

交通银行 普惠金融活水润泽“小微”百花园

交通银行珠海分行切实推进金融服务创新，持续深化普惠金融事业部制改革和产品、业务创新，深耕厚植普惠金融“根基”，以金融活水润泽“小微”百花园，迎来繁花盛开。

紧抓特色，高效服务展实效

以线上抵押贷、“成长之翼”及“见贷即保”等特色业务为抓手，用好“专项再贷款”政策，运用金融大数据，高效服务小微客群。上半年，线上抵押贷客户新增超300户，增速324%。

与高新区政府合作“成长之翼”助贷项目，将单户最高授信金额由1500万元提升至2000万元，在提升抵押质押担保方式的综合抵押率的同时，增加纯信用方式，深化打造政银企合作平台。截至6月底，该行累计为6家纳入“成长之翼”助贷平台的

高新技术企业发放贷款，金额超5000万元。

银担合作，开拓创新见成效

创新思维，强化与担保公司合作，与粤财普惠（珠海）担保公司签署“见贷即保”合作协议，并于6月28日为珠海HXXBL有限公司落地交行全首笔“见贷即保”业务。

近日，该行又为珠海某科技有限公司、珠海某工程有限公司分别审批“见贷即保”项下贷款额度500万元、300万元。通过批量担保的方式创新银担合作流程，提高担保业务放款效率，

为优质小微企业增信的同时又降低企业融资担保成本，实现银担企三方共赢。

助力复工，金融服务不断档

珠海某水产公司是省重点农业龙头企业 and 市菜篮子工程企业，企业开足马力保障民生物资供应，资金需求同样大幅提升。该行在了解企业需求后，一边对接营销客户，一边同步沟通授信方案和准备申报材料，在达成授信意向后第一时间上报审批，实现一天内审结批复，发放信用贷款，企业复工复产按下“快进键”。

截至6月底，该行累计发放

普惠小微贷款超1600余笔，金额超15亿元。同时，累计为全部申请需要延期/展期/无还本续贷等金融支持的小微企业、小微企业主或个体工商户办理展期、无还本续贷和延期付息等金融支持，涉及贷款金额超1亿元。

下一步，交通银行珠海分行继续充分发挥普惠金融事业部制优势，以线上抵押贷为重点产品，同时依托“成长之翼”“见贷即保”两个项目制业务，把银行的政策和产品实实在在地传递到小微企业，有效推动交行金融服务小微企业的影响力，全力打造普惠金融“金招牌”、服务小微的“金名片”，为珠海市实体经济发展和保企业稳就业贡献交行力量。

广发信用卡提醒——不良消费习惯或导致购房失利

征信是什么？征信有什么用？很多人不懂征信总是会提出各种问题，同时对个人征信的重视程度轻若浮萍。专家提醒，不良消费习惯影响征信记录导致购房失利等状况频频，规范使用信用卡，对个人而言是维护良好征信的重要一步。

不良征信或致个人大额消费受限

良好的个人征信记录关系着消费、借贷、个人形象等方面，与日常生活息息相关。比如贷款买房，近年来因购房者征信意识薄弱、不良消费习惯影响征信记录导致购房失利等状况频频。

对于购房者来说，在申请贷款时银行会核实购房人包括配偶5年内贷款信用卡记录，不良征信记录可能会为购房带来麻烦，限制个人大额消费。因此，增强购房者征信意识、普及金融知识、提升平安金融意识已是当务之急。

建议定期查询个人征信报告

不良征信到底是从哪里来的呢？广发信用卡相关人士表示，不良征信记录很容易在不经意间形

成，如信用卡透支消费，没有按时还款而产生逾期记录；按揭贷款没有按期还款而产生逾期记录；按揭贷款、消费贷款等贷款的利率上调后，仍按原金额支付月供，银行因余额不足而未成功扣款进而产生逾期记录；或者为第三方提供担保时，第三方没有按时偿还贷款而形成逾期记录。总之，不管是主观还是客观产生的这些行为，都可能会作为个人不良征信行为而被纳入征信报告中，影响日后的金融生活。

广发信用卡中心相关人士提醒，要增强征信意识，了解征信相关知识，积极维护征信记录。个人在发生信用交易后，应牢记还款日期，按时足额还清信用借款；谨慎为他人提供信用担保，要了解借款人的信誉、还款意愿、偿还债务能力等，担保相关条款、款项支付形式等要以有法律效应的书面形式体现；在信用卡停用时及时销卡。根据国务院颁布的《征信业管理条例》规定，个人信息主体有权每年两次免费获取本人的信用报告。专家提醒，公众有必要定期查询个人信用报告，了解自身信用状况。如已有逾期记录，应尽快还款，积极采取措施避免再次发生。如逾期信息有误，应尽快提出申请，及时纠正。

中山农行获评优秀科技信贷服务单位

近日，在中山市科技金融创新促进会第二届第一次会员大会上，中山农行获评中山市优秀科技信贷服务单位。

据悉，中山市科技金融创新促进会是中山市科技局作为业务主管部门，牵头搭建的政府科技金融服务企业的平台协会。近年来，中山农行积极参与中山市科技信贷业务建设，主动对接政府科技部门和科创协会，深入研究科技型企业市场。同时，结合“访百万企业”“百行进万企”等活动，主动摸查科技型企业的金融需求，积极引入政府增信机制，推动科技信贷产品的创新，切实

加强对科技型企业的信贷投放和金融服务，有效助力科技型企业成长发展。近三年来，该行依托中山市科技信贷风险基金，累计投放科技贷款达6.68亿元，精准支持科技型企业62户，有效助推中山本地科技产业发展，获得政府及企业的肯定。

下一阶段，中山分行将继续坚持金融助力科技，做好科技型企业的普惠金融服务工作，擦亮农行科技信贷品牌，为中山打造国际科技创新中心重要承载区和创新成果产业化基地、助力经济振兴威武贡献农行力量。

（罗红艳 陈育平）

各式各样的主题野餐

文/图 梅尔

谁说野餐一定要去公园草地？看腻了城市公园的人造草坪，也厌倦了负重前行的野外徒步，你会发现，只需要花一点小心思，自家阳台、屋顶、老屋后院，甚至车厢和泳池里，都可以办一场令人惊喜的野餐聚会。

其实，这就是所谓的主题野餐。主题野餐，中国古已有之。比如古代文人的风雅聚会“曲水流觞”，就是一场比赛以诗文游艺为主题的野餐活动。现代意义上的主题野餐，则要追溯到1988年在巴黎举行的“白色野餐日”活动。据传是法国商人帕斯基耶尔旅居海外多年后归国，邀请昔日老友在埃菲尔铁塔下的公园野餐，因人数众多，就约定大家均着白衣便于辨认，却无意间促成一场引人注目的盛事，并在巴黎乃至世界掀起一阵“白色浪潮”。

除了在着装色彩上做文章之外，场景的选择也是主题野餐的重头戏。如果说野餐是可以说走就走的休憩时间，能让你在忙碌生活中透一口气，以便从容地进入下一段人生，那么一个有趣的主题，就能为这场旅途赋予更特殊的意义。本期我们一同看看，野餐究竟可以在哪些地方进行？

露台野餐

如果你是拥有阳台或露台的幸运儿，出门野餐真的没必要。在阳台上铺开一块野餐布，从厨房里端来一些点心零食和刚好冒着热气的咖啡，晒着太阳眯着眼睛，看看书或看一部电影，一个人也能享受自在的野餐。

便捷的阳台或露台野餐，如今已经在许多国家的年轻人中流行开来，甚至有人专门寻找适合野餐的公共露台，从另一个角度欣赏城市的风光。

车厢野餐

租一辆小皮卡，再也不用纠结今天要带哪些装备，统统装上车就好。坐在皮卡后车斗里边兜风边野餐，看着沿途景色由熟悉变得陌生，不断向后移出视野，内心也会跟着雀跃起来。最重要的是，遇到喜欢的地方可以随时停下来欣赏，这种“在路上”的感觉就像置身于一部公路片，自由而畅快。

如果没有小皮卡的“敞篷”效果，打开任何一辆车的后备箱，也可以就地享用一顿丰盛的车厢野餐。需要注意的是，旅途颠簸，应避免携带易碎的食物和餐具。

泳池野餐

游泳是一项耗费体力的运动，更需要随时补充能量。只要选好装备，游泳与野餐也并非不可兼得。带上泳圈和充气浮椅，将准备好的食物放在泳池边或泳圈上，即可转身跃入泳池。在清凉的泳池里享用美食，那种漂在水面的轻盈感觉无可取代。

如果是在秋冬季节，可以将地点从泳池换成温泉，在放松身心的同时喝一杯下午茶，热气氤氲，茶香弥漫。



天台野餐



不同地方进行野餐让人愉悦

船上野餐

想要亲近自然，还有比在船上野餐更直接的方式吗？泛舟湖上，柔波盈柳相伴，打开事先准备的餐盒。推杯换盏之间，一场船上野餐就此拉开序幕。随着水流渐行渐远，距离将岸上的喧嚣隔绝开来，只剩下水禽的叫声和船桨的击水声，与同伴静坐其间，非常适合谈论一些私密的对话。

船上的吃食不必过于讲究，一份可以填饱肚子的主食或肉类，搭配各式小吃茶点。即便是平日司空见惯的食物，拿到船上，也会别有一番滋味。

后院野餐

如果你是一个拥有后院的超级幸运儿，或者你有一位拥有后院的朋友，那么一定要和这位朋友保持友好往来，因为有一天，你或许可以借他家后院搞一场野餐。

吹着院落清风，聊聊知心话，享用着厨房新鲜出炉的餐食，温柔惬意。到了晚上，在夜色下看一部露天电影，享受“轻罗小扇扑流萤”的意境。不必像在电影院里那样拘束，准备好柔软的毛毯和靠垫，即使躺下也没有关系。食物可随意分享，酒水亦可畅饮，在后院进行野餐，要的就是那一份自在。

坐观星辰大海 品味八珍玉食

在素有“百岛之市”美誉的珠海，各岛有各岛的特色，岛中有独特的风土人情、历史遗址、旖旎风光，尚保有原始淳朴的风貌。在民宿里大展厨艺，是深度感受海岛独特魅力的别样选择。

日前，珠海万山海洋开发试验区与羊城晚报携手推出“羊城晚报带你逛吃万山”系列直播活动的首场活动就在桂山岛举行，羊晚旅游达人踏上了迷人的桂山岛。

在珠海桂山岛拾级而上，羊晚旅游达人看到了一座淳朴却别致的浪漫小屋。这座独栋小屋面朝大海，有着开阔的视野平台，秋千在庭院摇摆着，仿佛一直在等着人们到来。细看门牌，上面刻画着“鱼舍”二字，原来这就是广东省十大“最美民宿”——蓝色海岸的代表作品。

在这个能观赏星辰大海的“鱼舍”里，首先映入眼帘的是通过落地玻璃窗可看到的超大厨房。对于吃货而言，在这个厨房里大展厨艺，不仅煮得舒适，而且还能在煮饭间隙眺望到门外的浩瀚大海，实在乐哉。

于是大家迫不及待地来到了当地码头附近的海鲜档口选购食材。说起也好玩，当地渔民售卖的海鲜可谓是千奇百态：有像瓜子般的狗爪螺、也有像火山喷发模样的火山螺、还有比手掌还大的扇贝……

这里笔者想重点说说火山螺，这真是不可多见的一种海螺。

据说这种火山螺长在海岸线的石头缝里，一般是风浪越大的地方，越有利于这种螺的生长，而且火山螺对海水水质的要求非常高，必须是非常干净的海水才能长出火山螺。

火山螺大多抱团生存，好多个火山螺抱在一起，螺口向上，像火山口一样，当地渔民一般是在退潮时分拿着铁锹去挖火山螺的。煮法上据说是将火山螺滚水蒸20分钟左右就可以新鲜出炉了。看着它特别的外表，我们就知道吃火山螺真没有吃一般的螺那么容易。渔民们说通常是要用锤子轻轻地敲开它的硬壳，力气太大会把螺肉敲烂，有技巧地敲开后就会露出一个完整的螺肉，味道非常的清甜。

虽然对火山螺十分感兴趣，但也碍于自己的厨艺，不敢贸然下手采购，最后还是挑了当地出的名泥猛鱼与日贝，毕竟这两种当地知名的海鲜，只要是新鲜“游水”的，仅仅清蒸就能做出大海的味道。

将食材采购完毕，羊晚旅游达人又回到了“鱼舍”，在民宿的厨房开始捣鼓起来。泥猛鱼与沙巴、冬瓜一起熬汤，在夏日炎热之际是一道清凉之作；泥猛鱼再用果皮、姜丝、葱花、豆豉清蒸，又是另一番惹味的感觉。事实证明，桂山岛的泥猛鱼无论是做汤还是清蒸都是那么出色，当然也有一份源于亲自下厨的愉悦之感。

文/图 梅尔

