扶持，同时设定500万元的上限。此外，为积极响应国家碳达峰、碳中和等绿色发展战略，合作区企业赴澳门发行的债券若为绿色债券，将再获得50万元的补贴，累计550万元。

问：本次《扶持办法》有效期为一年，为什么比一般办法的有效期短？

池腾辉：自《扶持办法》推出以后，有部分机构反馈《扶持办法》的有效期太短，在此我需要着重说明。

《扶持办法》的核心目的是支持澳门债券市场的发展，而当前澳门债券市场在培育中加速建设，相关法律法规、制度、配套设施正在不断修订与完善，因此将《扶持办法》的有效期设定为一年，一是为了适应澳门债券市场相关政策法规调整的要求，便于配合新的需要；二是《扶持办法》具有探路性质，可在实施过程中及时总结经验，以提升扶持效果。因此，最终将《扶持办法》的有效期定为一年。本扶持办法在一定意义上具有试行的性质，一年之后我们会根据政策实施的效果，将因应形势发展和新的需要做一些调整。

问：本次合作区印发的《试点办法》门槛较低，对境外股东或合伙人的管理资产规模、自有

资产规模、持有金融牌照方面不做强制要求，是不是就意味着这个试点申请就完全没有准入门槛？对澳资企业和投资人有没有什么额外优惠政策？

崔宁：《试点办法》是合作区积极落实《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》，促进金融业对外开放，支持澳门发展现代金融业的重要抓手。尽管《试点办法》在准入门槛、注册出资、投资业务等方面有了较大程度的放宽，但仍然坚守以下几个原则。

首先，《试点办法》规定试点企业应为私募机构，且必须在中国证券投资基金业协会办理私募基金管理人登记和私募基金备案手续。

其次，虽然试点办法形式上取消了多方面的限制，但实践中，试点办法的联席会议将按照相关行业管理规定，结合出资人实力、高管人员专业性、展业合理性、诚信信息、财务状况等因素综合考虑，审慎给予试点资格。另外，我们还将重点支持有利于合作区高新技术产业和创新创业发展的企业申请QFLP试点。

目前，澳门经济因疫情受到了较大影响，越来越多的澳门投资者在寻找新的投资领域和投资途径。《试点办法》为澳门投资者建立了绿色通道机制，便利他们通过专业的私募股权投资形式参与到合作区及境内其他地区的产业发展中来。截至2021年12月末，在合作区注册且获得QFLP试点企业共21家，其中澳资企业共8家。目前，我们已经收到香港及澳门多家企业的QFLP试点申请，相信这一数字未来会呈上升趋势。

（何叶舟 钱瑜）

翠湖香山·泰坦
春季慈善拍卖会举办



拍卖会现场

雄风/瓷板画上山虎和意大利压花牛皮套玻璃酒具几个作品，被藏家相继竞拍追逐，最终被一名资深藏家收入囊中。

“不仅是书画陶瓷、古玩玉器等珍贵藏品，对于广大藏家而言，收藏的不只是工艺品，更是一种文化、一种生活智慧。上善若水，大爱至德！”通过慈善拍卖会的形式，更是把传承典藏、弘扬文明、传播大爱，筑起中华之堡垒贡献的力量的精神发扬光大！”活动主办方相关负责人表示。（文/图 何叶舟）

珠海高新区禁毒工作动态

做好易制毒化学品运输检查

为做好易制毒化学品运输安全检查工作，同时开展企业员工禁毒、反诈宣传工作，1月7日，珠海高新区禁毒大队前往普米斯生物有限公司进行易制毒化学品运输身份、运输资质、相关备案证明等安全检查，检查结束后对员工进行禁毒宣传教育工作。

开展禁毒宣传座谈会

为发挥党员先锋模范带头作用，争做禁毒宣传第一人，1月10日，珠海高新区前环社区

居委会开展“我是党员 我带头”党员禁毒宣传座谈会。通过此次培训，进一步强化了社区党员参与禁毒工作的紧迫感和责任感。

开展“禁毒+反诈”宣传进高校活动

为营造校园内人人参与“禁毒+反诈”的良好氛围，1月11日，珠海公安分局、高新区综治局、高新区禁毒办联合相关社会工作服务中心在北京师范大学珠海分校继续开展“禁毒+反诈”宣传进校园活动。（高轩）

2022年1月18日/星期二/湾区新闻部主编
责编 黄铁安 / 美编 黄国栋 / 校对 黎松青

A14

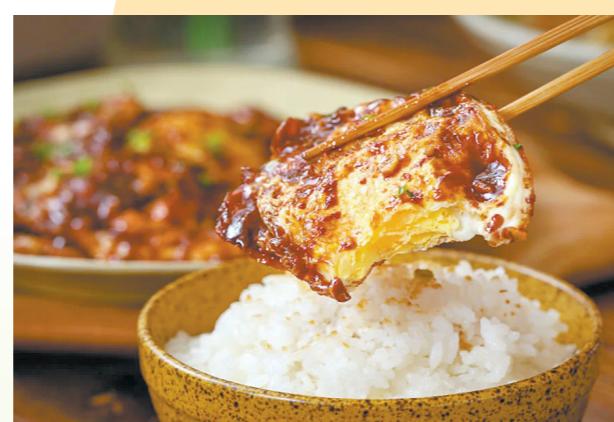
珠中江·美食

宅家煮食系列一：花式吃鸡蛋

漫画蛋

鸡蛋含有丰富的蛋白质，可以说是宝藏食材。最常见做法便是煎鸡蛋，如何进阶做成不一样的煎鸡蛋？可以考虑做成像漫画里头一样的漫画蛋。

漫画蛋的做法很简单，首先在超市选购无菌蛋、一把漏勺还有一个平底锅。第一步过滤鸡蛋，过滤掉流动性大的液体，保证煎蛋时鸡蛋的完整性；拿出平底锅，火要



文/图 梅尔

这段时间，珠海、中山的朋友因为疫情都宅在家里，生活两点一线，非必要不离开。如何让宅家也充满乐趣，不如捣鼓咱们的小厨房，从平凡的食材出发，让生活重拾小确幸。本期笔者将介绍这款餐桌上最常见的食材之一——鸡蛋的花式做法，希望各位都元气满满。



茶叶蛋

茶叶蛋

如果煎鸡蛋都有一定的难度，要考虑一下知名的茶叶蛋？有人说，鸡蛋最好的形态就是白煮，在长辈的眼里，一天一个白煮蛋能强身健体。比起白煮，茶叶蛋又多了一份醇香。

清代美食家袁枚在其著作《随园食单》中，详细记录了茶叶蛋的制作过程，“鸡蛋百个，用盐一两，粗茶叶煮，两枝线香为度。如蛋五十个，只用五钱盐，照数加减，可做点心。”可见茶叶蛋的精髓之处就在于一个“煮”字。

具体来说，就是将鸡蛋洗净放入锅中冷水下锅，水要刚

好淹没鸡蛋，开火煮10分钟；关火捞出鸡蛋放入冷水中备用；重新起锅，加水，放入花椒、八角、桂皮、茴香、盐多放点，开火烧开；烧开后加入红茶，煮个几分钟；关火，放入刚刚煮好的鸡蛋，把鸡蛋壳打碎；找一个深一点的碗，把鸡蛋跟卤汁都倒入碗里浸泡三四个小时，也可以把蛋壳剥掉放进去，便可以吃了。

据说真正好吃的茶叶蛋不加一滴酱油，是用红茶和香料同煮，这样煮出来的茶汤颜色鲜亮，茶香味和卤香味互相呼应。茶叶蛋去壳后露出漂亮的大理石纹路，非常入味。

湘乡蛋卷

想做出的鸡蛋有层次感，不如考虑做湘乡蛋卷。据说每到逢年过节，湖南湘乡人会用一道湘乡蛋卷招待客人，看它这个造型，是不是和毛巾卷很像，所以它又名湘西蛋糕花。做法也不难，要诀在于得把肉馅削到茸状，这样才会筋道Q弹。将肉糜均匀地铺在蛋皮上，卷起，两边收口。蒸熟的蛋卷，金灿诱人，它的吃法多样，可以煮汤、油煎，当地人最喜欢

过年的时候，一家人围炉下火锅，把它当涮菜。具体做法就是将猪肉改刀剁成肉糜，加入盐、料酒、白胡椒粉、姜末，鸡蛋、地瓜粉，抓匀腌制10分钟；鸡蛋中加入盐、水淀粉，打匀备用；起锅，用猪皮在锅底抹一层薄油，小火煎蛋皮；蛋皮微微翘起，取出，将肉糜均匀的抹在蛋皮上，卷起，两边收口，放入蒸锅，蒸熟即可。

鸡蛋仔拿破仑

甜品时间可以考虑鸡蛋仔，它外壳酥脆，内里松软，尤其是刚烤出来的，一口一个热乎乎，是不是十分诱人？其实这也能够在家里做出来，而且还可以变化新花样。

首先将鸡蛋、砂糖、牛奶、玉米油、清水搅打均匀，随后筛入低筋面粉、玉米淀粉和泡打粉，搅拌至细腻无颗粒。想让鸡蛋仔更蓬松，也可以先把鸡蛋和砂糖打至白起泡，随后再加入牛奶与食用油。做好的

面浆过筛，静置30分钟，让泡打粉充分发挥作用。买一台家用早餐机，模具的上下两层都刷上植物油，在每个小孔中淋上面浆，用工具铺匀，让模具的表面均匀挂上一层。盖上盖子，开机，中途可以打开机器检查鸡蛋仔的状态，根据自己的口味调整烤制时间，大约烤5分钟，酥脆的鸡蛋仔就出炉了。将成品切成长方形分层叠起，用奶油、水果做装饰，秒变鸡蛋仔拿破仑。

五柳炸蛋

有一种老广味，叫五柳炸蛋。所谓“五柳”，指的是酸子姜、酸荞头、酸萝卜、酸木瓜、酸黄瓜这五种脆菜。要做五柳蛋，鸡蛋要提前高温油炸，变得蓬松酥脆，再浇上酸甜的五柳汁，卖相很讨喜，酸酸可口，每次一上桌便被“秒光”。具体做法就是先将番



鸡蛋仔拿破仑