

農行低息貸款助中資農企投資塔吉克

香港文匯報訊(記者 蘇洪鏘 杜尚別報道)不少企業欲進軍「一帶一路」沿線國家卻苦於缺乏資金，為此，中國農業銀行近年為多間投資塔吉克斯坦的中資農企提供相對低息的融資服務，息口參照中國央行基準利率，毋須「硬食」塔國動輒高逾20厘的利息。在低息貸款支持下，部分農企已漸見成效，為立足中亞打好基礎。

息口遠低於在塔國融資

中國農業銀行駐塔吉克斯坦農業投資銀行「中國櫃檯」董事總經理高寒昨天表示，中資企業在塔國的融資成本非常高，利息動輒高達20%至25%左右，故當地財團非常歡迎中資赴當地經營。而農行早年為當地企業推出的融資服務，息口則參照中國央行的基準利率，以目前計算息口約5厘水平，幾乎與中國看齊，遠低於在塔國融

資。至於貸款年期則視乎項目性質，由3年至10年不等。

在塔國生產棉花的利華棉業，為近年向農行進行相關融資的農企之一。該公司代表表示，當地近年政局穩定，大型基建陸續落成，政府亦為公司提供土地、水電、稅收等優惠及投資保護，加上該國與俄羅斯、土耳其、中亞等周邊國家有良好貿易關係，故決定進軍塔國。他又形容，塔吉克斯坦農業資源豐富，水資源充沛，惟技術發展落後，添置設備耗資龐大，故來自國營銀行的融資正好支持公司業務擴張。

2013年，新疆利華棉業在塔吉克斯坦成立金谷農業聯合體有限公司，註冊資金1,000萬美元(約合886萬港元)，其中利華棉業持股70%，塔方持股30%。該項目總投資1億美元，在塔吉克斯坦建成集棉花種植、收購、加工、食用油加工、銷售為一體的棉花產業基地。2015年8月和2016年3月，農行新疆兵團分行為金谷農業兩個項目各發放1億元人民幣貸款，用於支持金谷農業在塔建設棉花產業基地。

落實國家「帶路」戰略

該筆貸款是農行境內分行對境外主體直接發放的首筆人民幣項目貸款，也是農行落實國家「一帶一路」戰略及農行與塔吉克斯坦農業投資銀行簽訂的《支持農業領域合作協議》、支持農業「走出去」的舉措之一。

此外，2015年10月新疆中泰集團與新疆國農農業合作有限公司合作，共同成立新疆中泰新建新絲路農業投資有限公司(簡稱中泰新建新絲路公司)，股權比例為各佔50%，並以此公司在塔吉克斯坦投資設立中泰(哈特隆)新絲路



中國農業銀行邀請香港新聞聯組到塔吉克斯坦採訪，並邀請當地中資企業分享經驗。圖為新聞聯組向農行及當地企業代表致送紀念品。香港文匯報記者蘇洪鏘攝

農業產業有限公司、中泰(丹加拉)新絲路紡織產業有限公司分別進行農業和紡織項目建設。

當中，中泰(哈特隆)新絲路農業產業的註冊資金為2,000萬美元(中方佔70%、外方佔30%)，外方股東為塔吉克斯坦伊

斯勞伊了有限公司，負責20萬畝棉花種植及3條軋花廠的項目建設，總投資額8,479.76萬美元。另外中泰(丹加拉)新絲路紡織產業有限公司已在農行新疆兵團分行營業部開立NRA賬戶，並辦理跨境匯款948萬美元。

利潤可觀致良莠不齊 缺乏監管令人擔憂

滬清理逾50家無證私房菜

香港文匯報訊(記者 孔雯瓊 上海報道)伴隨着互聯網的普及，通過網絡銷售的私房菜大行其道。近日，曾經活躍在「美道MD」以及「訂餐小秘書」兩家平台上的50多家上海私房菜，因為無證照經營，被上海市食品藥品監督局要求平台予以撤下。香港文匯報記者走訪發現，目前上海十分流行找私人廚師定製美食，而隨意上網發佈私房菜的個人行為也日漸增多，但規模龐大的私房菜市場之下，卻缺乏管理措施令人擔憂，加之私房菜相較從前品質下降，這些都是不少消費者抱怨的地方。

因涉嫌推薦無證餐廳，上海兩家餐飲平台「美道MD」和「訂餐小秘書」日前遭上海食藥監局下架50家私房菜信息。但這數量只是上海大熱的私房菜規模的冰山一角，搜索本地網絡平台不難發現，小至銀燴排骨，大到晚宴酒席，多至數百家的私房菜身影遍處可尋。

廚藝平庸者加入拉低品質

所謂私房菜或「私廚」指的是擁有廚藝的個人，在家中烹飪菜餚或酒席叫賣，不少食客因懷有獵奇之心尋去消費。

有消費者告訴記者，此前私房菜多以口口相傳，或熟人帶路的模式促成，十分具有神秘感，且很多私房菜廚師都是大隱隱於市的厲害角色，或是曾經的「國宴」掌勺，或是留洋歸來的高星級餐廳主廚。

曾品嚐過私房菜的方先生稱，當時他提前5天預定到一桌菜，地處市區老洋房內，有專人出來接應，菜餚精緻可口、室內別致風雅，儘管價格不菲，但感覺的確有所值。

正因為早期私房菜廚師廚藝不凡，所以民宅中的一席酒宴的價格高過五星酒店售價，通常人均消費500元(人民幣，下同)至800元之間，如果民宅高檔的話，一餐價格還要高昂，甚至人均上萬元。

不過，之後越來越多人從私房菜模式中看到巨大盈利，不少廚藝平平的人也加入其中，這便拉低私房菜整體品質。許多老食客都坦言如今私房菜多數口味非常一般，甚至還有遇到品相十分難看的菜餚。有食客在網上爆料，曾去一家私房菜吃河豚，結果端上來的魚肉看着爛糟糟，因擔心處理是否得當，結果一桌人無人敢下筷，最後尷尬氛圍中廚師過來先品嚐一口解圍。

衛生治安等問題令人憂

除了菜餚品質的下降，目前多數私房菜廚師沒有餐飲許可證，還存在食品加工儲存、衛生消毒、從業人員健康等一



私房菜價格不菲，部分可媲美高檔餐廳。香港文匯報上海傳真

系列問題，這些都很令人擔憂。

另據小區內存在「私廚」的居民稱，原本是用來居住的房子，卻被用來做經營場所，更有人為了賣點，還會租賃住宅區的景觀房用來叫賣酒席，而進出民宅內的消費者絡繹不絕，不僅破壞了社區內原有的安靜，更是給居住環境帶來治安隱患。

此前，「美道MD」平台相關人員曾聲稱，私房菜的市場需求很大，而上海市今年7月1日起正式實施的《上海市小型餐飲服務提供者臨時備案監督管理辦法(試行)》，對於在民居中經營的私房菜而言，是一大利好。對此，上海市食藥監局的工作人員在

接受當地媒體採訪時曾明確表示：「這是對政策的誤讀。」他說：「第一，根據目前食品經營許可規定，民居中的私房菜不可能申請到餐飲項目的食品經營許可證。第二，申請臨時備案，前提是不影響周邊居民正常生活、且確有群眾需求。民居中向少數人開設的私房菜，並不具備以上條件。」

根據上海當地的規定，違規無證經營私房菜，當事人將會被處以不低於5萬元的罰款。如果無證經營者擅自經營的食物包括河豚魚等嚴重危害食品安全的產品，更將被處以10萬元以上罰款，情節嚴重的，將由公安機關對責任人員進行拘留，並有可能被追究刑事責任。

微觀點

現代人對美食的追求已經不再滿足於口味，因此講究個性至上的私房菜便成為食客們爭相追逐的熱點。但也正是太過個性，私房菜鮮有主動申請一張實質證掛在室內，以免顯得落入俗套，這也導致市面上多數的私房菜都是在無證經營。

私房菜再有個性也需監管

游離在正規餐廳之外的私房菜是最近新興的現象，最主要的賣點就是個性化，曾有消費者興致勃勃的談論哪家私房菜老闆脾氣超大，菜很好吃，這個賣點就包括「脾氣大」；還聽說有哪家私房菜沒有菜單，老闆燒什麼就吃什麼，要看菜單還會被請出去，那賣點就是「隨機」。

漸漸地，私房菜的老闆或廚師們，也因為鮮明個性加之廚藝佳，漸有被捧為「廚神」之感，因此從來也視市場規則為無物，下廚者既沒有健康證，場所也無許可證，而且食材的進貨、保存渠道都沒有任何規範手續，全由着自己性子來，反正食客喜歡的就是個性。

但沒有監管卻是最可怕的地方，如果說之前的私房菜還是講些「江湖規矩」的話，現在隨着阿貓阿狗都湧入這個利潤豐厚的市場，現在吐糟私房菜的現象漸多。很多人表示，看到私房菜的砧板上生熟食品混用，碗筷用自來水一沖就端上桌，酒杯上還留有上一位食客的指印，還沒開吃已經感到反胃。無門檻的後果便是如此，使得原本神秘而又美好的私房菜名聲一落千丈，菜不好吃還是次要，但吃出健康問題就得不償失了。

因此該有的監管還是一定不能少，監管不會抹殺私房菜的個性，只會保障這個行業該有的水準，什麼樣的廚師，什麼樣的餐廳，都先由監管部門來代替食客把一道關。至於監管後的私房菜，個性依舊，只有對消費者真正安全的特色個性，才是大家真正喜聞樂見的。

香港文匯報記者 孔雯瓊

雄安各界盼新區規劃細則早日落地

香港文匯報訊(記者 馬琳 容城報道)自4月1日中央決定設立河北雄安新區後，這座原本默默無名的北方小城一舉成為全國乃至世界關注的焦點。香港文匯報記者近日走進雄安新區籌備工作委員會所在地的容城縣，採訪中央決策公佈百餘日來，這裡發生的改變。提及雄安新區，「興奮」與「期待」幾乎是每一位當地人都會提及的詞，「新區規劃總體原則是建設水城相融、藍綠互映的生態宜居之城」，這些美好的描繪，讓當地人對未來的生活充滿了憧憬與希冀。但規劃細則尚未出台，不少人、尤其是民企老闆們，對未來生活可能的改變心存迷茫與焦慮。

政府已為全面拆遷做好準備

「我至今還記得4月1日晚上聽到《新聞聯播》播報雄安新區的消息時，內心那種激動，有種被天上掉下的餡餅砸了的感覺。以後我的家鄉就要成為國際大都市了。」的士司機李先生回憶起當時的場景，言語中仍有難掩的興奮。「現在大家都在翹首以盼9月底新區規劃細則出來。」

容城縣政府宣傳部的一位官員告訴香港文匯報記者，在雄安新區公佈後，三個

月來，縣政府做了很多工作來維持社會秩序，一方面嚴格管控土地、房地產、戶籍等，另一方面積極調查摸底各方情況，為全面拆遷做好充分準備。「現在我們就像運動員，熱身準備工作都做好了，只等規劃細則落地的發令槍響。」

當地民企把握契機轉型升級

不過，在期盼之餘，一些民企老闆們還多了一絲焦慮。有着「中國男裝名城」之稱的容城縣，深耕服裝產業已有30多年。資料顯示，容城縣目前共有服裝企業985家，其中銷售收入上億元人民幣的企業有12家，服裝加工戶2,000餘家。26萬容城人約有七萬人從事服裝業。

但是，在定位為「創新驅動引領區」的雄安新區建立後，容城的服裝產業將何去何從？「我已經做了兩手準備。」河北津海實業集團有限公司總經理薛新建告訴記者，「如果新規劃允許服裝產業在本地存在，我會加快公司轉型升級的步伐，把研發、設計、運營總部留在這裡，並建一個300人左右的標桿式工廠，主攻高端定製、智能製造；如果服裝產業不再適合在雄安發展了，我會把公司轉移出去。」



薛新建表示，要等雄安新區規劃細則出台後，再作進一步打算。

香港文匯報記者馬琳攝

薛新建稱，這幾個月已經有來自河北、河南等50多個縣市的地方官員來公司洽談產業對接、轉移的事情，也給出了不少好的政策。「不過，一切還要等規劃細則出台後，再作進一步打算。」

「其實，雄安新區有沒有，我們都要轉型升級，只是現在更為迫切。也可能這是時代給予我的一次契機。」薛新建稱，他現在幾乎每天都要接待幾波企業的考察代表，如內地知名服裝廠商，3D打印、智能製造的科技企業，券商公司，甚至是高校專家學者。「這在以往真是難以想像，需要我們自己去挖掘的客戶，紛紛主動找上門。」

目——「鼓浪嶼國際歷史社區」正式通過了世界遺產大會的終審，成功列入世界文化遺產名錄，成為中國第52項世界遺產項目。

至此，中國的世界遺產總數已名列世界第一。

中國使館提醒在印公民注意安全

香港文匯報訊 據新華社報道，中國駐印度大使館網站7日發佈公告，提醒在印度和即將來印度的中國公民注意安全。中國駐印度大使館提醒中國在印公民密切關注當地安全形勢，提高自我保護意識，加強安全防範，減少不必要外出；出行注意人身和財產安全，提前告知家人、同事、朋友自己的出行情況，保持通信暢通，攜帶個人身份證明；謹言慎行，嚴格遵守印法律法規，尊重

當地宗教習慣和風俗，配合當地執法人員檢查。

大使館提醒在印中國公民，如遇緊急情況，請及時報警並聯繫中國駐印度大使館。

近日，印度邊防部隊在中印邊界錫金段越過已定邊界線進入中方境內，阻撓中國邊防部隊在洞朗地區的正常活動。此事件已持續20多天，目前中印兩軍形成近距離對峙，形勢並未有所緩解。

美德專家會診劉曉波 確認肝癌終末期

香港文匯報訊 據中國醫科大學附屬第一醫院官網消息，昨日14時，應劉曉波家屬要求，全國專家組邀請來自德國海德堡大學醫學院外科系主任Markus W Buchler教授和美國MD安德森癌症中心放射系Joseph M.Herman教授到中國醫科大學附屬第一醫院對劉曉波病情進行會診。會診由全國會診專家組組長、北京協和醫院毛一雷教授主持，中國醫學科學院腫瘤醫院李晔雄教授和該院參與劉曉波診療的醫生團隊參加。

會診專家詳細聽取患者病史及診療情況匯報後，到病室查看患者，向家屬了解病史，然後進行病情討論。在會診過程中，美國和德國專家提出患者希望出國治療，中國專家提出：「患者轉運過程不安全，你們還有什麼治療辦法可以做得更好？」美國和德國專家回答：「我們也沒有更好的辦法了，你們已經做得非常好。」

若肝功能改善 或試用免疫治療

在專家組會診中，美國和德國專家充分肯定



美國和德國專家應邀參加全國專家組，對劉曉波病情進行會診。網上圖片

全國專家組治療方案與措施，病人迄今為止接受了高水治療，但病人罹患晚期肝癌，全身多處轉移，目前已處於終末期。病人大量腹水，病情嚴重，考慮到緩解全身症狀，可複查平掃MRI，進一步評價肝臟狀況，再決定是否可以行門脈栓栓介入和/或放射治療緩解病情。如果肝功能改善，可考慮進一步試用免疫等治療。繼續目前營養支持、止痛和一般支持治療等，盡可能提高病人生存質量。

據醫護人員透露，目前，劉曉波進食困難，繼續營養支持、止痛和一般支持治療等。

廈門鼓浪嶼入世遺

香港文匯報訊 據澎湃新聞網報道，第41屆世界遺產大會目前正在波蘭歷史文化名城克拉科夫舉辦，在當地時間7月8

日下午17點多，經過審議與發言，大會主席雅采克·普爾赫拉先生(Mr. Jacek Purchla)敲下小錘，中國又一申遺項