

今年前三季度，珠海居民收入实际增长8.6%

消费需求持续回暖

文/图 羊城晚报记者 黄珏

国家统计局珠海调查队日前发布数据显示，珠海居民收入保持较快增长，今年前三季度，珠海全体居民人均可支配收入为39586元，较上年同期增加3722元，名义增长10.4%，比上年同期高0.4个百分点；扣除价格因素实际增长8.6%，比上年同期高1.0个百分点。

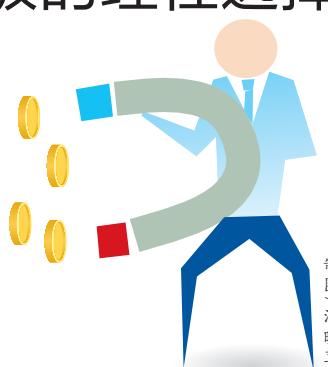


珠海日用品类消费增速明显

天弘基金杨超：
ETF是创业板的理性选择

如何把握创业板投资机会？天弘基金量化投资部副总经理杨超表示，创业板尤其是科技类公司的选股难度极大，低成本的创业板ETF是投资创业板的理性选择。

据了解，天弘基金从2015年开始陆续布局指数基金，截至目前，旗下已有11只指数产品。其中，天弘创业板ETF自上市以来，受到投资者普遍欢迎，目前已经是规模第二大的创业板ETF产品。据了解，天弘基金将会进一步布局ETF业务，将于近期推出沪深300、中证500等ETF产品。



全球品牌创新峰会在京举办

好丽友三获年度中国TBV大奖

10月22日，年度国家级品牌盛会——全球品牌创新峰会在京举办，Chnbrand权威发布中国全面品牌价值管理大奖(TBV大奖)。凭借在行业品牌力、顾客推荐度、顾客满意度等方面卓越表现，好丽友连续三年获此殊荣。

全球品牌创新峰会(Global Brand Innovation Summit, 简称GBIS)是全球最具专业性、权威性与影响力的品牌盛会之一，

由工业和信息化部指导，迄今已成功举办五届。而峰会发布的中国全面品牌价值管理大奖(TBV大奖)是基于当年的消费者调查数据推出的国家级权威品牌大奖。该奖项授予中国品牌力指数、中国顾客推荐度指数和中国顾客满意度指数等三大品牌力评价指数均居行业领先的中国及国际品牌，是中国品牌界的一项年度顶级品牌荣誉。

颁奖典礼现场，好丽友市场

部总监李赫济表示：“非常荣幸能够获得中国品牌年度TBV大奖，这也是该奖项自2017年创办以来好丽友连续第三次问鼎。感谢中国消费者长期以来的追随和认可，同时也非常感谢Chnbrand团队专业、严谨、细致的工作，将权威的富有洞察的研究结果呈现给大家。峰会的举办更为行业领袖、品牌专家和企业高管提供了思想碰撞，迭代新知，共谋品牌创新发展的机会。”

左右。

财政方面，前三季度珠海全市完成一般公共预算收入262.29亿元，同比增长4.6%，增速较上半年提升1.4个百分点，其中税收收入216.95亿元，增长6.7%，占地方一般公共预算收入的82.7%。减税对珠海一般公共预算收入的减收影响约17.9亿元，影响一般公共预算收入增幅约7.1个百分点。

存贷比为71.47%，比年初提高2.02个百分点，表明银行信贷投放强度不断增强。

此外，截至9月末，珠海全市城镇登记失业率2.28%，

有效控制在3%的年度目标范围内；城镇新增就业人数3.45万人，提前超额完成年度新增3万人就业人目标。

网红店打卡之地

“古琢这家店是我们学生最喜欢打卡的地方。”木木向笔者率先介绍起这家位于北京师范大学珠海校区宿舍楼下的古琢餐厅。精致幽雅的店面，独特有创意的味道，从视觉上享受美食带来的眼球刺激，从味觉上感受舌尖上味蕾的挑逗。

古琢，这个听上去颇有诗意的名字总让人误以为是茶社。但熟悉它的人都知道，这只是一个在北师珠开业多年的网红餐厅，无数学子都在这里留下了珍贵的回忆。木木说，无论是开学与室友吃的第一顿饭，抑或是毕业前的临别一餐，古琢都是不少北师人不二的选择。

记不清是第几次来古琢了，位于关东桥旁，环境清幽，别致的装修风格也成为许多食客拍照打卡的胜地。”木木忆起初次来到古琢探店的时候，便被这里的装修惊艳到了：垂吊在天花板上的玻璃吊灯、一比一的摩托车模型，小资情调之余还带有一丝狂野。

“三两个小姐妹，周末约在一起，在古琢喝上一杯清茶，吃一份甜品，过一个闲适的下午。”木木想着，或许创始人在创建这家店的时候，也是抱着这样一种心情吧。

网红式的装修对于打卡地来说固然重要，但最重要

的还是食物的本身。在古琢，木木首个提到的便是这里的达达炭烤牛肉。达达炭烤牛肉是古琢达达烤肉系列中的一道，在炭火上炙烤配合独特的腌制调料，牛肉外焦内嫩，微微咬下一口，混合着牛肉香气的汁水在口中蔓延开来。可能是炭火烤过的原因，口感上稍微有些硬，但也保留着牛肉原本的质感。

“牛奶滑蛋虾仁也十分特别，是一道下饭餐，也像极了一道精致的甜品。”木木说，牛奶和鸡蛋好像天生就是绝配，牛奶的香醇可口和鸡蛋的松软混合在一起，冲淡了鸡蛋黄的味道，更多的是蛋白的滑嫩。吹弹可破的虾仁粒粒饱满，一口咬下去，虾肉在口中缓缓爆发，似乎可以感受到虾肉的筋道和弹性。

最后一道富士山樱花也颇有创意，与牛奶滑蛋虾仁相反，它是一道甜品，却更像是主食。软糯绵密的土豆泥混合牛奶，压成富士山的形状，浇上草莓酱，如同在富士山上盛开的樱花，丝丝点点让人心驰神往，让人不禁想立刻就飞去日本一看那壮观的樱花绽放。入口的土豆泥口感醇厚，混合着酸甜可口的草莓酱，分量十足的土豆也有着很强的饱腹感，对于饭量小的女生真可当做一道主食。

文/图 梅尔 蔡舒榕

教学楼、宿舍楼、篮球场、足球场、湖边小径……校园中的每一个角落都会勾起学子们对于大学的专属记忆，多姿多彩的大学生活，总让每位毕业生回味无穷。其中，最让人念念不忘的莫过于那些校园周边的美食天堂：香嫩可口的美食，再配上“美丽动人”的价格，造就了那份学子心中的美食指南。本期，笔者邀请了北京师范大学珠海校区大四学生木木，为我们介绍她这些年难以自拔的校园美食。



陆风荣曜预计年内上市

近年来，中国品牌在智能手机、高铁建设等领域都在崛起，涌现出一大批国产潮流品牌。在汽车行业里，陆风汽车即是一个一直以来专注于高性能产品的国潮品牌，而其旗下的陆风荣曜，就是即将上市的一款国货新品。



◎大空间，2750mm 轴距大有可为

陆风荣曜虽定位为紧凑级SUV，但其4550mm×1885mm×1655mm的车身尺寸已经达到了中级SUV的标准。更值得一提的是，陆风荣曜的轴距数据达到了同级领先的2750mm，也正是因为越级的车

身尺寸，才保证了陆风荣曜的内部使用空间，让第二排成员享受更为宽敞舒适的腿部空间。此外，陆风荣曜的后备厢常规状态下达560L，最大扩展可达1282L，足够满足大家庭对于储物空间的要求。

◎大牌设计，亲历大师之作

陆风荣曜的外观设计，由意大利著名设计公司GFG与陆风汽车共同完成，融合了中国传统设计与国际时尚元素。六边形的大尺寸格栅动感时尚，分体式的大灯组以及下方的进气格栅设计，则凸显了它的与众不同。

车身侧面部分，自前轮拱一直延伸到尾灯处的腰线，贯穿前后，营造出了修长的侧面效果，而运动造型的轮毂和红色卡钳，则彰显了陆风汽车一直以来所坚持的高性能基因。

◎高配置，出行路上稳操胜券

安全方面，陆风荣曜配置了多达66项的主被动安全措施，除了ESC车身电子稳定控制系统、TCS牵引力控制系统、EBD电子制动力分配系统、

PBA紧急辅助制动系统等，还有HAC上坡辅助、360°全景影像、陡坡缓降和CBC弯道制动平衡等辅助驾驶配置，可以全方位保障驾乘人员的安全。

◎强动力，超低油耗“省”券在握

陆风汽车在产品动力方面一直表现不俗，陆风荣曜传承了这一品牌优势，它搭载了拥有福特技术的1.5GTID发动机，最大功率120kw，峰值扭矩250N·m。与之匹配的是来自格特拉克的湿式7速双离合变速箱。两者可谓强强组合，不仅能够获得更好的动力输出，同时也有着很出色的燃油经济性表现。根据官方的数据，陆风荣曜的百公里油耗

低至6.9L，正可谓“省”券在握。作为自主品牌当中的佼佼者，陆风汽车一直深耕于SUV领域，追求匠造品质。作为其旗下又一款战略车型，不仅有着出色的空间和外观，同时在安全配置以及动力总成、燃油经济性方面都有不错的表现。根据官方透露的消息，陆风荣曜将于年底上市销售，让我们期待它上市之后的市场表现。

2019年10月29日/星期二/区域新闻全媒体编辑部主编

责编 黄铁安/美编 湛晓菖/校对 黄文波

宿舍楼下的美味，让她难以自拔

文/图 梅尔 蔡舒榕

教学楼、宿舍楼、篮球场、足球场、湖边小径……校园中的每一个角落都会勾起学子们对于大学的专属记忆，多姿多彩的大学生活，总让每位毕业生回味无穷。其中，最让人念念不忘的莫过于那些校园周边的美食天堂：香嫩可口的美食，再配上“美丽动人”的价格，造就了那份学子心中的美食指南。本期，笔者邀请了北京师范大学珠海校区大四学生木木，为我们介绍她这些年难以自拔的校园美食。



属于吃货的追求

从木木把这家店定义为“属于吃货的追求”，可以想象到这家店的“江湖地位”。

隐藏在宿舍区中的“吃饭公司”，刚开业不久便吸引了众多北师人前来“报到”。店铺装修采用的是现下年轻人比较喜欢的ins风，以蓝色和灰色为主调，餐厅号称“吃货改变世界”，菜品混合了多地特色，港味的、泰式的抑或是潮汕口味，都能在这里找到。

炒饭最重要的是什么？是饭，还有火候。师傅的手艺必不可少，力度的控制、锅铲的翻滚，每一步都要做到极致，这样做出来的炒饭才能色香味俱全。木木向笔者推荐的第一道菜就是生炒牛肉饭。金黄色的饭粒饱满，颗粒分离，毫无粘稠，既不会油腻过头，又比

较干松。鸡蛋和牛肉互相兼容，最大程度上保留了米饭本身的味道。

要感受港澳风味，可以来一道“澳门大排档椒盐粟米”。混合了椒盐一起炒的玉米，又香又脆，玉米的鲜甜和椒盐的刺激竟然毫不违和，加上了干辣椒的辅佐，使人食欲大开。刚端上来时那一股镬气，澳门路边大排档的气息扑面而来。

这里还有泰式风味，木木首要推荐的便是马拉盏炒时蔬。马拉盏这味香料来自泰国，花椰菜、玉米笋和荷兰豆等多种时蔬混入特制的马来酱，其本身带有虾的风味，让平淡无奇的时蔬添上了一丝异国的风味。马拉盏与蔬菜可谓是最佳搭配，这在泰国菜里也是常见的一种做法。

○惹味的三汁焖锅

作为一所集结五湖四海学子的大学，北方风味也是必不可少的。木木说，住在海华、燕华宿舍区的北师人都知道，就在燕五的小楼里，藏着一家“浑身是味”的焖锅店。这家老店，在北师开了多年，周边的餐饮店都已更换了很多次主人，只有御记煌三汁焖锅始终留在熟悉的燕华苑，成为众多学子过节欢聚的必选之地。

外表平平无奇的店铺，就连人口也是藏在里头。一走进去，便被店里的香味吸引住了，浓郁的酱料味充斥着整个店铺，肚子的馋虫立刻被勾起来了。分量十足的焖锅，两个人略显多，三到四个人刚刚好。一份三黄鸡焖锅，伴上午餐肉、腐竹等自

己喜欢的配菜，就等菜上了。不过十分钟，店里的服务员便把摆放整齐的焖锅置上。滋滋滋的蒸汽声像倒计时一样，让人十分心痒痒。蒸了一会儿，服务员打开了锅盖，倒入店里特制的酱料，搅拌大概十秒，让酱料与食物更好地融合在一起。

在万众期待下，这道美味终于可以入口了。三黄鸡肉质不算太嫩，浓郁的酱汁遮盖了鸡原本的味道，却也十分可口，配菜吸收了酱汁的咸香味，尤为下饭。点的配菜虽不算多，但焖锅自带的配菜分量和数量都很足，有甘甜的胡萝卜、香甜的红薯和醇厚的土豆，配上午餐肉、腐竹等自

己喜欢的配菜，就等菜上了。