

琴澳联动宣传推介！ 助力横琴企业赴澳门发债

为落实《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》关于发展现代金融业的决策部署，鼓励支持横琴粤澳深度合作区（以下简称合作区）企业赴澳门发债，日前，合作区金融发展局举办了《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》）政策宣讲会。澳门金融管理局、澳门中央证券托管结算有限公司等相关机构受邀出席，向多家企业代表详细介绍澳门债券市场现状、发债交易流程。

2021年合作区金融业增长10.3%

现代金融产业是合作区重点发展的四大产业之一，主要围绕债券市场、融资租赁、财富管理等重点领域，与澳门金融产业联动发展。合作区金融发展局代理局长池腾辉致辞介绍了合作区现代金融发展现状。

2021年，合作区金融业增加值达162亿元，同比增长10.3%，占地区生产总值的35.6%。除银行、保险等传统金融业态外，合作区公募私募基金亦较具规模。公募基金资产管理规模超4.6万亿元，私募基金管理人超580家，管理基金规模达5300多亿元，私募基金超1700只，基金规模接近4500亿元，为合作区联动澳门，进一步发展现代金融业奠定了坚实基础。

推动债券市场发展是澳门现代金融业的重要抓手。澳门金融管理局金融发展厅副总监刘亚娟介绍了澳门债券市场的基本情况。自2018年12月澳门首只债券发行以来，已累计发

行、挂牌上市债券94只，债券金额约2820亿澳门元。目前，澳门债券市场法律配套、税务安排、金融人才培育等软硬件基建正在加速完善。

澳门金融管理局银行监察厅高级主任赖文华对在澳门发行债券的规则及流程进行详细解读。澳门发债的主要政策依据是《公司债券发行及交易转让管理指引》与《公司债券承销及托管业务指引》，其中明确了发行人条件、申请程序、申请材料、审核流程等内容。

澳门中央证券托管结算有限公司（MCSO）总裁助理沈国斌介绍了澳门中央证券托管系统的运行情况。MCSO于2021年12月正式对外营运，目前主要提供债券登记、清算、结算、托管及其他相关服务。

鼓励企业优先选择 澳门发行债券

2021年年底，合作区执委会印发《扶持办法》，鼓励和支持合作区企业优先选择在澳门发行公司债券，降低融资成本、拓宽



参会企业与相关部门就赴澳门发行债券常见问题进行交流 受访者供图

融资渠道。《扶持办法》将于2022年3月1日正式生效。合作区金融发展局资本市场处负责人崔宁对《扶持办法》中扶持对象、扶持金额等重点内容进行了详细说明。

宣讲环节结束后，参会企业与合作区金融发展局、澳门金融管理局、澳门中央证券托管结算有限公司分别就赴澳门发行债

券常见问题、申请合作区扶持资金等细节展开了深入交流。

参会企业表示，通过这次活动，进一步了解和掌握了澳门债券市场发展情况及合作区的扶持政策，未来将结合公司融资安排，充分利用好琴澳联动带来的多元融资渠道，以及境外资金成本低的优势，优先考虑在澳门发债。（何叶舟 钱瑜）

冲刺“中国字库A股第一股” 华发投资企业汉仪股份IPO成功过会

继2月17日纳睿雷达在科创板成功过会后，华发集团又一投资企业——汉仪股份首发上市申请于2月18日通过深交所创业板上市委员会审核，有望成为“中国字库A股第一股”。

据了解，仅2022年以来，华发集团投资业务已收获创耀科技、迈威生物以及纳睿雷达、汉仪股份共4家上市、过会企业。截至目前，华发集团累计投资行业领军企业和高成长性创新企业353家，96家已成功上市或过会；累计支持珠海本地企业58家，投资金额近66亿元，并实现了珠海冠宇、炬芯科技、高凌信息、纳睿雷达等“珠海科创板前4股”全覆盖。

北京汉仪创新科技股份有限公司（简称汉仪股份）成立于1993年，主营业务是字体设计、字库软件开发和授权、提供字库类技术服务和视觉设计服务以及以IP赋能方式开展的IP产品化业务，是一家拥有核心自主知识产权的文化创意与高新技术企业。2019年，华发集团通过旗下投资平台参与投资汉仪股份，投资金额超2250万元，以资本助力企业加快发展。

作为国内最专业的字体设计

公司之一，汉仪字库拥有专业、强大的设计团队，迄今为止已经开发出上千款面向B端企业以及C端用户的字库产品。早期设计的以汉仪菱心体、汉仪颜楷、汉仪中一线、汉仪细等线、汉仪书宋二等为代表的经典字体历久不衰，至今二十余年仍然活跃在大众的视野。

汉仪字库不止步于商业市场的字体产品开发，还不断探索汉字的字体文化及其价值空间的可能性。在文化传播方面，汉仪字库与国内新锐设计团队第九传媒共同创立汉仪传媒，形成了一套完整的商业设计及IP衍生产品全案服务能力；在人才培养方面，推出的“字体之星”设计大赛，通过论坛、展览、讲座、工作坊等方式，广泛开展字体设计教育；在科技创新方面，与阿里巴巴合作推出了“阿里汉仪智能黑体”，利用人工智能技术，引发字库行业变革的领先一步……

据悉，汉仪股份本次IPO拟募集资金为5.36亿元，将用于汉仪字库资源平台建设项目、上海驿创信息技术有限公司研发中心升级建设项目、营销服务信息化系统建设项目、补充营运资金等。（艾琳）

横琴人寿积极推动 粤港澳大湾区跨境医疗保险

日前，在和讯网主办的“第十九届中国财经风云榜之保险行业评选”上，横琴人寿保险有限公司推出的横琴粤港澳大湾区跨境医疗保险（澳门版）获得“年度值得关注健康险产品”奖。

据介绍，该产品是大湾区首款为澳门居民“量身定制”的跨境医疗保险，65岁以下在内地生活、学习、工作的澳门居民均可购买，医疗保障范围覆盖内地和港澳地区，针对住院医疗费用、特殊门诊医疗费用、门诊手术医疗费用等提供保障，用户既能享受内地优质便捷的医疗资源，又能享受港澳优势学科的医疗资源，并且支持人民币、港币、澳门元三个币种的结算。

作为第一家总部设在横琴

的全国性法人寿险企业，横琴人寿自成立以来积极探索跨境保险创新服务，2019年推出了“横琴粤港澳大湾区跨境医疗保险（澳门版）”产品，2020年推出了首款粤港澳大湾区重疾保险产品。“随着粤港澳三地之间人员往来、企业合作更为密切，催生大量配套保险产品与服务的市场需求，规则衔接破冰背后，是深度合作持续升温。”暨南大学国际商学院副教授陶晓慧表示。

横琴人寿负责人表示，未来将继续围绕横琴粤澳深度合作区“四新”战略定位、“四新”重点任务 and 推动琴澳一体化的要求，继续多层次、多角度地探索跨境金融保险，推动大湾区互联互通。（艾琳）

华润置地与华润信托、珠海横琴润弘等订立新合作协议 成立总规模12亿元新基金

日前，华润置地有限公司发布公告显示，公司全资附属公司华润置地（珠海）、华润信托、深圳市聚臻投资、华润深国投及珠海横琴润弘于2月25日就成立新基金订立新合作协议。新基金将动用其资金认购基金的A类LP股份，为目标项目的持续发展提供资金。

公告称，由于华润集团为该

公司控股股东及华润股份的全资附属公司，华润股份控制华润信托、华润深国投、深圳市聚臻投资及珠海横琴润弘各自为华润集团的联系人士。因此，有关成立新基金的交易构成公司的关联交易。

新基金将初步由珠海横琴润弘（作为华润置地普通合伙伙人）出资人民币10万元提供资

金。LP权益的初步资金总额预计为人民币12亿元，其中深圳市聚臻投资将出资人民币5亿元认购A类LP权益；华润置地（珠海）将出资人民币3.6亿元认购B类LP权益；华润信托将出资人民币2.4亿元认购B类LP权益。根据新合作协议，新基金将动用其资金认购基金中的A类LP份额，金额为人民币12亿元。

华润置地相关负责人表示，新基金的初步规模是根据目标项目的估计资金需求连同将产生的相关开支计算。新基金各有限合伙人的出资金额乃由新基金普通合伙人及有限合伙人经参考新基金的预期资金需求以及各有限合伙人的潜在投资回报及财务资源，公平磋商后厘定。

据悉，新基金的合伙期限为5年。此外，目标项目需要额外融资以满足资金需求，以偿还将于2022年2月前后到期的外部贷款融资及用作其后续发展。为尽量减少基金现有架构的变动，订约方已同意成立新基金，为目标项目的持续发展提供资金。

（艾琳）

初春的非菜惹人爱

文/图 梅尔

古人有云，“春初早韭，秋末晚菘”，这是味道最胜的两样蔬菜。韭菜虽然在一年四季皆可生长食用，但味道却不尽相同。其中，早春的非菜尝起来鲜嫩清香，品质最好。乍暖还寒的春令时分，正是品尝韭菜的好时候。



初春的非菜

与主食搭配也妙

如果没有了韭菜，面食界势必失去无数鲜美。在北方人眼中，韭菜就是三鲜的灵魂。不管是“肉三鲜”（猪肉、虾仁和韭菜）还是“素三鲜”（韭菜、鸡蛋和虾皮），韭菜都是其中必不可少的“一鲜”。

要论杀伤力最强大的早点是什么？韭菜合子绝对名列前茅。那个味道，真的是香飘十里不打折扣。韭菜合子，不同地方的做法不同。像天津的韭菜合子，用清水制皮，韭菜、鸡蛋、水粉条、熟猪油和虾皮做馅，用油干烙。江苏的韭菜合子，则是用沸水烫面制皮，用韭菜、猪板油和虾米做馅，用花生油炸熟。而到了四川，韭菜合子就更讲究了，烫面还包酥面，馅料是韭菜、熟猪油、炒熟的肥瘦猪肉，要用花椒面和胡椒粉调味，最后用菜籽油炸熟。不管是生面还是烫面，酥面，干烙或者油炸，韭菜合子都是终极利器，横扫面食界的千军万马。

最简单的韭菜包子只用到两样食材——韭菜和猪油。选细嫩的韭菜茎叶切碎，拌上切碎的生板油丁，上笼屉蒸熟。刚出锅的包子个个骨立挺拔，韭菜浸在半融的油脂渣中，软润合度，口口生香。

广东潮州人喜欢吃菜粿，韭菜粿的做法就很考究，分为粿皮制作、馅料配制及蒸熟糕点三个工序。粿皮料有两种制作方法，一种用土等白米碾粉与水调和，另一种是开水与淀粉调和，做成晶莹剔透的粿皮料。韭菜、虾仁、香菇和猪肉用猪油或食用油炒半熟，调好味做馅，包好的韭菜粿蒸熟后，皮薄馅厚，透亮不破，趁热淋上芝麻油，更添香甜口，还可以放在鼎上煎完再吃。

其中，让这道菜更加诱人。

除了陆地上的蟹肉，韭菜和虾蚶等海鲜同盘共处也催生出许多经典的搭配。像是韭菜炒河虾、韭菜炒海肠等等。

最经典的莫过于这道韭菜炒河虾，简单地将河虾油爆，炆炒出香气后加入切成寸段的韭菜，略微翻炒后出锅，就是一道又下饭又下酒的美味小菜。韭菜炒海肠则是海边人民的心头好，韭菜鲜、海肠更鲜，鲜上加鲜等鲜的二次方，简直要把舌头都吞肚子里去了。韭菜炒蛤蜊十分适合用来做下酒菜。不必加复杂的调料，一勺食盐，轻松把二者的鲜美都吊了出来。

荤素咸宜的韭菜

讲究，先不说熏大肚、松仁小肚、酱肘子、酱口条、熏鸡、酱鸭等熏肉熟食，光是炒菜就少不了豆芽、菠菜、韭菜、鸡蛋这几样食材。春韭炒银芽，韭菜鲜嫩，豆芽脆爽，一筷子下去就能把春天的新鲜劲装到肚子里。

韭菜炒猪肝这道菜里，韭菜完美地发挥了去腥增香的作用，二者可谓经典搭配，同样的还有猪血炒韭菜。猪肝的些许腥味被鲜嫩的韭菜完美中和，就算是对猪肝无感的人也忍不住下几筷子。除了猪肝、猪腰这种难料理的食材，有了韭菜的辅助，也能瞬间化身家常美味。再加入一把核桃仁，坚果的香气融入

韭菜因为其独特的气味，有“蔬中之荤”的别称。用来做菜，荤素咸宜。以其小炒，就尝其鲜嫩，辅以调味，则去腥增香。不论是煎炒、凉拌、做馅，还是和鸡蛋、豆类、肉类、内脏、海鲜等搭配，都十分美味。

韭菜炒鸡蛋是一道与番茄炒蛋并列好吃的快手家常菜，十分钟不到就能搞定。挑一把最新鲜的韭菜，最好是鲜绿翠绿、切口处平齐、捏住根部叶片能站立的，切成寸段。鸡蛋先炒成大块盛出，再炒韭菜，最后二者合锅炒匀后装盘。

春韭炒银芽，这道菜最适合做春饼的配菜。春饼的配菜很

有益处。100克韭菜中含有1.4克膳食纤维，它可以增强饱腹感，促进肠胃蠕动，缓解痔疮和便秘；同时还能防止血糖急剧上升，维持血糖稳定。对健身、减肥的人来说必不可少。

另外，韭菜中有机硫化物的含量非常丰富，令人又爱又恨的辛香气味，就是外在表现。有机硫化物能够防止血小板凝集，对高血脂、高血压等心脑血管疾病，都有很好的保健作用。同时患有便秘和高血压的人尤其适合吃。但硫化物同时也会刺激肠道，所以韭菜对肠胃功能弱的人不太友好。

韭菜历史久地位高

我国人民吃韭菜的历史悠久，《诗经》里的农事诗《七月》里就写到“献羔祭韭”，韭菜和小羊羔一样被用来祭献祖先，可见其地位之高。

唐代杜甫有“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”，宋代苏轼有“渐觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘”。清朝第一吃货乾隆皇帝更在正月初七的题诗中写：“七日为人日，三春物尽春；盘蔬杂堆韭，屏胜细缕银”。可见春韭之美。

韭菜一直都有“起阳草”的美名，在万物生长的春天吃壮阳草想象很美好，但是韭菜并没有那般功效。因为对“壮阳”最重

要的锌元素，100克韭菜里只有0.43毫克，跟含有71毫克锌的生蚝相比，可以忽略不计。重要的维生素A，100克韭菜里有235微克，这么一看是挺高的，但是，100克胡萝卜还含有835微克维生素A呢，为啥没人说胡萝卜壮阳？

所以韭菜的壮阳效果，其实是现代人的误解。传统中医的“壮阳”大概就相当于现代医学所说的提高免疫力、抗病能力，增强器官的各项机能。以这样的眼光看，春天吃春韭，确实会“壮阳”，因为相比别的蔬菜，韭菜含有丰富的膳食纤维和硫化物，对人体都很

韭菜合子

韭菜炒鸡蛋

韭菜炒猪肝