

## 申卡成瘾？ 弄懂“信报合并”很重要

随着信用卡逐渐融入越来越多人的日常生活，各家银行不同信用卡的丰富权益以及多样化的卡面设计，也吸引着不少人持有多个信用卡，更有一些“玩卡族”，申请了成百上千张信用卡。

不过，这样做显然有一定的副作用。一来会在信用记录中产生很多账户，对未来购房、购车时的贷款审批产生一定影响；二来太多的信用卡会导致管理成本成倍增加，万一因忘记还款造成逾期记录则更加得不偿失。

那有没有解决的方法呢？这就要弄懂一个“信报合并”的概念了。

### 什么是“信报合并”

所谓“信报合并”，又称“信报合一”。对于信报合并的银行而言，无论你申请他家多少张信用卡，在人民银行的征信系统中，只会显示一个人民币账户和一个美元账户。对于这样的银行，哪怕申请 100 张信用卡，信报上也只有两个账户。而对于非信报合一的银行，每申请一张信用卡上就会多一个账户，100 张卡就是 100 个账户。

此外，信报合不合并，也影响着我们的还款方式。还款最简单的是信报合并的银行，因为账单也合并，我们只需还款到任意一张卡中即可。而信报不合并的银行，还款又有区别，分为账单合并和账单不合并。账单合并，则账单日和还款日一致，只需记住日期就行，但是在还款时要分别还款，注意不要还错卡。账单不合并，则更为麻烦，不仅每张卡需要独立还款，还需要分别记住账单日和还款日。

### 有哪些“信报合并”的银行？

据了解，目前实行信报合并的银行以股份制商业银行为主，包括招商银行、浦发银行、民生银行、华夏银行、平安银行、汇丰银行等。

信报不合并、但账单合并的银行中既有国有大行也有股份制银行，包括建设银行、交通银行、广发银行、中信银行、光大银行、渣打银行、花旗银行等。

而信报不合并、账单也不合并的银行则以国有大行为主，包括中国银行、工商银行、农业银行、兴业银行、邮储银行等。

因此，喜欢申请信用卡的朋友，在申请之前一定要分辨清楚，对于信报合并的银行，尽可以根据喜好来申请。而对于信报不合并的银行，则应慎之又慎，最好不要持有过多的卡片，以免带来不必要的麻烦。

## 复星集团在珠海的首个项目落户斗门，将带来近 60 万平方米综合体

# 豫园商城将进驻斗门 最迟2024年年初开业

世界 500 强企业复星集团在珠海的首个项目落户斗门，将带来近 60 万平方米的超级综合体。日前，该项目有了新进展。据悉，该项目也是复星集团在粤港澳大湾区规划的首个文化商业类项目，该集团将为珠海带来国内顶级商业体——豫园商城，最迟将于 2024 年年初与珠海市民见面。

日前，珠海市自然资源局发布了一则复星湖心路项目（岭域广场 C 区域）的建设工程项目批前公示。该公示对 C 区域的建设详情进行说明，根据公示显示，C 区域将建设 7 栋纯板式建筑。

据了解，项目位于斗门区腾逸路以北，星湖路以东，西城 A 片区内。根据公示，本次建设用地面积为 21961.68 平方米，计容建筑面积为 49937.34 平方米，总建筑面积为 71164.91 平方米。根据公示内容，C 区域容积率为 2.27，总户数 456 户，将建车位 400 个。

此外，该项目住宅产品效果图也在此次批前公示中首度曝光。从效果图可以看到，C 区域楼栋建筑样式采用板楼设计。据悉，板楼设计在片区内并不多见，具有采光更好、通风更佳，大面宽，多开间朝南等优点，业内人士认为，该项目会给区域板块带来更多不一样的产品特色，全面升级板块内的居住体验。

据了解，去年 12 月 26 日，上海复皓实业发展有限公司（复星集团旗下子公司）便以总价 34.83 亿拿下湖心路西城 A 片区这幅商住用地。而首进珠海的岭域广场，便是复星在粤港澳大湾区规划的首个文化商业类项目。该宗用地总面积约 25.5 万平方米，计容建筑面积约 42.38 万平方米。

值得关注的是，项目包含了 3 万平方米的商业体量，并要求四年内满铺开业。据介绍，项目起止年限为今年 5 月 1 日至 2024 年 2 月 1 日，除了引入豫园商城外，还须引入不少于 10 家商务部业务系统统一平台中华老字号信息管理系统公示的“中华老字号品牌”进驻开业。且对于开业时间也有明确要求，自签订之日起四年内满铺开业（占商铺面积的 90% 或以上，视为满铺开业）。也就是说，最迟在 2024 年年初，岭域广场将开业迎客。

业内人士认为，岭域广场的落地，对于湖心路板块具有点睛的作用，不仅是一处游玩的好去处，更是湖心路板块对外宣传的一张新名片。所以复星集团给 A 片区带来的国内顶级商业体——豫园商城，消息一出，备受关注。

据介绍，复星于 1992 年在上海起家，经过多年全球多元化发展，形成一个深度产业运营 + 产业投资的集团。在 2020 年福布斯



世界 500 强企业复星集团在珠海的首个项目效果图(受访者供图)

全球上市公司 500 强排名中，排第 371 位。旗下拥有健康、快乐、富足三大业务板块，产业遍布全球五大洲，近 18 个国家和地区。复星集团植根中国，服务全球十亿家庭客户，智造健康、快乐、富足的幸福生态系统。

（艾琳）

（艾琳）

## 2020 年《财富》 中国 500 强发布

## 珠海共三家企业入围

7 月 27 日，财富中文网发布了 2020 年《财富》中国 500 强排行榜，考量了中国上市企业在过去一年的业绩和成就。

根据发布的排行榜，今年珠海共三家企业入围，入围数量与前两年

持平。其中，珠海格力电器股份有限公司，今年排名第 54 位，较去年排名下降 6 位；珠海华发实业股份有限公司，今年排名第 296 位，较去年排名上升 62 位；纳思达股份有限公司，今年排名第 392 位，较去年排名

下降 10 位。

据介绍，本排行榜覆盖范围包括在中国境内外上市的所有中国公司，按 2019 年财务年度的营业收入对公司进行排名。今年上榜公司的年营收门槛接近 178 亿元，相比去

年提升了近 10%。

500 家上榜的中国上市公司总营业收入达到 50.5 万亿元人民币，较去年增长 11%；净利润达到了 4.2 万亿元，较去年增长超 16%。

（艾琳）

# 糖水 广东人的消暑“蜜”籍

文 / 图 梅尔

## 1 将五谷杂粮 运用得淋漓尽致

说起广东糖水，不少人的第一反应就是那一碗清热解毒、绵密香甜的绿豆沙。这也是广东人的最大“倔强”，总想把“硬气”的豆子煮得沙沙糯糯，将五谷杂粮的精华达到最大化的价值实现。

一碗好的绿豆沙，选料十分重要，饱满的绿豆是必备。将泡发许久的绿豆，加入切丝的陈年陈皮一同入锅，再按 10:1 的比例加入糯米，经过半小时左右的文火熬煮，豆皮开花，出沙细糯，加入冰糖再慢煮半小时，这锅绵密的绿豆沙就伴着陈皮的馨香出锅了。

当然我们还可以加入海带、莲子、百合、香草等配料，让绿豆沙更具层次感。吃的时候，我们感觉到了绿豆沙的细腻入口即化，海带软滑富有嚼劲。而这些传统的绿豆沙配搭，更让其冠有清热解毒、消暑“神器”的美名。

有了绿豆沙，当然也有其好“基友”红豆沙，两者出双入对。陈皮百合红豆沙、红豆圆子汤、莲子红豆羹、酒酿红豆小圆子……无论红豆如何更换搭档，都是女性在一年四季里经久不变的心头好。一位糖水店的老板曾经向笔者

告知一个秘方：煮红豆沙的时候可以在锅中放入一枚瓷勺，红豆在锅中爆开的时候会与瓷勺碰撞，从而更容易让红豆变成出色的红豆沙。

绿豆、红豆出场后，黄豆也不甘示弱，不过它换了装扮，以一种水灵灵的模式展现，它就是豆腐花。在广东人的眼中，豆腐花不同于北方的豆腐脑，它还有一个清新俏丽的名字——“山水豆腐花”。

顾名思义，山水豆腐花源自青山绿水间，用外皮平整的黄豆加入山泉之水榨出细腻似雪的豆浆，手工滤出豆渣。再用纱布层层过滤，最后点入石膏水，在碰撞中一气呵成，防止空气进入，凝结而成。传统的山水豆腐花加入黄糖水或者姜汁水就能品到甜蜜裹着浓郁的豆香沁凉心扉。后来经过改良，还可以加入红豆、芒果、小丸子之类，充盈口感。

芝麻也是广东人最爱的养生食物之一，用于食用熬制的大多为黑芝麻。别看黑芝麻黑乎乎的，但感觉上就有一股莫名神秘的力量，让广东人当其瑰宝。将黑芝麻运用在糖水上，就不能不提那碗甜而不腻、浓而不稠的黑芝麻糊。

据说，做一碗出色的



芝麻糊



绿豆沙



红豆沙



豆腐花



姜撞奶

## 2 把奶制产品 演绎出千变万化

奶制产品在广东糖水中占据了重要一席。除了各式各样的新式糖水水中会加入牛奶以外，传统的奶制产品还会做成窝蛋牛奶、双皮奶、姜撞奶等。

窝蛋牛奶的做法十分简单，就是单纯地在热腾腾的牛奶中打入生鸡蛋，稍微焖一下就可以吃了。鸡蛋焖久了会熟透，而大多“嘴刁”的广东人会将半生熟的鸡蛋混合在牛奶当中，使其变成淡黄色，加入糖后就香甜顺滑且带有一丝嚼头。

双皮奶就更具有“江湖地位”了，其质地柔滑、清甜浓郁，可热饮亦可冷饮，被广东、香港地区的人们评为甜品中的极品。最知名的双皮奶来自于顺德，不少人还会专程前往顺德品尝一番。但如今顺德师傅将手艺带到广东各地，在珠海不少糖水店也会打出正宗双皮奶的称号。

看起来像啫喱嘅 Q 弹的双皮奶其实做法并不复杂：只需将牛奶煮滚，趁热倒入碗中，待表层结出奶皮后将牛奶倒至另一个碗中，使奶皮留在碗底；然后在奶中加入砂糖、蛋清，搅拌均匀后再倒回存有奶皮的碗中，置火上蒸炖；适时起锅、冷却，就会产生一层新的奶皮，此即双皮奶。

但尽管做法简单，又为

何每家糖水店都要强调正宗呢？据说，双皮奶的牛奶是必须选择清晨新挤的水牛奶。水牛最初因易适应环境被当地农民用于耕田劳作，后来人们发现水牛奶的乳脂含量远超花牛奶，比起花牛奶更加香醇营养有风味，奶汁甚至能达到“挂杯凝珠”不滑落的效果。

而鸡蛋就要选择土鸡蛋，顺德当地产的砂糖也是最佳的。水牛奶、土鸡蛋、当地砂糖三者搭配下，最大程度发挥出材料之间的相得益彰。再加上师傅需要精准地掌握炖煮火候，多一分就破坏丝滑，少一分就会干枯，如此出炉的双皮奶才是既有蛋奶之香，同时又甜而不腻。

鲜榨老姜汁与水牛奶的偶遇也是一道出色的广东糖水——姜撞奶。它的原型据说是番禺沙湾镇的一位年迈老婆婆咳嗽始终不得痊愈，姜汁太辣又无法下咽，媳妇在旁焦急万分，失手将牛奶混入了装着姜汁的碗内，不久牛奶竟然凝固，姜撞奶也就成型了。

后来这个做法流传到顺德，人们将牛奶改成了水牛奶，于是姜撞奶的风味就更胜一筹了。顺德姜撞奶从此流传开来，让广东人无论在严寒还是酷暑，一口姜撞奶下肚，都能瞬间重拾力量，遍身暖意。



横琴企业专属网在网页端上线“横琴新区风险补偿资金项目备案”模块

## 珠海横琴新区推出“风险补偿资金项目线上备案”服务

## 开启“互联网+金融备案”新模式

近日，为加快推动银行及融资租赁机构在疫情期间对中小微企业的贷款进度，横琴企业专属网页坚持“非必要、不聚集”原则，联合区服务金融局依托“数字政府”建设，在网页端上线“横琴新区风险补偿资金项目备案”模块。银行及融资租赁机构只需登录横琴企业专属网页，点击“横琴新区风险补偿资金项目备案”模块，简单填写本单位及放贷企业基本信息即可完成风险补偿金的线上备案，开启“互联网 + 风险补偿金备案”新模式。

据了解，为进一步缓解区内中小微企业融资难、融资贵问题，推动金融服务实体经济发展，区金融服务局设立了横琴新区中小微企业风险补偿资金，该资金主要用于补偿银行及融资租赁机构在向区内中小微企业开展贷款、贷款保证担保和创业投资业务过程中发生的贷款损失，鼓励引导银行及融资租赁机构加大对中小微企业放贷力度，大幅降低了中小微企业的信贷门槛。

“横琴新区风险补偿资金项目备案”模块分为“风险补偿”“贷款规模奖励”及“我的备案”等三个功能。

“风险补偿”功能为符合《横琴新区中小微企业风险补偿资金管理办法》的中小微企业提供贷款或担保的银行、保险公司、小额贷款公司、融资担保公司及创业投资企业开辟线上备案渠道，上述企业只需登录横琴企业专属网页，在“风险补偿”模块填写本单位基本信息及贷款、保证担保、创业投资对象的基本信息即可完成线上备案。

“贷款规模奖励”功能为符合《横琴新区中小微企业风险补偿资金管理办法》的港澳资中小微企业提供贷款或担保的银行、保险公司、贷款公司、融资担保公司及创业投资企业开辟线上备案渠道，上述企业只需登录横琴企业专属网页，在“风险补偿”模块填写本单位基本信息及贷款、保证担保、创业投资对象的基本信息即可完成线上备案。

此外，完成风险补偿金线上备案的企业可通过“我的备案”功能查看相关备案记录。

据介绍，下一步，横琴企业专属网页将持续优化“横琴新区风险补偿资金项目备案”模块，上线风险补偿金申报等功能，助力风险补偿金申报等工作。（何叶舟）



双皮奶

在每一个酷暑难耐的夏日里，广东人总有一份独家的消暑“蜜”籍。不论是运动过后，还是游玩空当，饱受高温煎熬的广东人总能迅速锁定街坊邻里的糖水店，默契地说一句：“食糖水！”

从“食糖水”可以看出，广东人品味甜汤与国内其他地域有异，糖水是有“料”的，而不单纯只是用糖熬出的汁水，所以不是“喝糖水”。广东糖水的最大特色就是遵循时令、讲究食材搭配，如同广府饮食文化中的“老火靚汤”，轻舀一勺，满满的豆谷、根茎、水果、药材，如同“八仙过海”，施展着各自的魅力和本领。

所以，在老一辈的广东人心中，一碗香甜的糖水绝对是劳累过后的最佳奖赏，也是心中的灵魂寄托。