

热搜榜

提前还房贷，一定划算吗？

听听专家怎么说

■王雪纯

近日，“提前还房贷”连续登上各大社交平台热点话题。提前还贷为何热了起来？在法律层面是否可行？提前还贷划算吗？来听听专家怎么说。

不少购房者为何选择提前还房贷？

日前，人民银行、银保监会发布《关于建立新发放首套住房个人住房贷款利率政策动态调整长效机制的通知》。

随后，不少城市的房贷利率快跑进入“3”时代。1月29日，郑州部分银行将首套房贷利率最低降至3.8%；1月30日，福州宣布首套房贷利率下限下调至3.8%；1月31日，珠海部分银行

宣布首套房贷利率最低可从3.9%下调至3.7%。截至目前，已有近30个城市调整了首套房贷利率。

“虽然近年来贷款市场报利率(LPR)多次下降，但部分存量房贷利率仍然显著高于目前的平均房贷利率，尤其是去年以来，首套房贷利率下限调整之后，存量房贷利率与新增房贷利率的利差进一步扩大。”招联金融首席研究员董希淼认为，部分存量住房贷款利率偏高，是购房者提前还款的原因之一。除此之外，他分析，受去年以来金融市场波动加剧的影响，一惯稳健的部分银行理财产品出现“破净”，普通居民投资收益下降明显，因此有些居民会倾向于将原来用于投资的部分

资金拿来提前还款。

提前还房贷在法律层面是否可行？

“提前还款是否构成违约需要根据借款合同的具体内容等来进行判断。”中国人民大学法学院教授刘俊海表示，根据《民法典》第五百三十条规定，债权人可以拒绝债务人提前履行债务，但是提前履行不损害债权人利益的除外。债务人提前履行债务给债权人增加的费用，由债务人负担。

“法律相当于平衡了银行(债权人)与购房者(债务人)之间的利益，即购房者有权提前偿还贷款，对于其提前履行债务给银行增加的运营成本等费用，由购房者负担。银行作为债权人，是否允许购房者提前还款以及是否收

取一定的违约金或补偿金等，需要根据其与购房者签订的贷款合同来决定。如果双方的贷款合同中规定，提前还房贷需要支付违约金或补偿金，就需要按照合同执行收取费用。”刘俊海说。

刘俊海还对提前还房贷的时间做出分析，他表示，如果贷款合同没有约定提前还房贷的具体时间限制，购房者需要与银行预约时间。此外，如果银行故意拖延办理提前还贷，可通过向贷款银行总行进行投诉、向银保监会和政府部门进行投诉、向法院起诉这三种渠道维护购房者自身合法权益。

提前还房贷就一定划算吗？

“要不要提前还房贷还需理性考虑。”董希淼表示，判断是否需要提前还房贷，最直接的方式

是看投资收益是否可以覆盖贷款利息。如果投资收益率高于贷款利率，则可考虑将资金更多用于投资；反之则可以考虑部分或全部偿还贷款。此外，还需要为自己的生活、养老等留足资金。

董希淼进一步解释，从还款方式看，一般来说等额本金这种还款方式前期偿还的本金多、利息少，相比来说提前还款会更划算一点；等额本息这种还款方式前期偿还的利息多、本金少，如果还款已过半，其实可以不考虑提前还款。

“提前还房贷切莫盲目跟风。购房者的贷款合同千差万别，需要具体问题具体分析，既要考虑自己的投资能力和资金安排，也要考虑未来金融市场和房贷利率变化，综合作出判断。”董希淼提醒。

美食汇

春日 芥菜鲜

■苑广阔

一种仪式，一种游戏，也是享受美好春光的一种方式。

和煦的春风吹在脸上，像是有人轻轻地抚摸着你；远处的树枝上，不时有各种小鸟欢快地鸣叫。毕竟是南方，尽管才过立春没多久，却已经有粉白色的蝴蝶在成片的油菜花田里翩翩起舞。

该回家了。把每个人篮子里毛茸茸的一团芥菜倒出来，仔细地把里面的小树枝、草茎都拣出来，然后在水龙头下冲洗几遍，一株株芥菜更显得水灵灵的。

清洗干净的芥菜，可以直接蘸酱吃，有一股奇特的香味，用女儿的话说，那是“春天的味道”。还可以撒上细盐、味精、生抽和香油，作为凉拌菜，送一口进嘴里，同样是唇齿生津，令人精神一振。

芥菜炒鸡蛋，也是春天的一道美味。除了盐，什么都不放，炒好盛在盘子里，绿是绿，黄是黄，芥菜和鸡蛋各有其香，互不干扰，真好。

小区附近开了一家名为“老上海”的馄饨店，我去吃芥菜馅的馄饨，总觉得不如亲手挖来的芥菜清香。老板娘说：“这都是大棚里人工种植的芥菜，味道肯定没有野生的那么浓。”说完还特意从后厨拿来几株给我看，肥肥大大，异常粗壮，几乎已经没有了野生芥菜应该有的样子。

半晌工夫，连小女儿都能挖上小半竹篮。趁着大好春光，多到田野里挖几次芥菜吧，也多享受一下春天吧。

达人秀

搅一搅 烤一烤

“手残党”也能做出好吃的蛋糕

■王璇

次加入鸡蛋，搅打顺滑，再加入几滴香草精。

第二步：过筛加入玉米淀粉，继续搅打，直到看不到颗粒的状态就可以了。

第三步：裁一块烘焙纸打湿，捏干水分后再展开，铺在6寸的蛋糕模具里。模具里倒入奶酪糊，用刮刀把表面抹平。

第四步：把蛋糕放入预热好的烤箱，240℃烤23~25分钟。最后把蛋糕放在烤箱上层多烤1~2分钟帮助上色，美味的蛋糕就可以出炉啦。冰箱冷藏一晚，凉透以后口感更佳。

【材料准备】

细砂糖80克、酸奶150克、玉米淀粉15克、奶油奶酪350克、鸡蛋2个、香草精和盐少许。

【制作过程】

第一步：烤箱预热240℃，奶油奶酪中加一小撮盐，用打蛋器打到完全顺滑。加入酸奶、细砂糖，再搅打顺滑。分两

如果家中食材不够，仅需把鸡蛋、白糖、酸奶和玉米淀粉依次加入搅拌均匀后烘烤，也能做出简易版巴斯克蛋糕。

【小贴士】

如果家中食材不够，仅需把鸡蛋、白糖、酸奶和玉米淀粉依次加入搅拌均匀后烘烤，也能做出简易版巴斯克蛋糕。

如果家中食材不够，仅需把鸡蛋、白糖、酸奶和玉米淀粉依次加入搅拌均匀后烘烤，也能做出简易版巴斯克