

# 昆山設50億基金

## 挺台商攬台青

### 推28條新舉措 深化昆台合作 促台胞扎根發展

香港文匯報訊(記者賀鵬飛 昆山報導)從1990年第一家台資企業落戶,到如今10萬台商台胞安居樂業,昆山與台灣融合發展已經走過30個年頭。昆山融合發展30周年座談會25日在江蘇昆山舉行,會上發布了進一步深化昆台經濟社會文化交流合作的28條最新政策措施,並揭牌設立總規模50億元(人民幣,下同)的昆山台商發展基金,支持台企轉型發展和台灣青年來昆山創新創業。

1990年10月,首家台資企業順昌紡織落戶昆山,開啟了台商在昆山投資興業的序幕。30年後,昆山已成為大陸台商投資最密集、兩岸經貿文化交流最密切的地區之一,10萬台商台胞在昆山安居樂業。據昆山市委書記吳新明介紹,截至2020年11月底,昆山已累計批准台資項目5,376個,其中增資項目2,515個,投資總額642.30億美元,註冊資本328.78億美元。

為進一步深化兩岸產業融合發展,昆山專門發起設立總規模50億元的台商發展基金,主要開展私募股權投資,鼓勵兩岸資本合資參股,支持台企轉型發展和台灣青年來昆創新創業。

#### 推多項補助便利投融資

會上還發布了《昆山市進一步深化昆台經濟社會文化交流合作的若干措施》,進一步聚焦台胞台企反映的熱點難點堵點問題,圍繞支持台資企業加快轉型升級、支持昆山綜保區內台資企業發展、加大金融創新服務力度、推動人才創發展、進一步優化營商環境、不斷完善公共服務等六個方面,制定出台了28條最新政策舉措。

從28條新舉措可以看出,昆山將拿出一大筆「真金白銀」支持台企扎根發展。例如,鼓勵台資企業在昆山設立總部,給予單個企業最高3,000萬元的落戶補助,最高5,000萬元的經營貢獻獎勵;鼓勵符合條件的台資企業參與綜合保稅區一般納稅人資格試點改革,給予單個企業每年最高6,000萬元的補助;設置不低於1億元的專項資金,用於鼓勵企業開展新型學徒制培訓、防疫制補貼培訓、以工代訓、安全生產等專項培訓;鼓勵台企開展技能等級認定試點,兩年補貼性培養技能人才1萬人。

為鼓勵台企拓展內外銷市場,昆山將推進內銷選擇性徵稅改革,對綜合保稅區內企業生產、加工並銷往內地的貨物,根據企業申請,對該內銷貨物按其對進出口料件或按實際報驗狀態徵收關稅、增值稅。同時,推行綜合保稅區「整報分送」便捷通關,深化綜合保稅區全球維修業務試點。

針對台企融資難題,昆山將完善綜合風險池運作機制,擴大綜合風險池規模至10億元,推出「昆台融」、「昆鏈貸」、「昆貿貸」等金融產品,並開展

線上審核跨境人民幣結算電子單證業務試點及外債登記管理改革試點,為符合條件的台資企業提供更便捷的跨境人民幣結算服務,提升投融資便利化水平。

#### 台胞子女分批納居民醫保

昆山還將對在該市入學入託的台胞子女分批納入居民醫保,2021年1月起首批將小學、初中、高中的台胞子女納入參保,保障其在昆就醫需求。同時,建立生活困難台胞救助機制,符合條件的台胞可向居住證所在社區(村)申請臨時救助、人道救助。

此次會上,多個台資重大項目、台企與民企、國企對接合作,台企與高校、科研院所合作、金融項目,兩岸青創項目、昆台交流合作項目集中簽約。此外,還頒布了《昆山深化兩岸產業合作試驗區條例》,並將於2021年1月1日正式施行。《條例》的出台,將為在昆山工作生活的廣大台胞台企提供更完善的權益保障、創造更廣闊的發展空間,也將為昆山試驗區在更大範圍、更寬領域、更深層次改革開放奠定更加堅實的制度基礎,提供更有力的法治支撐。



劉結一在昆山融合發展30周年座談會上致辭。

### 劉結一

## 兩岸融合發展 讓台胞更受益

香港文匯報訊(記者賀鵬飛 昆山報導)「蘇台、昆台融合發展的成功實踐,是兩岸同胞攜手把兩岸融合發展道路走寬走實的縮影。」中共中央台辦、國務院台辦主任劉結一在會上指出,台企台胞為昆山發展作出重要貢獻,也分享了巨大發展機遇,取得在島內難以想象的成就。一大批中小企業在昆山成長壯大,6家企業在大陸A股上市。兩岸融合發展在昆山不斷開花結果,兩岸命運共同體正成為現實。

總結昆台融合發展30年的經驗,劉結一認為,事實證明,台灣經濟發展離不開大陸的發展機遇,在大陸台胞台企的發展有力拉動了島內發展,增進了廣大島內同胞的福祉。祖國大陸的發展是廣大台胞的重大利好,兩岸同胞加強合作,台灣經濟才能有更好前景,台灣同胞才能更多受益受惠。

#### 堅持「九二共識」

展望「十四五」及更長時間,劉結一強調,大陸仍具有多方面優勢和條件,包括雄厚的物質基礎,巨大的市場體量和豐富的人力資源等等。今年祖國大陸有望成為全球最大的消費品零售市場,廣大台胞台企扎根大陸發展機遇巨大,空間廣闊。

劉結一說,大陸將繼續全面貫徹

落實習近平總書記關於對台工作的重要論述,堅持一個中國原則和「九二共識」,以兩岸同胞福祉為依歸,推動兩岸關係和平發展、融合發展;立足新發展階段,貫徹新發展理念和構建新發展格局,助力廣大台胞台企把握新機遇,取得新成就;繼續支持台胞台企拓展內需市場,參與「一帶一路」建設和國家區域協調發展戰略,幫助台胞台企抓住區域全面經濟夥伴關係協定簽署帶來的機遇;支持台胞台企融入大陸高質量發展,加快轉型升級,與大陸企業深化合作,優勢互補,共同成長。他同時希望廣大台胞台企堅守民族大義,為兩岸關係和平發展、融合發展,為祖國統一事業作出貢獻。

國家發改委副主任、國家統計局局長寧吉喆也在會上指出,中國大陸經濟基礎好、韌性強、後勁足,迴旋空間大,政策工具多,經濟穩中向好、長期向好的基本面貌沒有改變。加入大陸高質量發展新機遇,在大陸發展是台商投資最明智的選擇。

他說,大陸將繼續率先同台灣同胞分享發展機遇,為台胞和台企提供同等待遇,讓台胞和台企有更多的獲得感,歡迎更多台胞台企融入以國內大循環為主體,以國內國際雙循環相互促進的新發展格局。

### 神州行走

責任編輯：鄭慧欣 版面設計：余天麟

新疆弘揚饅頭文化 平民美食助脫貧

# 胡餅傳千年 幸福收饅頭



整潔的電氣化饅頭坑前,身着工作服的「饅三代」吐爾洪,吐魯甫熟練地將同事扔到面前的饅頭黏上切碎的皮牙子(洋葱),反貼在「饅坑」上面理平整,抹上鹽水。接着趴在饅頭坑口,手伸進饅頭坑裏將饅頭貼到饅頭坑壁上。幾分鐘後,散發着誘人香氣的饅頭就熱騰騰出爐了……

香港文匯報記者 應江洪 新疆報道

## 吃饅忌獨食 餅碎不浪費

新疆人吃饅也有禁忌。一忌獨吞。定是掰成小塊分着吃,忌諱一個人抱着個大饅啃。其次忌諱浪費,掰饅時掉下的碎渣子都會小心收拾起來餵鳥雀。也許正是因為有了這種樸實的對點滴食物的珍惜之心,新疆人才能在這小小的饅頭中騰挪出偌大的乾坤吧。



烏魯木齊市饅頭文化產業園。



土饅坑(右)與現代化電氣化環保饅坑。



烏魯木齊市饅頭產業園裏,維吾爾族師傅在打饅。

饅,這一最具新疆特色、也最為普及的平民美食,有着至少三千多年的歷史。通過古代絲綢之路傳入中原後,被內地人稱為「胡餅」。在2018年自治區大力發展饅頭產業前,新疆人「打饅」(當地把饅頭的烤製過程叫做「打饅」,編者註)基本還是幾千年延續下來的小戶經營模式:土製燒柴火的饅坑,煙熏火燎、汗水濕透衣衫的打饅人……家中三代打饅的吐爾洪、吐魯甫也曾是這鮮活歷史中的一員。

#### 品種大增品牌出爐

吐爾洪是喀什地區葉城縣人,該縣位於南疆集中連片貧困地區。受家庭熏陶,吐爾洪自幼學得一手精湛技藝。雖然村裏市場有限,但他堅守父輩教誨,把打饅當成一輩子的事業。兩年前,吐爾洪離開家鄉,到1,500多公里外的烏魯木齊市饅頭文化產業園打工,由此進入一個嶄新的世界:從農民到產業工人;從土饅坑到現代化電氣化環保饅坑;從普通通麵粉到打饅專用粉;從單一品種饅頭到花色繁多的營養饅;從家門口銷售到走向內地和周邊「一帶一路」沿線國家市場……而父輩那些關於饅的教誨,如今也被刻在牆上,印到宣傳冊子裏,成為供遊客閱覽的饅文化。

2018年,自治區黨委提出以促進全產業鏈發展為重點,推進新疆饅頭產業多元化發展。隨着一批特

色饅頭文化產業園強勢崛起,饅頭產業發展格局已漸成形。在實現規模化、現代化高效生產的同時,新疆加快以標準化化學品質基礎,並形成了「阿布拉的饅」、「饅王」、「五月花」、「疆小饅」等一批初具影響力的饅頭品牌。

入駐烏魯木齊市饅頭文化產業園的新疆饅王食品開發有限公司負責人吐爾遜江·阿不拉表示,旅遊旺季時,他們的打饅體驗區日銷售額突破1萬元。此外,「公司每年採購玫瑰花瓣100多噸、核桃仁70噸等,實現相關產業的共同發展。」

新疆今年還首次面向打饅從業者開展技能等級評價,全區200名打饅師傅通過了「新疆饅師」高技能人才評審認定。目標到2022年實現認定全覆蓋。

#### 五萬貧戶打饅致富

根據新疆權威機構發布的報告,截至2019年底,全區已經有5萬餘戶家庭通過打饅實現脫貧致富。

「以前在村裏時,每天最多打500個饅,月收入不到兩千元。現在在伽師縣饅頭文化產業園打饅,一個月穩定收入在四五千元。」新疆喀什地區伽師縣農民阿克·卡迪爾說。他所在的伽師縣是自治區最後十個摘帽的貧困縣之一。目前,該產業園一期已安置就業人員1,200人,其中貧困戶696人。產業園二期工程亦已建成,直播賣饅、體驗區「教練」等新興業態提供新的發展空間。

據了解,整個喀什地區目前可年產饅12.08億個,年產值24億元。

## 可以三日無肉 不可一日無饅

外地人初次接觸新疆饅,往往是最常見的芝麻饅或皮牙子饅,樣子像極太陽。事實上,饅對新疆人也確實是照亮生活的太陽。新疆多個少數民族有類似「可以三日無肉,不可一日無饅」、「三天不吃饅,兩腿要節凍」這樣的諺語流傳。

二十世紀八十年代,新疆哈密五堡墓葬中發掘出3,000多年前的原始饅。此外,從南疆地區且末縣扎滾魯克墓地、洛浦縣山普拉古墓地出土的粟餅,到吐魯番阿斯塔那墓地出土的芝麻小饅,也都充分說明漢唐以來,饅始終在新疆古代先民飲食中佔重要地位。據不完全统计,新疆饅的種類多達300種以上,

既有直徑近半米、碩大的「艾曼克」饅(即庫車大饅),也有茶杯口大小,做工精細的「托喀西」饅,還有肉饅、玫瑰花饅、葡萄乾饅、瓜子仁饅等營養饅。

饅這種極為樸素、簡單的食物能夠在廣袤的新疆廣泛普及,無疑與它「耐儲存」的最大特性分不開。而在日常生活中,饅也是新疆人特別是少數民族婚喪嫁娶的必備伴手禮和待客標配。婚禮慶典上,新人同吃蘸了淡鹽水的饅頭,意味著回歸平凡長相廝守;以往新疆男人出行,妻子也會提前一天和麵打饅,代表愛情和牽掛……