

# 一触即达 跨境共享 交行“科技赋能”精彩亮相服贸会

迭代更新电子供应链系统平台

交行蕴通产业链融资服务方案，针对采购商与贸易伙伴间发生的交易场景，依托“互联网+”和信息技术，迭代更新电子供应链系统平台，结合传统的支付结算与贸易融资，开发出在线金融产品，创新“快易贴”“快易收”“快易付”“在线承兑”“智慧汽车金融”等产品，为近20个行业提供深度产业链业务融资服务，在帮助采购商优化贸易资金流的同时，增强采购商商业信用、促进采购商与上下游企业的长期战略协同关系，打造产业链共赢。该行开发的智慧汽车融资平台，实现了融资申请、质押监管、车辆赎回提取自助化办理，线上24小时释放监管物，与线下业务相比，处理时间可缩短90%，客户体验极大提升，业务流程大大简化；同时，该系统全流程嵌入风险控制模块，控制经销商销售回款、提高监管物流动性，实

现了对线下操作风险的有效规避和对信用风险的提前预警。

交银“智慧园区”产品，搭建了慧服务、慧金融、慧安全、慧智付、慧管账五大模块，实现了园区的租金缴纳、物业管理、停车收费、公共事业缴费以及商铺消费等应用场景全面线上化，打破了园区内部信息孤立，解决对账流程多、管理成本高、技术流程相对僵化等问题，实现C端用户便捷支付，B端企业全流程管理，并提供多元化的非金融类增值服务。

**一站式线上金融服务满足客户需求**

“单一窗口”交通银行金融模块，对接“中国国际贸易单一窗口”大数据系统，为各类型特别是小微企业出口企业提供一站式的线上金融服务，不仅解决了传统银行与小微企业经营信息不对称导致融资难的问题，还满足了小微企业线上快速预约开户、海关税费支付、国际汇入汇出结算等经营全流

程的金融服务需求，是交通银行发挥大数据优势为企业“精准画像”并提供“全天候”服务的重要场景金融创新产品集合。小微进出口企业，通过单一窗口即可实时申请交通银行普惠融资额度，在核生时效后即可获得“贸融+流贷”的综合授信额度，满足客户国际与国内综合化贸易融资需求。

交行链融区块链资产证券化平台，是交行自主研发的区块链资产证券化服务平台，以联盟链为纽带连接资金端与资产端，实现资产证券化业务体系的信用穿透，提供资产证

券化产品从发行到存续期的全生命周期业务功能，解决了传统资产证券化业务信息不对称、客观性不足、定价与风险不匹配的问题，有效降低金融风

险。2018年9月，交行成功试点运用链融发行亚洲首单区块链资产证券化项目——交盈2018年第一期个人住房抵押贷款资产支持证券。截至目前，平台已吸引43家发起机构、投资人、中介机构上链开展业务，已累计发行资产证券化产品近840亿元。2019年，“链融”荣获上海市政府颁发的2018年度上海金融创新成果奖、《中国

银行家》杂志2019年十佳区块链创新应用奖、《金融电子化》杂志金融行业科技创新突出贡献奖等奖项。

**创新推出一站式跨境金融服务平台**

此外，稳金融、稳外贸、稳外资是“六稳”重要内容。交行在抗击疫情与复工复产的关键时刻，于2020年4月创新推出了“交银跨境e金融”一站式跨境金融服务平台，实现了境内、外、外贸、投融资、离岸一体化的跨境金融服务，全景式展示交通银行近200项跨境金融产品、创新方案和经典案例。该平台主要特点和优势是：以客户体验为中心，客户根据所处不同发展阶段可以精准匹配相应服务；全线上流程服务，速度大幅提升，线上开立国际信用证时间，从2个工作日压缩到2小时；创新贸易融资线上产品“快捷贷”“快捷证”，客户网上提交融资申请后，最快到账仅需17分钟；

全景视图服务，将每一家企业的业务数据、财务数据、交易数据等整合分析，生成可视化的数据仪表盘；交行利用科技赋能，将跨境金融化繁为简，一触即达。

在当前我国“六稳”“六保”经济总体要求指引下，在国外市监局日益趋严情况下，境外独角兽企业回归境内上市方兴未艾，这既为国内市场活跃、国人分享独角兽企业红利提供了可能，也为商业银行开辟蓝海、增加业务量提供了难得机会。交行发挥国际化、综合化的优势，特别是五大行中唯一一个拥有离岸金融牌照的优势，为某集团独角兽企业回归提供银团贷款、跨境资金池、境内上市、境外发债等全方位金融解决方案，将该企业拆分成三个公司上市（新三板股、A股、H股），集团整体市值从5年前200亿元增长到现在突破5000亿元。交行以实际行动，为稳金融、稳外资、稳外贸、保企业做出实实在在的贡献。

人行珠海中支联合市普法办  
**打造金融法治宣传基地**



日前，由中国人民银行广州分行、广东省普法办公室指导，中国人民银行珠海市中心支行、珠海市普法办公室联合举办的“普及金融法律知识依法维护金融权利”主题宣传活动在珠海市金湾区法治文化主题公园举行。

人民银行广州分行副处长周红梅、珠海市金融消费者保护联合会常务副秘书长王秋宁、工商银行珠海分行纪委书记邓建辉先后致辞。周红梅表示，建设金融法治公园，将金融法治的宣传内容嵌入人民群众的生活休闲场景，让人民群众在日常逛公园的休闲过程中学习各类金融法律知识，实现金融法治宣传的寓教于乐，开辟了金融法治宣传活动的新载体和新形式，场景自然、易于被群众接受，体现了以人为本的宣传理念。

活动中，人民银行珠海市中心支行副行长唐黎军向金湾区司法局局长谭高明授予“珠海市金融法治宣传教育基地”牌匾（见上图），标志着双方以此金融法治宣传活动为契机，携手合作、共同努力，致力于将金融法治公园打造成全国金融法治宣传示范标杆。

授牌仪式后，金湾区司法局普法宣传讲师带领金融系统干部参观《民法典》宣传长廊，讲授《民法典》主要精神，人民银行珠海中支普法宣传讲师现场讲解公园金融法治宣传长廊，金融法治宣传长廊集合了反洗钱法、征信管理条例、外汇管理条例等法律法规内容，并以案例分析形式向社会普及金融法律热点和难点，宣传金融消费者八大权益，形式多样、内容丰富、通俗易懂，得到群众点赞。

活动当天，金融机构和金湾区司法局宣传工作人员在现场展台开展集中宣传活动，通过宣传标语、发放宣传折页和现场咨询解答方式，向公园休闲群众宣传金融法律知识，围绕金融热点难点问题向社会开展普法，引导广大群众依法维护金融权益，助力平安金融建设。

（文/图 何舟）

## 情系珠海横琴 共贺祖国华诞

工行珠海分行开展庆祝新中国成立71周年主题团日活动

为庆祝新中国成立71周年，展现珠海市改革开放以来的经济腾飞成果、红色文化底蕴及工商银行珠海分行青年员工优良的精神风貌，工行珠海分行团委联合工行横琴分行团委共同组织开展了“情系珠海横琴，共贺祖国华诞”庆祝新中国成立71周年主题团日活动，以拳拳之心，抒爱国情怀。

9月6日当天，工行珠海分行、横琴分行的团委委员及各支行团支书分成六组前往横琴口岸、杨匏安故居、苏兆征故居、澳门回归纪念公园、珠海北

山廉政文化公园、珠海渔女、日月贝七个地标性建筑挥舞五星红旗，高呼“我在珠海为祖国母亲庆生”打卡快闪，录制祝贺短视频，抒发爱国情怀。

最后全体青年员工集聚港珠澳大桥公路口岸，齐唱国歌、重温入党誓词，手持小红旗站成的“71”及“心”字队形，镜头定格在一张张温暖的笑容和鲜艳的国旗上，青年员工们用自己的方式表达对祖国的热爱。

青年员工们表示，想要用双脚走遍珠海的每一寸土地，

（文/图 艾琳）

感受往日先烈的革命豪情，体会今日祖国繁荣昌盛的来之不易，并对明日祖国给予美好祝愿。此次活动的开展，更进一步坚定了青年员工的爱国主义信念，为不断弘扬社会主义核心价值理念和进一步助力企业文化建设，提升青工队伍的向心力和凝聚力，更好地发挥共青团组织青年、服务青年、引导青年的职能，在分行党委的领导下，展现新时代工行青年员工立足本职、奋发有为的良好精神面貌。

（文/图 艾琳）



青年员工集聚港珠澳大桥公路口岸，齐唱国歌，重温入党誓词

## 【金枪鱼】

而高产量的长鳍金枪鱼属小型金枪鱼，鱼肉色泽很淡，也是回转寿司和金枪鱼罐头的主打原料。历年金枪鱼拍卖的主角都是超大体型的“蓝鳍金枪鱼”，也称黑金枪鱼、黑鲔、本鲔。

三种“蓝鳍金枪鱼”同属大型金枪鱼，外形高度相似，其中“南方蓝鳍”体型较另两种体型稍小；“大西洋蓝鳍”的体型最大，历史最大纪录达3.5米，重680公斤。蓝鳍金枪鱼之所以特别，在于鱼肉脂含量远比其它金枪鱼高，平均约为15%~18%，这是它们丰腴口感的源泉，也是它们备受食客青睐和种群岌岌可危的根本原因，目前国际自然保护联盟已将“南方蓝鳍”列为极危物种，“大西洋蓝鳍”和“太平洋蓝鳍”分属濒危和易危级别，蓝鳍金枪鱼确实越来越少了。

我们平日在料理店，接触较多的其实是黄鳍金枪鱼（黄肌鲔）和大眼金枪鱼（短鲔），这两种金枪鱼体型中等，鱼肉含量适中，口感总体清爽；

太平洋蓝鳍金枪鱼和南

但凡说到日本料理，那一片片晶莹剔透又爽滑弹牙的刺身就浮现在眼前。在日本吃海的习惯下，日本人自古就将海产视为重要食材。而在日本料理的体系里，鱼类也居于最重要的地位。关于这些日料中的鱼类你又知道多少呢？



金枪鱼刺身



金枪鱼做的“木鱼花”

## 【鲣鱼】

在温暖的海域中，生活着一种数量庞大的鱼群。它们是大型鱼类和鸟类的饵料，同时也是鲸鱼、鯨鲨的伙伴。它们总是上十万条一起行动一起捕食，如同训练有素的士兵，没有一条会捣乱也没有一条会掉队，这种鱼就是鲣鱼。

鲣鱼是鲈形目鲭科鲣属的统称，味道以鲜著称，日式料理中经常用做烤鱼和生鱼片。

提到日料就无法避开木鱼，不过别以为木鱼是特殊品种，也别以为它和尚的法器有关。木鱼用鲣鱼做成：把鲣鱼去皮骨蒸制、然后烟熏至干，才制作成如木头一样坚硬的“木鱼”。

用小刨子把木鱼刨成细碎透明的木鱼花，就得到了日式料理中最常用的鲜味调味品，堪称天然味精。

木鱼在日本就是大名鼎鼎的“鲣节”。鲣节是由“鲣

鱼”肉为原料，经过蒸煮、焙熏、霉制、风干等一系列工艺制作而成的。它是这个世界上最坚硬的食物，它是章鱼小丸子上灵动的点缀，它也是日式料理中不可或缺的味觉源泉。

当然，直接食用鲣鱼也是同样美味的。“鲣鱼”包含了鲣属下“嬉鲣”“宗太鲣”等多种海鱼，但身处C位的还要算鲣鱼，也俗称柴鱼、炮弹鱼。

鲣鱼的鱼身呈紧凑的纺锤形，新月状尾鳍发达硕，腹部数条纵向暗色条纹是它的经典特征。这种分布于温暖水域的上层洄游性鱼类，常常数万尾结伴群游“收割”小鱼小虾。爆发力惊人又饱含氧合肌红蛋白的肌肉赋予了它们“红宝石”般色泽的鱼肉。

太平洋海域的鲣鱼，每年

春季在赤道附近繁衍，幼鱼迎着初夏的阳光随黑潮北上，此时捕获的鲣鱼也称“初鲣”；秋末肥膘体壮的鱼群沿亲潮南下，这时的鱼获被称为“秋鲣”；春鲣细膩清雅，秋鲣丰腴肥美，加之“鲣”的日文发音和“胜利”相仿，从镰仓、室町时代起，这种海鱼就饱受武士阶层的喜爱。

高知县身处鲣鱼洄游路线前站，自古被誉为“鲣鱼之乡”。曾经受制于保鲜手段，鱼肉极易腐坏，于是人们发明了一种用稻草熏烤鲣鱼的烹饪方式：经过熏烤的鲣鱼肉，焦香四溢也更加安全，通透的半熟紫红色鱼肉，撒上一把海盐，搭配土佐醋和蒜片一起入口，就是传统的渔夫吃法。

人们由此也从熏烤鲣鱼中，获得了新的俘获美味的灵感。

## 【秋刀鱼】

秋刀鱼顾名思义，秋天产的鱼，又形如刀，故名秋刀鱼。

秋刀鱼个头不大，鱼肉腥且柴，并不算特优秀。日本古时，秋刀鱼一直作为下等鱼肉，为庶民阶层食用。直到江户时代，由于捕捞业和烹饪业的发展，秋刀鱼才有机会进入贵族阶层，最终成为日本料理中的代表食物之一。

秋刀鱼胜在产量巨大，野生的秋刀鱼如同带鱼对于中国人，无需考虑人工养殖，多到已经足够岛国人的食用。所以，你吃掉的秋刀鱼，无一例外，均为野生。

虽然日本一年四季都出产秋刀鱼，但一入9月，平时价廉瘦小的秋刀鱼，身价陡增。这时的秋刀鱼，因恰逢产

所以，虽然整个秋天，全日本都在吃秋刀鱼，但敢于用秋刀鱼做刺身的只有两种人：渔民和隐匿在顶级餐厅的厨艺高手。渔民拼的是新鲜，而高级餐厅拼的是手艺。由于秋刀鱼腹部刺多却油脂过于丰厚，做刺身多用油脂较少的鱼脊部位。鱼去骨后，用醋和盐轻腌，再配合小葱和萝卜泥使用。鱼腥被有效压住，鲜味才得以尽显。

另一种常见的做法就是盐烧秋刀鱼。烧在日语中是烤的意思，盐烧就是盐烤，手法极简，调味只用盐和柠檬，但对鱼的要求却也不低，新鲜和丰厚的油脂是必不可少的。秋天里，油脂丰富的秋刀鱼，用作盐烧才是正题。