

2017年首批储蓄类国债周五发行

全年18只 哪种更适合你

记者昨日从财政部官网获悉,2017年储蓄国债(凭证式)将于本周五(3月10日)开始发行,三年期票面年利率3.8%,五年期票面年利率4.17%。

根据全年国债的发行计划,今年将发行18只储蓄类的国债。看看购买哪种国债更适合你?

2017年储蓄国债发行计划

品种	期限(年)	发行起始日	付息方式
凭证式	3 5	3月10日	到期一次还本付息
电子式	3 5	4月10日	每年付息一次
凭证式	3 5	5月10日	到期一次还本付息
电子式	3 5	6月10日	每年付息一次
电子式	3 5	7月10日	每年付息一次
电子式	3 5	8月10日	每年付息一次
凭证式	3 5	9月10日	到期一次还本付息
电子式	3 5	10月10日	每年付息一次
凭证式	3 5	11月10日	到期一次还本付息

国债利率、支取优势仍在

今年发行的储蓄类国债包括凭证式国债和电子式储蓄国债,从3月起至11月,每月都会有1只三年期和1只五年期的品种出炉,其中,凭证式共8只,电子式共10只。

昨日公布的利率与去年最后一期持平。与同期银行定期存款(三年期年利率3%不到,五年期年利率3.5%不到)相比显

然具一定优势。

和其他理财产品相比,国债具有“可提前支取”的优势。除了持有不满6个月不予计息外,满6个月但未持有到期,赎回可以享受部分利息,且持有时间越长越划算。相对于定存提前支取全部享受活期利息、银行理财不可提前赎回,国债的灵活性同样更吸引人。

去年国债销售“前温后热”

在利率下行影响下,去年全年,各期储蓄类国债的发行利率也跟着下调,其中,三年期发行利率从4.0%下调至3.9%,后进一步调整至3.8%;五年期发行利率则4.42%下调至4.32%、4.22%,直至4.17%。

然而,受到避险需求以及长线投资意愿的带动,过去一年,我市储蓄类国债总体销售形势则好于前年。来自人行宁波市中心支行统计显示,2016年,宁波市全辖发行储蓄类国债总金额为

36.5亿元,全年储蓄类国债销售呈“前温后热”趋势。

以第四期凭证式国债为例,在交行各网点开售仅10分钟,五年期国债即销售一空,部分客户转而投资三年期国债,30分钟后也售罄。

业内人士分析认为,去年年初以来,由于股市不尽如人意、P2P理财风险不断加剧,市民理财心态趋于谨慎,从去年10月起,投资者对降息预期不断提升,越来越多的人选择购买安全且增值的储蓄国债来锁定收益。

哪种国债更适合你

目前,购买国债的渠道主要是银行柜面和网银两种,凭证式可在银行网点持现金直接购买,而电子式则需先开立个人国债账户。

在选择期限上,五年期国债仍是最佳选择。这是因为国债采取分档计息的规则,满36个月不满60个月,则按发行利率计息并扣除60天利息。按此计算,购买五年期的国债,即使没有持有到期,如持有3年,提前兑付时,扣取部分利息及手续费后,所获取的利息仍要高于三年期国债。

分清楚凭证式和电子式的区别。两者起息日不同,凭证式从购买当日开始计算利息,而电子式则有统一日期开始计息;提前支取规定也不同,电子式持有不满半年不能提前支取,凭证式在半年内可提前支取,但不计付利息。需要注意的是,无论是哪一种储蓄国债,提前支取都会有利息和手续费的损失。

此外,电子式国债每年付息一次,最后一年支付本金;而同类型的凭证式国债,只能3年之后一次性提取本息。

记者 崔凌琳

看上去不起眼的羊肉馆
一天可卖掉三四头山羊

一碗羊肉粥 为何能红火18年?



寻找乡村美食⑮

温热羊肉粥驱散春寒

傍晚5点后,记者找到这家传说中味道很正的羊肉馆。店面只是两间极其简朴的平房,黄底红字的招牌还挺醒目。

店里三只锃亮的大号圆锅正冒着热气,香气扑鼻。旁边整整齐齐地摆放着煮熟的羊杂、酱萝卜等小菜。老板娘正忙着招呼顾客,从大桶里舀起一大勺一大勺的羊肉粥。“大桶里都是熬透的羊肉粥,每碗粥再添一把碎羊肉,这样更有吃头。”

吃货朋友朱先生告诉记者,别看这家店简陋,味道非常鲜美。最为地道的当然是一碗热乎乎的羊肉粥。老板王岳平介绍说,除了羊肉粥,店里还供应白切羊

肉、羊杂及酱萝卜、咸菜花生米、油煎卤水老豆腐等几样小菜。羊肉、羊杂多是食客拿来下酒的,而几样素菜搭配热粥也非常爽口。

记者点了一份羊肉粥。没几分钟,一大碗粥就端了上来,上面撒了一把碎羊肉、葱花,还浇了一些酱油。“先用筷子顺着一个方向,把热粥、碎羊肉、葱花拌匀,然后拿调羹从表面一勺一勺薄薄地舀。切忌拿着勺子兜底舀起,否则会很烫,而且吃着吃着,很稠的一碗粥就会成汁水,味道大大打折。”朱先生热情地指导。

记者如法操作,拌匀后,轻轻舀了一勺送入口中,淡淡的羊肉

上好食材确保传统美食口味正宗

王岳平是奉化尚田人,在溪口建了一个牧场,常年养殖山羊,因为牧场建在山上,山羊基本处于半放养状态。他说,当年生的山羊肉质过嫩,羊骨的鲜味也不够浓,两年生的山羊则肉质刚好,皮下脂肪层又薄,鲜美而不腻。

王岳平说,店名中的“阿军”是他师傅的名字,以此命名有传承的意思。这家店已开了18年,很多食客吃了多年,有了很深的感情。在他们的眼里,食材、口味正宗是首要的,至于店面的大小、装修是否华丽,则不大会计较。相反,这种充满上世纪格调的老店面,在很多吃货的眼里,则更接地气。

至于羊肉粥的来历,王岳平称,这是一道奉化传统美食,在奉化摆宴席,羊肉是不可或缺的大菜,因此遇到红白喜事,主人家都会购买全羊,一般情况

下,羊肉都是白切装盆上桌宴请宾客的,而骨头和羊汤则加大米熬煮成香喷喷的羊肉粥。

家庭宴席一般是夜里开始烹煮,羊肉粥煮成后正是夜宵时刻,一般都由大厨、帮厨和主人家分享。而赴宴的亲友只能品尝到鲜美的白切羊肉,无缘品尝热乎乎的羊肉粥了。

王岳平说,这煮羊肉粥的技术,除了向师傅学,他从小就会一点。一般来说,羊肉煮



简陋的羊肉馆

香、葱香扑鼻而来,碎羊肉温软可口,还略存嚼劲。

朱先生说,等到晚上10点后,这里就会

食客盈门。

王岳平说,天气冷时,每天可以吃掉三四头山羊,而春夏季节,则要少一些。

熟后先起锅,剔出羊骨熬汤,然后倒入上好的大米,慢火炖煮四五个小时,切忌用压力锅速煮,否则鲜味大大打折。而那些小菜,多是家常做法,加上自己琢磨,口味还是挺受食客认可的。

王岳平说,光顾小店的多数是奉化和鄞江附近的食客,当然到了双休日,人气更旺。

王岳平也坦言,店虽小,不过投入的精力可不少,每天从早上6点

一直要忙到次日凌晨两三点。因此,白天只好委托亲友打理,他们夫妇则每天从下午5点忙到下半夜,一年到头,除了正月初一,基本无休。

“开新店实在再无精力。何况,这类小店靠的是优质食材和细火慢炖的传统手法,如果扩大规模,优质山羊的供应和炖煮、管理等都会带来难题。”因此,他拒绝了一些食客要求开分店的建议。

记者 谢昭艳



张家界特惠: 1480元全包价!

为庆祝达人旅业挂牌上市,成为浙江省第三家、宁波市江北区第一家在“新三板”上市的旅游企业,凡到店咨询均有好礼!特推出张家界春季旅游特惠活动:宁波独立成团,去程优质航班,回程卧铺;饱览5A级景区张家界、黄龙洞、墨戎苗寨等;特别安排价值488元一桌的张家界土家风味餐两餐、苗家特色长龙宴!
线路:长沙、韶山、张家界、凤凰古城、黄龙洞一飞一卧6日游

日期:3月25日
特惠:1480元
精选:199武夷二日、688青岛、798厦门、1680九寨沟、1880西安双飞、1998张家界双飞
报名及投诉电话:87651111
QQ群:411030887
地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网:www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)