

珠海举办政采贷线上融资产品推介会

满足更多中小微企业融资需求

广发银行再获两项权威大奖

分别为“最佳智慧金融平台”和“杰出手机银行”

近日，广发银行在“2019 银行数字化转型高峰论坛暨第十五届中国电子银行年度盛典”及“2019 金融界领航中国年度评选”上，分别斩获“最佳智慧金融平台”和“杰出手机银行”两项业内权威大奖。

作为中国人寿集团成员单位，近年来，广发银行充分发挥中国人寿集团综合金融优势，深入落实重振“343”战略部署，结合广发银行“三步走”工作要求，按照销售与服务并重、人力与科技双轮驱动、价值与规模有机统一的要求，不断加大线上服务体系建设的资源投入，两年内完成手机银行三个大版本升级，已构建起以手机银行为核心，微信、小程序和个人网银等渠道协同的线上服务体系。

广发银行近期发布的手机银行 5.0 版本，全面升级“智慧”语音服务，围绕“易找、能听、会说、好用”提升“免动手”操作体验升级，业内首创推出“小智小智”全局语音服务，引领“自选+智选”的未来银行服务模式探索。持续深化“无界”保银协同，围绕“一个客户，一个国寿”，落实渠道互联互通，首页上线“国寿联盟”慧浮窗和“国寿精选”特色专区，

优化鑫福卡专区，新增鑫单宝、鑫续宝、专属理财等寿险功能，提供国寿用户专享人口及国寿系列保险产品，为客户提供“银行、保险、投资”三位一体的金融便捷入口。全新推出代发工资、私人银行、商旅客户、车主汇等客群专区和城市服务专区；其中广发私人银行专区推出财富总览、产品推荐、资产配置建议书、专属增值服务；“车主汇”专区向“有车族”推出集在线投保车险、专属理财、在线理赔、车主贷款、油卡充值、广发特惠等为一体的综合服务平台；城市服务专区是广发银行总、分、支行联合对客户服务的一站式平台，可支持分行与当地机构及商户合作，快速接入，模块组装，打造本地化客群服务生态圈。

在全渠道协同经营方面，广发银行还同步推出了个人网银跨屏登录；推出手机银行刷脸签约，支持用户在柜面、自助机具交易时免带实体卡，逐步构建起广发银行移动金融协同服务体系。

此外，广发手机银行 5.0 把握 APP 设计潮流，全面升级视觉、动效、流程、转场、页面布局等用户体验要素，为客户带来全方位新体验。

mu-X 牧游侠北疆生态科考完美收官

近日，mu-X 牧游侠携手《中国国家地理》杂志社“牧行万里 探秘神州”第二季——“穿越冰雪北疆 探访地质圣坑”联合科考活动在阿勒泰圆满收官。在现任中国地质科学院研究员、自然资源部首席科学传播专家苏德辰的带领下，科考队自天山北麓始，一路向北，穿越冰雪覆盖的北疆，深入准噶尔盆地腹地，实地考察阿尔泰山脉奇特的生态环境，探秘可可托海三号神秘功勋矿坑。

自今年 4 月开始，江西五十铃 mu-X 牧游侠携手《中国国家地理》联合科考征程再出发，陪伴科考队穿越横断山脉、喜马拉雅山脉、阿里高原以及冬季北疆四条线路，带领大家领略神州极致风光，也鼓励更多人走出舒适区，走向大自然。

2020 年，江西五十铃将联合《中国国家地理》开启第三次的科考征程，敬请期待！

为进一步扩大珠海市金融机构政采贷线上融资业务，缓解中小微企业融资难、融资贵问题，促进中小微企业平稳健康发展，12月17日，由中国人民银行珠海市中心支行、珠海市财政局、珠海市公共资源交易中心等多部门联合大力推动政府采购应收账款融资，取得了积极成效。自 2018 年 8 月 8 日珠海在全国率先推出政采贷线上融资业务模式以来，已有多家金融机构纷纷开展政采贷线上融资业务，推出各类适合供应商的政采贷融资产品，如工商银行的“工银政采贷”、中国银行的“集采通宝”、交通银行的“政府采购贷”、光大银行的“阳光政采贷”、广发银行的“E 秒政采订单贷”等。截至目前，珠海市已有交通银行、工商银行、广发银行、光大银行、珠海华润银行等 5 家金融机构总行银行信贷系统与中征应收账款融资服务平台对接，实现纯线上的政采贷融资，为中小微企业政府采购供应商企业提供高效便捷的一站式金融服务。

其中，中国光大银行广东自贸试验区横琴分行积极对接珠海市政府采购中标客户，上门实地走访客户 622 户，扎实推进普惠金融业务发展，获得了政府采购中标客户的一致好评。

据了解，珠海横琴新区维思港机器人科技有限公司作为一家国家高新技术企业，主要经营板块有：青少年机器人竞赛、创客实验室建设和青少年机器人师资及学生培训，主要客户为公办学校，已经通过中国光大银行横琴分行成功获得政采贷融资。该公司总经理陈力光表示：“我们作为初创型公司，固定资产较少，基本难以满足传统融资模式审批条件，光大银行的线上政采贷产品，无需抵押，大大降低了融资门槛，就像我们量身定做的一样，特别适合我们这一类的轻资产初创企业。”广东建设工程项目管理有限公司是珠海市本地一家专门提供项目管理、项目咨询、项目监理等服务的甲级监理企业，如何利用

资本来支持公司做大做强是企业面临的难题。该公司董事长杨运传也表示，中国光大银行横琴分行近期上门为其进行政采贷产品介绍，并于近日批下综合授信额度 500 万元，客户融资体验大大提升。

中国人民银行珠海市中心支行相关负责人表示，下一步将继续联合有关政府部门，发挥招投标代理机构在政府采购贷中的沟通纽带作用，扩大政采贷业务知晓范围，大力推动金融机构加大对政府采购融资支持力度，引导金融活水浇灌实体经济。



珠海政采贷线上融资产品推介会现场(受访者供图)

中国人民银行珠海市中心支行

(何叶舟)

MAZDA CX-5 惊艳牙克石 2019CCPC 再夺四冠

12月8日，2019 中国量产车性能大赛(2019 CCPC)收官赛在“冰雪之乡”牙克石落幕，长安马自达 CX-5 以优异的操作性能、强悍的适应能力、可靠的行驶稳定性夺得空调升温赛、爬坡测试赛、蛇形绕桩

赛、40km/h-0 冰面制动赛及性能综合赛四个单项冠军。从动力到操控，从舒适性到安全配置，CX-5 以当仁不让的态势展现“创驰蓝天”科技的领先优势。让我们共同期待这款“新感官驾控 SUV”在 2020 年更多优异的表现。

“个性”团队再显实力

景顺长城旗下主动权益产品年内平均收益近 40%

今年以来，偏股型基金整体表现优秀但分化明显，买基还得选好基。

据海通证券统计，景顺长城成立于 1993 年之前的主动偏股型基金共有 33 只产品，截至 12 月 6 日，今年以来的平均收益高达 39.79%，其中，14 只主动混合开放式-强股混合型基金更是高达 47.31%。景顺长城新兴成长、景顺长城鼎益近三年收益率分别高达 114.31%、106.73%，同类型业绩排名第 1 和第 2！



港珠澳大桥珠海口岸首个大型综合体奠基

新(珠海)基地对于区域乃至湾区发展有着重要意义。在交通方面，项目将吸引粤港澳三地人流，扩大出入境人流，助力口岸更好地发挥交通枢纽作用；在文旅方面，项目将以多样化的丰富业态为发力点，使各地游客获得科技人文新体验，推动口岸成为三地文旅交流展示平台。

项目相关负责人表示，项目将加深与政府的战略合作，从城市赋能的高度，全力协助谋划港珠澳大桥及珠海口岸未来发展，将口岸打造为串联粤港澳大湾区的纽带及平台，推动珠海更快地融入大湾区建设。

据介绍，世茂港珠澳合作创新(珠海)基地位于港珠澳大桥口岸、联检大楼北侧，地处港珠澳三地交界核心位置，占地面积约 22.6 万平方米，计容建筑面积达 96.77 万平方米，为规划片区龙头项目。

(文/图 何叶舟)

冬日在酱缸里觅食

只要是蔬菜都能下缸

文/图 梅尔

论冬日美食，笔者想起每个传统东北人家，都有几口咸菜缸，有大有小和中不溜的。一到了秋天，家家户户就开始囤菜，准备粗盐、辣椒、白糖、大酱、酱油等调料，把蔬菜下进缸里，准备过冬。



腌黄瓜



辣白菜

家家户户都是小能手

对于北方人来说，陶瓷的咸菜缸里装满了味蕾的记忆，没有咸菜的冬天是不完整的，基本每家每户都会在冬天出品一坛美味可口的咸菜。

古老的腌制方法，延长了蔬菜的生命周期，陪伴每个东北人度过漫长而缺乏蔬菜的寒冬。而经过光阴二次制造的咸菜，更产生了与鲜食天差地别的风味和口感，这是时间赐予的美味。在东北，除了大白菜腌成的酸菜，其他不管是盐腌、糟渍、大酱渍，还是酱油渍的……只要是经过调料处理腌制的菜，都可以叫做咸菜。

东北的咸菜，绝大多数属于朝鲜族风味。一位东北朋友告诉笔者，盐腌做法最简单，青菜叶子如萝卜缨子码一层菜摞一层盐，落秧小黄瓜和小辣椒直接泡进盐水里就行了，但为了加速食盐融化，需要倒缸。酱菜有二法，大酱渍和酱油渍，原料通常需要先盐腌，大酱渍的还要经常打耙才能均匀入味。干辣椒面加些调料与糯米糊一起调成辣椒糊，更方便涂抹操作。放一些海鲜能大增鲜味，如虾酱、虾油、鱼露和沙丁鱼等。苹果和白梨、山楂等水果会带来另类的甜与香。

经过时间历练的咸菜，在寒冬里给人们带来与众不同的鲜。尽管最初的起源无非是物资匮乏，但长久流传至今，不仅是味蕾惦念，也是情怀所致。



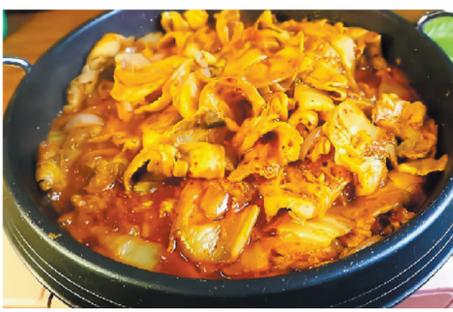
腌糖蒜



腌萝卜



腌茄子



辣白菜炖五花肉

有位东北朋友说，只要是本地市面上的蔬菜，就没有不能下进缸里的。“因为我们有盐、有糖、有大酱、有酱油、有辣椒，啥都能腌，风味百变。”

一日三餐的饭桌上，辣白菜是颜值担当，送饭冤家，就算是没有肉，那也能喝两。喧嚣火热的烤肉店里，辣白菜和五花肉堪称完美的一对。朝鲜族的辣白菜，以丰富的调料腌制，成品明艳亮丽，酸辣鲜甜，清爽开胃。红辣椒、大蒜和生姜奠定辣的底调，乳酸发酵的酸加持风味，白菜、白糖、苹果和梨造就的甜，成为辣白菜的灵魂所在。

烟火人间的厨房里，辣白菜不再满足于简单切割，要和炉灶短兵相接。自带调料的辣白菜，能把白嫩的豆腐焖化得服服帖帖，颤巍巍的豆腐块，带着一汪鲜甜微辣的汤汁，来到饭桌之上，攻城略地。一勺猪油在锅里化开，把冰冷的剩米饭和辣白菜倒进去，慢慢炒出香味，炒出锅巴，炒出它们生命的高光时刻。深夜时分，人间有滚烫浓香的炒饭，真是幸福。

腌糖蒜，也叫狗宝咸菜，就像秋天晒干的萝卜条，裹着一层辣椒糊。辣椒糊的制法是糯米粉熬成稀糊，加辣椒面、姜末蒜末、糖盐和栗子面，这个配方适用于很多咸菜。

腌茄子叶，植物界紫苏的叶子，有一种很特殊的香气，与肉类同煮能增加风味，属于“我之蜜糖彼之砒霜”的食材。吃的时候配热乎的白米饭最佳，把一片叶子平铺在米饭上，筷子向下用力，连同米饭一块夹起送进嘴里。白净的米饭裹着咸辣的茄子叶，味道不再单调。

腌萝卜，萝卜的叶子细嫩，适合腌成咸菜，可以增加韧性和改变风味。还可以跟野生的小根蒜一同腌制，省去了单独加蒜的步骤。跟茄子叶一样，单独吃会觉得太咸，裹着米饭慢慢嚼才能品尝出它的独特味道。

腌糖蒜，六七月是新蒜上市的季节，选用白皮的六瓣蒜最好，蒜皮白色肉嫩辛辣味小，去掉叶子，靠近蒜头的“梗”还嫩，剪成段连同蒜头一起腌。“梗”已经变硬，就说明蒜老了，味道太辣，不适合腌了。白

糖和白醋，让辛辣的蒜头成功变身，放了酱油的糖蒜虽然丑得黢黑但味道更醇厚。煮一碗劲道柔滑的手擀面，配糖蒜比干蒜头还讨喜。

秋天的韭菜忙着开花，叶子已老，八月底九月初的韭菜花，最适合腌了。摘下半开无籽的韭菜花，跟着鲜姜磨碎放盐腌，再讲究一些的，就放没长大的嫩黄瓜，或者白梨和苹果。吃的时候加一点芝麻油或辣椒油，再跟一碟糖蒜，是冬天铜锅涮羊肉的王牌调料。

雪里蕻，芥菜的一种，也是常见的冬菜。雪里蕻腌成咸菜后，适合炒肉、炖豆腐、包包子。腌雪里蕻与豆腐同炖，不用放盐，风味尤胜。而把腌雪里蕻洗去苦咸味，盐水黄豆腌成辣黄豆，一起拌上白糖和味精，二次加工的辣豆雪里蕻更是下饭神器。

腌芥菜疙瘩，即芥菜的根块部位，以茬硬、皮细、嫩脆的最好。常见有盐腌和酱渍两种，以盐水腌的为腌水芥，为浅褐色；腌水芥去皮再以黄酱和面酱渍即成酱芥，为酱红色。新鲜的芥菜疙瘩辣味冲，腌制后辣味减淡更柔和。切成细丝，拌上新炸的辣椒油，是早点的好搭档，就着滑嫩的豆腐脑、酥脆的饺子或者柔软的大馒头一起吃，给你一个元气满满的早晨。

东北的大酱缸里装着最醇厚的咸味与鲜味，深秋最后一茬没长大的小黄瓜、小辣椒和豆角，以盐水腌过后，都可以埋进酱缸里，不必费额外的心思，过段时间捞出来就是顶好的酱黄瓜、酱辣椒和酱豆角。先用盐腌为了更入味，同时去除多余水分，防止大酱太潮，坏了一缸。

蒸熟的白味茄子，除了蘸酱吃，最好腌成蒜茄子。选用较嫩的小紫茄子，蒸熟后撕成两瓣，把加了盐的大蒜末香菜塞进茄子，码进坛子，蒜香味慢慢渗透进茄子肉中。吃的时候，用筷子挑成一条条的，就着米饭吃。

地里的小土豆，削皮做条很麻烦，制成酱小土豆就不一样了。牛腱子肉切成小块，和葱姜蒜花椒和大料同炒至断生，再跟带皮小土豆、豆瓣、辣椒等一起炒，放白糖、食盐和大量酱油炖，炖满的一大盆，晾凉了，就是随吃随盛的小咸菜。