

珠海一季度贷款增量创新高

“金融引擎”靠前发力,为实体经济注入强劲动能

今年以来,人民银行珠海市中心支行发挥货币政策工具的总量和结构双重功能,充分发力、靠前发力,引导金融资源向重点领域和薄弱环节倾斜,推动综合融资成本进一步下降,一季度主要金融指标表现“亮眼”。一季度末,珠海全市本外币贷款余额同比增长18.4%,增速居全省第二、珠三角第一,制造业贷款、高新技术企业贷款增速均居全省第一,绿色贷款同比增九成,为珠海经济高质量发展注入强劲金融动能。

总量扩 首季贷款增量创新高

一季度末,全市本外币各项贷款余额11145.86亿元,同比增长18.4%。从增量看,一季度贷款余额增加833.16亿元,创有统计以来单季增量新高,超过去年上半年增量。本外币各项存款余额12484.72亿元,同比增长14.7%。信贷数据反映:珠海市市场主体预期和信心正在逐步恢复,企业经营活力增强,信贷需求总体向好。

结构优 精准支持重点领域

一是制造业贷款增速保持全省第一。一季度末,全市制造业贷款余额1405.51亿元,同比增长64.1%,增速居全省第一。其中,制造业中长期贷款

余额同比增长147.6%、较年初增加221.32亿元,制造业中长期贷款增量占制造业贷款增量的74.2%、占比较上年末提升15.6个百分点。

二是科技贷款激发创新领域活力。一季度末,全市科技中小企业贷款余额86.68亿元,同比增长21.4%,获贷企业数797家,获贷率47.8%;高新技术企业贷款余额1107.32亿元,同比增长68.1%,增速居全省第一,获贷企业数1089家,获贷率52.5%。

三是对普惠领域、民营企业的金融供给持续增强。积极运用支小再贷款工具,引金融活水精准滴灌小微企业。一季度,发放支小再贷款18.7亿元,撬动地方法人银行向小微企业和个体工商户发放更多低成本资金。支持金融机构对普惠小微贷款进行阶段性减息,累计引导辖区4家地方法人银行减息1.28亿元,惠及普惠领域市场主体6.3万户。3月末,

普惠小微贷款余额1180.71亿元,同比增长32.3%,贷款户数4.35万户、比年初增加1772户。1-3月,新发放的普惠小微贷款加权平均利率同比下降0.83个百分点。加大对民营企业融资支持。全市民营企业贷款余额2797.08亿元,同比增长28.1%,高于各项贷款增速9.7个百分点。

四是绿色贷款高速增长发力明显。一季度末,全市绿色贷款余额1437.55亿元,同比增长90.2%,余额占各项贷款比重的12.9%、占比高于全省2.9个百分点。

五是房地产合理融资需求得到有效满足。“因城施策”调整珠海市差别化住房信贷政策,支持本市房地产市场平稳健康发展。一季度末,全市房地产贷款余额3784.76亿元,同比增长4.6%。其中,房地产开发贷款余额999.30亿元、同比增长19.8%,较年初增加70.34

亿元、同比多增54.54亿元。个人住房贷款余额2676.90亿元,较年初增加14.88亿元。

成本降 综合融资成本进一步下降

一季度,珠海全市新发放的企业(含个体工商户和小微企业)贷款平均利率为3.57%,小微企业贷款平均利率为4.3%,较上年同期均下降0.73个百分点。继续落实支付手续费减免政策,一季度全市银行机构降低或减免支付手续费4169.29万元,惠及小微企业和个体工商户等超23万户。

下一步,人民银行珠海市中心支行将继续落实好稳健的货币政策要精准有力的要求,保持信贷总量合理增长、节奏平稳,稳固金融对实体经济的支持力度,为珠海经济高质量发展创造良好的金融环境。(何叶舟)

首笔“横琴不落地购汇”业务落地

日前,在中国人民银行珠海市中心支行的指导下,建设银行横琴粤澳深度合作区分行(以下简称“横琴建行”)为合作区外贸企业——珠海OLLH贸易有限公司,成功办理了首笔进口支付项下不落地的“跨境购汇业务”,实现了“境内进口商付人民币—境外购汇—境外出口商收外汇”的购付汇新模式。今后,横琴建行可支持区内企业在境内外两个市场,择优开展购付汇业务,节省付汇成本,让企业实实在在享受到合作区金融政策的红利。

2月23日,中国人民银行、银保监会、证监会、外汇局和广东省人民政府联合发布《关于金融支持横琴粤澳深度合作区建设的意见》(以下简称“横琴意见”),《横琴意见》支持合作区在跨境资金流动便利、投融资汇兑便利化、金融业对外开放等方面先行先试,其中包括促进贸易结算便利化,允许合作区内企业进口支付的人民币在境外直接购汇后支付给境外出口商,这项

政策是加强“两岸”(在岸和离岸)市场互联互通,惠及合作区外贸实体经济的重要举措。

“没想到不用在境外开立账户,也能在境外办理购付汇,真是太方便了!”《横琴意见》发布后,横琴建行了解到我们日常有进口购付汇业务需求,就主动找我们宣传政策要点,只要我们是合作区注册的企业,就可以办理进口项下不落地“跨境购汇业务”,有机会节省购汇成本,感谢横琴建行的推荐,让我们中小企业也能搭上政策的“头班车”。

珠海OLLH贸易有限公司的负责人表示,不落地的“跨境购汇业务”是跨境人民币进口贸易结算业务的重要突破,便利企业通过人民币计价开展货物贸易结算的同时,利用两岸市场的汇率差异,锁定更优的价格,达到节省汇兑成本、降低财务成本的效果,将受到更多合作区进口企业的青睐。(何叶舟)

珠海高新区禁毒工作动态

无毒企业 你我共建

近期,唐家镇镇禁毒办、永丰社区党群服务中心联合珠海市社会工作服务中心组织禁毒社工到珠海双喜电器股份有限公司开展“创无毒高新,享健康生活”禁毒宣传进企业主题活动。

参加宣讲活动的企业管理层代表张经理表示:“禁毒宣传内容与我们息息相关,关系到自身安全,会把学习到的禁毒知识带回家,引导家人亲友共同拒绝毒品,远离毒品。”

开展易制毒化学品安全检查

5月8日,高新禁毒大队走进多家辖区企业开展易制毒化学品专项安全检查和禁毒宣传活动。

通过此次检查,切实提高了企业对易制毒化学品的安全防范意识,进一步排查了安全隐患。(高轩)

共建无毒生活圈

5月5日下午,高新区官塘社区联合辖区派出所

民警开展了“禁毒宣传进小区,共建无毒生活圈”禁毒宣传活动。

此次活动让居民充分认识到了毒品对社会造成危害的严重性,切实增强了广大居民识毒、拒毒的能力,在辖区形成宣传毒品危害、打击毒品犯罪、共同预防毒品的良好氛围。

开展易制毒化学品安全检查

5月8日,高新禁毒大队走进多家辖区企业开展易制毒化学品专项安全检查和禁毒宣传活动。通过此次检查,切实提高了企业对易制毒化学品的安全防范意识,进一步排查了安全隐患。(高轩)

中国银行珠海分行荣获“2022年全国金融五一劳动奖状”



中国银行珠海分行员工参加户外活动 受访者供图

根据中国金融工会发布的《关于表彰全国金融五一劳动奖和全国金融先锋号的决定》(金工发[2022]10号),中国银行珠海分行(以下简称“珠海中行”)荣获“2022年全国金融五一劳动奖状”。荣誉的取得,是该行始终胸怀“国之大事”“金融报国”,主动融入地方经济建设成果,也与该行广大干部职工坚持强化作风建设、基本能力建设,与孜孜不倦求学、勤勉奋发干事深入践行劳动精神密不可分。

党建引领开新局。2022年,珠海中行全面贯彻新时代党的建设总要求,以党建促全行员工统一思想行动、提升政治素养,服务经济上新台阶。围绕珠海

市“产业第一”战略方针,珠海中行公司贷款(不含贴现)当年新增114亿元,主要投向当地产业园、交通基础设施、制造业等实体经济领域,新增量为广东省系统第一。专注特色做服务。立足珠海经济特区,搭建、完善科技金融中心、国际结算中心、私人银行中心,实现科技金融贷款增幅、科技金融客户市场覆盖率双增长;实现全国首笔入股选择权贷款业务行权和全省首笔“海外人才用汇便利化业务”落地;“跨境理财通”签约客户规模及投资产品交易量均保持市场领先。稳健经营求创新。以“宽带薪酬”制度打造一支专业过硬、拼抢市场的员工

队伍,实现网点对客户服务效率及业务量双提升;以“人行入列”推动队伍建设改革创新,规划员工职业生涯;以“新风正气”突出作风建设,打造管理、服务、业务、学习、队伍的“五优”集体。劳动岗位育人才。近年来,该行涌现出一批青年才俊在不同岗位彰显劳动风采:分行团委荣获珠海市2022年五四红旗团委称号;有六名员工分别获得广东省五一劳动奖章、广东金融五一劳动奖章、全国优秀共青团员、全国金融系统优秀共青团员、总行巾帼文明示范标兵等七项省级以上个人荣誉奖章。(何叶舟 伍卫军)

莲花开得正好,吃藕也正好

文/图 梅尔

初夏,正是莲花开得正好的时候,荷叶在池塘里层层叠叠,碧绿的间隙里探出一枝枝高昂着的粉白莲花。景色虽美,吃货们却悄悄咽下好几口垂涎,无他,谁让莲的一身上下都是美味,不由得人不惦记。



莲藕汤

鲜甜的初夏小菜

莲花出淤泥而不染,池塘上摇曳生姿的莲花正是生长于池塘底的淤泥之上,不过真正在淤泥中潜伏生长的可不是顶着花骨朵的莲枝,而是美味的藕带。

藕带是莲通过无性生殖扩张领土的先锋军,细长而有着和藕一样的中空结构。鲜嫩时呈诱人的黄白色,稍成熟时便会逐渐染上一层粉色,因着藕带是伸长的节间和顶芽组成,因此顶端尖尖似触手,一把系在一起时颇有些怪兽爪的怪异感。

春夏时节,深埋在淤泥里的上年藕顶端会萌出顶芽,它们在微暖的水流里快速抽长身姿,成长为细嫩的藕带。一些藕带快速地扎根成为藕鞭,它们会在未来萌发出叶芽或花芽,成为夏日清凉风景的来源。而来不及扎根的那些,横在泥中,不多时便会被农人从中挖出。

时令小菜,藕带反倒成了一些荷塘的主要产出。常见的子莲品种和藕莲品种皆可出产藕带,两者在粗细、脆嫩程度上有一定区别。

食用藕带的习惯古而有之,李时珍记为“五六月嫩时,采为蔬茹,老则为藕稍,味不堪食”。纵观全国,最爱吃藕带的非湖北人莫属,食藕带之风也正是由湖北刮至全国的。细白脆嫩的藕带,是这时节湖北人餐桌上常见的小菜。藕带宜小炒,微焯后同干辣椒、姜丝、蒜片快速翻炒,出锅前淋上少许醋,便成了红白相间,煞是好看的一盘菜。每一段藕带似乎都满溢着鲜甜的汁水,口感却是意外的脆嫩,尖端部分的小角最是美味,口感比最细嫩的笋尖还嫩。

藕带本味清浅,过于复杂的调料反倒会喧宾夺主,简单的烹饪方式便足够衬托它的美味。藕带不易储存,现代工业将之制成了泡藕带等耐储运的形式,让远在他乡的人们也能尝到藕带的脆甜滋味。



酸辣藕带

脆甜、绵软也“无情”

逃过一劫的藕带,扎根下来,储蓄大量淀粉,便成了白白胖胖的藕,帮助莲度过寒冬,迎接来年春天。虽然它们深藏在淤泥里,也逃不过吃货的手,在旧时也曾被当作供品端上餐桌。

藕一年四季皆有出产,脆生生可以当水果吃的鲜藕多产于夏季7月中下旬,这时节的藕白生生的,水分充足,味道清甜,口感颇似脆梨。切成薄片后,焯水和糖醋一同凉拌就是一道夏日风味小菜,和鲜嫩的蔬清炒也是一道清爽十足的下饭菜。

随着藕在水中生长的时日渐长,藕的水分含量下降,而积累的淀粉则愈发多了起来,外表颜色也更深了,甚至还多出了些小黑斑点。这时候的藕,口感会变得绵软,不再适宜生食或清炒,但却可以制成糯米藕或用于炖汤。

在红亮浓稠的糖汁里,藕片切得厚实,每个孔隙里都紧紧地挤满糯米,细碎的桂花缀在顶上,这便是一盘最常见的糯米桂花藕了。桂花的甜香,藕的清甜,红糖汁的甘甜融进绵软的每一口里。

老藕炖汤则是另一种风味了。砂锅里起伏伏着若干排骨,切肉滚刀块的老藕把汤色染得红亮,小火慢煨若干个小时后,排骨肉软烂,藕块口感粉而不烂,出锅前缀上几粒翠绿葱花,正是湖北人热爱的排骨藕汤。炖汤其实非常简单,但若是用成了鲜藕,无论炖多久都不会有粉的口感。

淀粉含量更高的藕还可制成藕粉。《本草纲目拾遗》中记载藕粉的制作过程为:“冬日掘取老藕,捣汁澄粉,干之,以刀削片,洁白如鹤羽。”现在藕粉制作工艺虽非完全与之相同,但也相差不远。高品质的藕粉曾经是专供的贡品,现在倒是人人吃到了,不过太便宜的话吃到的多半是掺杂了山药、白薯的次品。

冲调得当的藕粉,是柔滑的糊状,乳白而微红,添加些许糖霜便可直接食用。我小时候极爱吃藕粉,虽然知道需要先凉白开溶开,每每都等不到水完全冷却,便心急地开始调浆,结果往往是用滚水冲开后还是有些无法完全溶解的小粉粒。后来才明白,这是因为淀粉溶于热水,但遇凉水会产生糊化反应膨胀分裂形成均匀糊状液体,不过那时候也早就失了儿时小心翼翼冲藕粉的兴趣。

在珠海本地,斗门白蕉的“无情藕”就相当有名气,引得四方吃货来访“朝拜”。白藤莲藕粉、多粉、松化无渣,因藕断丝不连的特点,曾被作家誉为“无情藕”。这种莲藕如名般并不会藕断丝连,吃起来十分爽脆,用来煲、炒、焖都是惯常的做法。有人曾说,“无情藕”生食如马蹄般爽脆,拌之荤食风味更佳,制成糖藕更是味道清甜如蜜。



糯米桂花藕

这家糖水店的「镇店之宝」竟不是糖水

没有糖水的夏天,当然不完满,不管多时髦的甜品冷饮,都不及一碗正宗糖水入胃。在珠海斗门井岸,有一家知名的糖水老店,在当地有着相当足的“江湖地位”,但它卖得最好的竟不是糖水,而是韭菜猪红。

佬赵甜品是井岸的一家开了数十年的老店,既然店名有甜品二字,自然这里糖水的出品也是过硬的。“正西洋渣渣”是必点菜单,西米露、三角豆、红豆还有花生混在一起熬制,人口绵密浓郁,记忆中的味道在嘴里散开。还有雪耳木瓜、芝麻糊、马蹄露等糖水,爽口好味,甜密滋润。

不过,要论起佬赵甜品的“镇店之宝”,大多数人都只会说是韭菜猪红,这是佬赵甜品的招牌菜,是这家店标志性的味道。浓浓的胡椒味汤底,扎实的猪红,趁热吃上一口,刺激的胡椒味加之韭菜的香味,辣辣的十分开胃。

猪红是广东人的叫法,其实它就是猪血,也叫血豆腐,不过广东人喜欢呼其猪红,贪图吉利。一碗好的猪红,必须入口如豆腐般滑嫩,汤汁要胡椒味甚浓且入味,这家的韭菜猪红为什么出名,大概就是做到了以上两点。所以久而久之比糖水更受欢迎。(文/图 梅尔)



佬赵甜品出品的韭菜猪红