

中山广发银行 升级跨境电商服务 助力普惠金融发展

存款增加近千亿

# 珠海上半年存贷增量 双双创下历史新高

近年来,我国跨境电商进出口规模快速扩大,刺激消费需求同时持续拉动中国外贸增长,已发展成为外贸行业的一大亮点。广发银行推出跨境电商专属融资贷款方案,近日首单业务正式在宁波落地。

日前,记者从人民银行珠海市中心支行获悉,今年上半年珠海市存贷款增量双双创历史新高,增速均居全省前列,对实体经济重点领域和薄弱环节信贷投放力度较大,融资成本稳中趋降,有力支持了珠海市实体经济持续复苏。

人民银行珠海市中心支行相关负责人表示,从数据来看,今年上半年贷款增量高于去年同期,增速居全省前列。6月末,本外币各项贷款余额8375.51亿元,同比增长18.5%,增速较上季回升2.9个百分点;比年初增加749.25亿

元,同比多增37.09亿元,比年初增量创历史新高;横向来看,贷款增速较全省(14.5%)高4个百分点,居全省第4位。

在金融服务实体经济方面,今年上半年,珠海绿色贷款余额为487.16亿元,同比增长82.4%;小微企业贷款余额1822.30亿元,同比增长29.7%,其中普惠小微贷款同比增长45.4%。而从贷款投向领域来看,基础设施行业、批发零售业、文体娱乐业和卫生服务业等行业贷款同比分别增长32.5%、21.7%、53.6%和29.7%。

这也侧面证明了实体经济信贷需求较强。

在金融不断加大对实体经济支持力度的同时,房地产贷款增速出现回落态势。截至6月末,房地产贷款同比增长13.9%,余额占各项贷款比重较去年同期下降2.5个百分点。

在信贷结构持续优化的同时,珠海金融业还着力缓解小微企业融资难、融资贵。今年1至6月,新发放的企业人民币贷款(不含贴现)加权平均利率为4.78%,与上年同期基本持平,其中6月份发放的企业贷

款加权平均利率为4.57%,较上月平均利率低0.47个百分点;存量贷款中,浮动利率贷款在今年重定价后,企业逐步享受去年LPR下调带来的贷款利率下降。

值得关注的是,上半年珠海本外币各项存款余额10598.27亿元,同比增长12.3%,较上季回升7.3个百分点,比年初增加993.76亿元,同比多增602.71亿元,比年初增量创历史新高;横向来看,存款增速较全省(11.7%)高0.6个百分点,居全省第3位。

(何叶舟)

## “小积木 大创作”

中山广发银行彩虹支行举行贵宾客户亲子活动



小朋友们搭建机器人

7月17日上午,中山广发银行彩虹支行在海客智能机器人中心组织开展“小积木、大创作”亲子活动,增强贵宾客户的幸福感。

这次活动邀请的是4到9岁的小朋友,现场参与的是10个贵宾客户家庭。在活动现场,老师生动地向小朋友们讲解汽车知识和如何制作机器人,随后引领小朋友们移步到积木区搭建

属于自己的机器人。小朋友们通过造型多变的搭建,激发了天马行空的想象力,培养了逻辑思维,提高了动手与学习能力。

这次活动充分反映了广发银行中山彩虹支行“客户为先、真情服务”的经营理念,通过暑假为贵宾客户的小孩安排益智活动,进一步稳固银客关系,受到了客户高度的好评。



港珠澳大桥海关助力珠海企业精密生产线高效通关 林昌锋 摄

## 办实事服务更有“芯”

拱北海关助力光学芯片生产线高效进口

日前,随着最后一箱设备经拱北海关所属香洲海关开箱查验合格,珠海光库科技股份有限公司进口的一批26个集装箱、价值超3000万元的光学芯片生产设备顺利完成口岸查验环节,进入投产前的安装调试阶段。据悉,这批设备是该公司自泰国转移至珠海总部的一条激光生产线,将主要应用于超高速干线光通信网、海底光通信网、城域核心网及科研等领域。

“当时真是感到焦头烂额。”回想进口前的情形,光库科技股份有限公司关务经理王燕无

感慨地说。由于该批设备价值高、体积大,涉及零部件众多,仅报关就涉及超万种商品项,费时且难度大,如何安全高效进口是企业面临的难题。

在了解到该情况后,拱北海关多部门密切配合,主动上门“送技术、送政策、送服务”,指导企业用好两步申报、提前申报等惠企改革,为企业提供更便利的通关服务。针对该批货物数量多、体积大、政策性强,且涉及安全、卫生、环保等法规要求,加强口岸—属地通关业务环节

衔接,相关设备在目的地进行“一站式”查验,通关时间大幅压缩50%以上,不仅减少了口岸滞留产生的人工、物流、仓储等直接经济成本,还有效降低了设备受损风险。

“拱北海关创新项目监管方式,量身打造监管方案,为这条生产线能顺利落户珠海提供了先决条件。”王燕说,整条生产线能迅速及时地投入到产品的研发生产当中,保障了企业在周期短、换代快的电子行业中取得先机,保持竞争力。

地方经济高质量发展为出发点,将该生产线的高效验收纳入相关部门单位“我为群众办实事”实践活动任务清单。充分听取企业诉求,依法依规、特事特办研究出一揽子解决方案,确保货物“既通得快,又管得住”。“下一步我们将继续着力解决企业‘急难愁盼’问题,进一步优化口岸营商环境,守护好粤港澳大湾区高新技术‘生产线’。”港珠澳大桥海关综合业务一科科长马少伟表示。(何叶舟 钱瑜 宋倩 钟牧霖 郭传立)

# 以“特色茶饮”待客的斗门客家人

文/图 梅尔

众所周知,客家人好客,不管是远亲还是近邻来访,动不动就要设宴以茶请客。而在珠海斗门的客家人,也喜欢以一种“特色茶饮”待客,这就是响当当的客家咸茶。



客家人热情好客

## A 用料简单 工序却不少

说起客家咸茶,在珠海斗门白蕉镇几乎无人不知,因为喝咸茶已经成了他们生活中不可或缺的一部分,几乎每户客家人都会煮咸茶,不论男女老少,人人都喜爱喝咸茶。2010年6月,客家咸茶被列入珠海市第三批非物质文化遗产名录。咸茶作为当地客家饮食风俗中最具特色的茶文化的奇葩流传至今。

白蕉镇赖家村,闲来无事的赖东彩阿姨都会和村里其他妇女一起,张罗着煮客家咸茶。在她看来,端上一杯咸茶,品尝其中咸甜甘香风味,和街坊邻里围聚在一起分茶,“倾倾”谈心可是日常生活中不可缺少的乐事。

赖东彩12岁开始跟随母亲学习煮咸茶,并常与本村妇女交流煮茶经验,在不断的探

索与实践,形成了色、香、味俱全的独特咸茶风格,推动了客家咸茶的发展。2009年4月,她被确定为斗门区第二批非物质文化遗产名录客家咸茶代表性传承人。

据她介绍,这道客家咸茶的风味美食制作并不复杂,只要先把水煮到有小量气泡沸腾再改为温火,按适量比例放入绿茶;炒好芝麻、花生,切好芫荽或生菜混上少许油盐,用刚好的茶水调制,一道咸茶便可制成。

“在用料上可以很简化,至少要有茶以及芝麻、花生这两种中的其中一种,还要在芫荽、细叶芹菜中选择一种,其他香菜豆角之类都是锦上添花,甚至芝麻、花生有时也能换成黄豆。”赖姨轻描淡写地告诉笔者配料的要求,“不过咸茶做得好

不好也有挺多讲究,比如茶不能是红茶,水煮的火候和水茶配比如果掌握不好,整锅茶的颜色都会是红色的,而且发苦,不好看还难以下咽。另外原料上至少要有刚说的那几样,保证咸茶的基本风味,否则就不是咸茶了。芝麻、花生的炒制也考验技艺,高手能炒出薄脆感,还不焦。”

接过一杯做好的咸茶,袅袅而上的轻烟散发着温热的醇香。茶色淡黄清亮,上层漂浮着切得极细的芫荽、芹菜叶和芝麻、花生细粒。细细一品,不仅甘中带咸,还有一种沁人心脾的草木香。不少人对芫荽敬而远之,然而芫荽在咸茶里已经转化为淡淡的甘香,毫无呛人的苦涩气味。而嚼到花生、芝麻的甜香会扩散到整个鼻腔。

## B 源自擂茶 传承好情谊

据介绍,斗门的客家咸茶来源于汉代的“擂茶”。汉代,武陵山区土家族已有以生米、生姜、生茶叶捣碎冲泡成“三生汤”作为医药良方和保健饮食的风俗,俗称擂茶。随着客家人躲避战乱而南迁,擂茶风俗便传到闽粤赣台等地,并在实践中得到不断的扬弃,改进、丰富、发展,而形成不同的风格流派。清代道光年间举人黄汉宗吟道:“海丰时俗尚咸茶,牙钵擎来共一家。厚薄人情何处见,看他多少下芝麻。”可见当时喝咸茶之盛况和民俗生态。

客家咸茶不仅好喝,还可作为绿色的保健品。其一,咸茶的制作原料含有丰富的维生素C及粗纤维,具有较高的营养价值;其二,喝咸茶也可补充水分盐分,补充营养,弥补水分的缺失,迅速消除疲劳状态;其三,细叶芹菜和葱茼蒿开窍,有开脾胃、排除污物等作用,常年饮用,可以防病,延年益寿。

“有客人来就更应该端上咸茶啦!这是我们客家人待客

的礼俗。”赖姨介绍,咸茶满载着主人家对客人的尊重和诚意,几乎每家每户都会制作。客家村有“一杯咸茶胜过一顿大餐”的传统说法,可见咸茶的地位。一般客人来前,主人家就会把咸茶备好。客人入门落座就要“分茶”:先给桌上的空碗都装上炒好的花生、黄豆,随后舀茶倒进每个碗。传统做法是按照长幼顺序端给客人,边分边说“我家咸茶唔好食”,客人尝过咸茶后都应该礼貌地称赞“好食,好食”。

据悉,客家咸茶在客家人举行时岁节庆、人生礼仪、民间信仰等活动中普遍存在。人们都称它是热情好客的迎客茶、增进友谊的团结茶、和睦邻里的怡情茶。为丰富咸茶的饮食内容,有的还在节庆时(春节、中秋节、端午节等)炮制糯米花、叶仔糍、煎堆等食品边食咸茶边品尝客家人的地道食品,不但使咸茶的内涵更丰富多采,而且更令人们对客家人热情好客、和谐融洽的朴实民风啧啧称赞。

## 链接 一道正宗的客家咸茶制作工艺

◆备料:花生、芝麻、黄豆、生菜、油葱菜、豆角、西洋菜、细叶芹菜、葱叶等。

◆烧水:选择清水一盆,用猛火快速将水烧开。烧的过程中对火候的掌握非常关键,水温不能太高也不能太低,一般看开水气流的密度,气泡适中时灭火,将开水快速倒进用微火煮好的瓦钵内。

◆放茶叶:依次放下茶叶或茶青,茶叶或茶青要选择新鲜干净的新茶,放入量大约为开水容量的三分之一。放入时要快,趁水的温度变化不大的时候,一起倒入开水中。

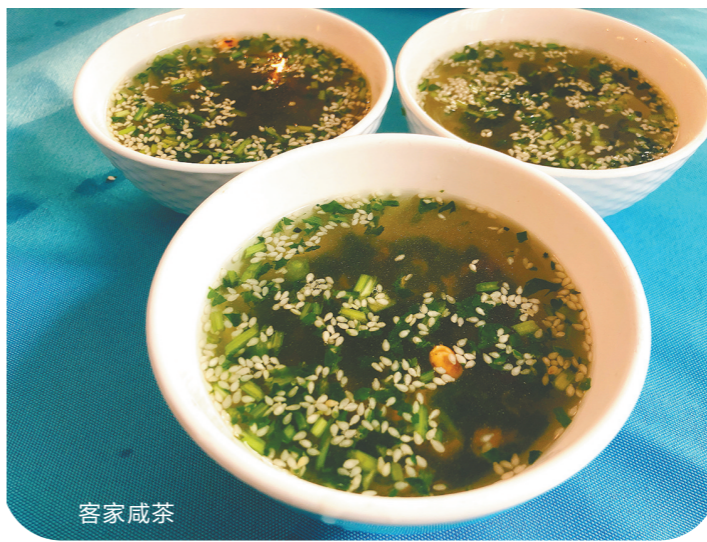
◆炒:1、分别把洗净的花生、芝麻、黄豆炒至黄香(不宜炒焦),把洗净的大米炒成爆米花,炒的时候适当加点香油,增加原料的光泽和口感。火候的掌握也非常关键,炒老了太硬,炒少了生涩,影响味道。有经验的炒茶师能将花生、芝麻、黄豆等炒得外酥内脆,色泽光亮。

2、放下油盐,把蔬菜(生菜、油葱菜、西洋菜或豆角各一味)洗净分开炒至七分熟。炒时一定要用大火,菜不能粘锅时间太长,最好为七分熟,保持蔬菜的营养和色泽光亮。

◆切:选择干净细叶的芹菜、葱叶切成粒或碎。

◆调味:煮茶师把各种配料放在准备好的器具里,然后将炒好的蔬菜、芹菜、葱、芝麻混合倒进瓦钵,调味至恰当。调味讲究手法,一般采用一边捞一边搅的方式,将所有调味品调和均匀。

◆分茶:分茶前,先给桌上的空碗都装上炒好的花生、黄豆,随后用碗公(大碗)或汤勺舀茶倒进每个碗。煮茶师本人或媳妇分别把茶端给客人,分茶时应遵守长幼顺序,并用双手托住,先长辈,后晚辈。过年过节时还应以礼回报。



客家咸茶



在斗门白蕉当地,几乎每户客家人都会煮客家咸茶