

科技加码备战双十一

珠海顺丰多举措保障快件安全

今年的双十一与往年不同，考虑到疫情对旺季保障工作的影响，国家邮政局10月中旬制定出台了《2020年快递业务旺季服务保障工作方案》，指出要确保业务旺季实现“两不误”（全网不瘫痪、重要节点不爆仓）、“三保”（保畅通、保安全、保平稳），打造质量“双11”、安全“双11”、绿色“双11”。面对即将到来的天猫购物节，物流企业要保证快速递速的同时如何保障网络畅通、快递安全、人员安全成为重要课题。

受益于多年来在物联网、云计算、大数据、区块链、人工智能等多方面的技术积累、发展和应用，珠海顺丰除传统的备人、备车外，今年还用科技加码，全力保障双十一物流稳定和安心。

别是今年顺丰在航空网和高铁网方面增加了新的运营模式。在航空运力方面，除了运营的自有60架全货机，还增加了无人机运输模式。在一些岛屿、偏远山区等交通不便的地区，顺丰的收派件时效将至少提高24小时；在高铁运力方面，顺丰计划在双十一期间使用863条高铁线路，部分高铁线路最高运载能力可达4吨。

此外，珠海顺丰还搭建了围绕速运业务的全景监控功能。在双十一收派件高峰期，针对收件、派件、自动化设备中转运输、支付业务等各个环节进行实时监控，通过实时监控快速获取运营情况及服务状态，及时发现问题、定位问题、上报问题，并进行故障及异常处理，有效提升运营效率和质量，为速运业务系统的正常运转和客户体验提供强有力的保障。

在保障快件安全和高效收派

外，本次珠海顺丰双十一对收派小哥和司机等高作业量外出工作的岗位还添置了保障人员安全的设备。小哥身上可穿戴设备设置了健康管家服务，在每位小哥疲劳程度过高后，都会温馨提醒适当休息，确保每一单快递安全送达。

随着双十一期间订单量急剧增加，自动化处理能力也将迎来挑战。珠海顺丰针对货物进行差异化处理，研发并批量交付了单件分离系统、小件无人供上件、错分检测、基于AGV自动化处理等创新产品，实现了货物从卸车、供件、分拣、装车等全流程无人自动化落地，大幅提升作业效率。“双十一无疑是对物流行业的大练兵，我们将用科技赋能，不断提高服务质量，为消费者带来更快捷、安心的服务。”珠海顺丰相关负责人说。（文/图 何叶舟）



珠海顺丰引入科技力量，确保每一单快递安全快速送达



广发信用卡发布公告

信用卡仅用于消费领域 不得套现、买房或炒股

近日，广发银行信用卡中心在官网发布《关于进一步明确信用卡资金用途的公告》。公告称，信用卡只能用于消费领域，不得套现、不可用于生产经营、投资、偿还债务、借贷等非消费领域。此举旨在进一步明确信用卡资金用途，保障信用卡资金安全。

信用卡只能用于日常消费领域

据了解，广发信用卡根据国家有关法律法规及《广发银行信用卡客户协议（个人卡）》规定，特对信用卡资金用途进一步重申：信用卡只能用于消费领域，不得套现、不可用于生产经营、投资（包括但不限于购买房产、购买股票、期货、理财产品等）、偿还债务、借贷等非消费领域。也就是说信用卡的主要作用是满足金融消费者日常、高频、小额的消费需求，不能用于权益性投资及其他禁止性领域等。

广发信用卡中心表示，信用卡在非消费领域进行交易，可能导致交易失败。为保证信用卡正常使用，建议持卡人妥善保管与信用卡交易用途相符的交易凭证，以便配合核实。此外，广发信用卡

中心还称，持卡人正常消费交易不受影响，可正常享受各类金融服务和优惠活动。

多家机构发文规范信用卡行为

除广发信用卡之外，平安银行、中信银行、光大银行、中国银行、华夏银行、农业银行、兴业银行、民生银行等多家银行信用卡中心也陆续发文，进一步明确信用卡资金用途，严禁持卡人信用卡行为，保障资金安全，防范金融风险。预计今后会有更多银行将重申信用卡资金用途。

不仅各大银行发布了公告，监管机构也出手了。今年9月，深圳银保监局出台《关于合理安全使用信用卡的风险提示》，明确表示了持卡人出现违规用卡行为将对个人征信造成不良影响。其实早在今年6月，中国银保监会消保局发布了《关于合理安全使用信用卡的消费提示》，指出应正确认识信用卡功能，合理使用信用卡，树立科学消费观念，理性消费、适度透支。

广发信用卡表示，将继续发挥金融机构担当和践行社会责任，引导持卡人合理使用信用卡行为和范围。

现金服务又升级！

珠海地区第二批 现金服务示范区网点 创建工作启动



现金服务示范网点能更好地满足人民群众多元化、多层次现金的服务需求

8月13日，工商银行珠海兰埔支行成为珠海地区第二批现金服务示范区网点，也标志着珠海地区第二批现金服务示范区网点创建工作正式启动。据悉，按照人民银行“启动—完善—推广”三步走规划，在2019年第一批已创建并被人总行评价为“优秀现金服务示范区”的基础上，本次新增九洲大道沿线区域作为第二批现金服务示范区，区内15家金融机构成为现金服务示范网点。

据工作人员介绍，现金服务示范区网点建设以民生为导向，相对一般银行服务网点，在网点布局、便民措施、功能区集中、硬件配备等方面较为齐全，并建立了常态化日常管理，因此，示范区网点附近商户看到有银行员工到访，询问零钞兑换需要、残损人民币兑换，进行现金服务满意度调查、开展人民币反假宣传等情况，就是他们日常工作开展。

当市民到现金服务示范网点办理业务时，现金服务区提供了纸、硬币自助兑换机办理硬币零钞兑换，反假工作站提供货币知识讲解，宣传折页、不宜流通人民币纸币（硬币）票样手册，通过功能区

集中，为市民提供一个学习现金业务知识、宣传人民币反假常识的惬意环境，让市民办理现金业务有舒适、高效、满意的真实体验。

据悉，第二期现金服务示范区范围为九洲大道沿线，东起九洲港，西至前山立交。九洲大道沿线汇集了商贸、金融、交通运输、大型社区、大型商业体等使用现金较多的机构，辐射人口约30万人，示范带动效用明显。区域内有珠海自然资源局、不动产登记中心等政府部门，有富华里、玖洲道等大型商业体，有吉莲市场等农贸市场，有格力广场、绿茵豪庭、银石雅园等大型居民社区，有圆明新园等旅游景点，有九洲港客、货运码头的交通枢纽。

据介绍，人行组织创建现金服务示范区网点，是希望通过创建具有一定辐射面、可复制、可推广的现金服务示范网点，构建现金服务体系健全、有引领示范作用的现金服务示范区域，进而推动辖区现金优质环境和建设的建设，更好地满足人民群众多元化、多层次现金的服务需求，实现安全、高效、和谐的现金流通环境。（文/图 艾琳）

第五套人民币5元纸币今日发行

2020年版第五套人民币5元纸币于2020年11月5日起在全国正式发行。记者从人民银行珠海市中心支行了解到，该行已组织珠海辖区银行业金融机构对现金业务人员和柜面人员进行新版人民币防伪知识培训，培训覆盖面达100%，为新版人民币的顺利发行做好了准备。

据了解，新版5元纸币并未使用市场预测的“塑料钞”，但钞票纸度显著提高，流通寿命更长，且纸币两面采用抗脏污保护层，抗水性和防污性能更加优越。

人民银行珠海市中心支行工作人员向市民介绍，新版人民币

增加了光彩光变面额数字、凹印对印面额数字与凹印对印图案等防伪特征，取消全息磁性开窗安全线和凹印手感线，采用磁性全埋安全线。总体来看，应用的防伪技术更加先进，布局更加合理，整体防伪能力较现行2005年版第五套人民币5元纸币有明显提升。

另外，人民银行珠海市中心支行提醒社会商用现金接受设备用户对现有设备进行升级，确保机具能够识别2020年版第五套人民币5元纸币。具体包括验钞机、自动售货机、自动售票机等社会商用现金接受设备。（何叶舟）



鳊鱼

这些熟悉又陌生的日料鱼

(下)



小肌鱼

文/图 梅尔

但凡说到日本料理，那一片片晶莹剔透又爽弹的刺身就映入眼帘。在靠海吃海的习惯下，日本人自古就将水产视为重要食材。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？



真鲷

◎青花鱼

青花鱼就是鳊鱼，青花鱼因鱼背有着色泽鲜亮的青色斑纹而得名。青花鱼价廉物美，肉质筋道，口感清甜，营养价值高，是日本人最钟爱的鱼之一。

日本料理中常把青花鱼制作成醋鱼和盐烤鱼，其实这是一种无奈之选。青花鱼油脂丰富，肉质扎实，非常适合做鱼生。如非迫不得已，喜食鱼生的日本人是绝不会舍弃新鲜刺身而做成醋鱼的。但为什么又少见青花鱼做的刺身呢？其实是因为做生鱼片的青花鱼一定要是当天凌晨出海捕捞上来的活鱼。青花鱼脾气很暴躁，在水箱里活不过一天。宰杀后的青花鱼，很快

就会产生极大的腥气，无法生食。所以，我们经常吃到的所谓青花鱼刺身和青花鱼寿司，全部是用醋腌制过的。如果不是在捕捞地，是肯定吃不上真正的生鱼刺身的。

青花鱼是春夏季的当季食材，这时的青花鱼脂肪含量高，最为肥美。到了八月，被视为青花鱼最高级珍重级的“松树车轮的黄金青花鱼”上市，这种青花鱼产自三浦半岛的松树车轮地区，通身有金黄色的条纹，是青花鱼中的土豪金版，价格昂贵。

◎小肌鱼

小肌鱼是鳊鱼的幼鱼，也是江户前寿司的代表食材。小肌鱼鱼身较小，作为寿司料时必须用盐、醋腌渍，腌渍的水平能够体现寿司师傅的功力。刚出生的鳊鱼被称为新子，因为鱼身过小，须数条才能握一贯寿司，因此成为江户前寿司的寿司原料中处理难度最大的食材之一。

虽然小肌鱼的时令为秋季，但由于日本国土南北纬度跨度较大，市面上全年都能提供较优质的小肌鱼。但新子每年只在夏季短暂出现在市场里，每每会成为市场关注的热点。哪怕在海鲜不胜数的东京筑地市场，如果有水产商在夏天开卖新子，立刻就会引起同行的驻足。

◎左口鱼

左口鱼又名牙鲆，比目鱼、平目，是秋冬两季的高级白肉鱼，口感甘甜，深受寿司师傅的喜爱，比如被称为“寿司之神”的小野二郎就偏爱左口鱼远胜于鳊鱼。

现杀的活左口鱼肉质非常有弹性，静置一夜后，虽弹性稍微减弱，但鲜味会渐渐析出。在料理左口鱼时，如何平衡鱼肉的质感和味道，能够彰显厨师的水平。左口鱼和右口鱼的鳍边肉既有甘甜风味，

更有带韧劲的口感，一条鱼仅能切出几片，是非常高级的寿司原料。如果店里出售左口鱼和右口鱼，可以询问店家是否提供鳍边肉。

此外还有右口鱼，是鳊鱼的统称，可细分为多个品种。不过中国的日本料理店存在将左口鱼和右口鱼统称为比目鱼的现象。而日本的右口鱼多指真子鳊，又名横滨鳊，城下鳊，是夏季出产的高级鱼，常见于高级寿司店。



左口鱼

青花鱼

日本料理中可食用的鳊鱼种类很多，其中最典型的要数真鲷。

鲜艳的淡红色外皮加上散在全身的蓝色斑点，成鱼最大骨长可达1米，重量可达14公斤，有着美丽而堂皇的巨大身躯。肉质紧实又没有怪味的白肉，不论做成鱼片，或是烤鱼、煮汤、清蒸、醋物等都极为适合。

在江户时代，真鲷是贵族在举办筵席的必备食材，在日本料理体系中被视为吉祥的象征。每年冬末，真鲷为了准备产卵开始大量进食，到春季樱花盛开的季节，肉质中的油脂最为肥美，因此有着“花中樱，鱼中鲷”的说法。此时的真鲷表皮颜色如同鲜艳的樱花，被称为“樱鲷”。樱鲷味道甘甜，

◎鳊鱼

日本著名的鱼有着各种各样的内涵：金枪鱼是开年鱼，每逢新年，都有“日本一”的竞投；鳊鱼是庆功鱼，日本相扑手胜出后都以鳊鱼庆祝；至于鳊鱼，日本人爱把这种鳊鱼当成婚嫁时的大礼，因为鳊鱼有“出世鱼”之名，“出世”有着加官晋爵、升官发财的意思，所以，鳊鱼是日本的喜庆鱼。

鳊鱼在日本是条神奇的鱼，从小长到大，不同阶段，都变换着名字和身份，这些名字加起来竟然多达100多种，如：小毛鱼、牛头怪、长得快、铁头之类，如果以三年为期，平均没十天就有一个名字。配合不同的料理方式，仿佛在吃不同品种的鱼。只有长到7.5公斤以上的鳊鱼，才能称它的正式名字：“出世鱼”。而长到十公斤以上，而且必须是冬季捕捞的鳊鱼叫做“寒鳊”，这个季节鳊鱼正临近产卵期，满身都是营养，肉味特浓特肥美。

鳊鱼可生吃，也可熟食，可以做成寿司、刺身、烧物、火锅、煮物……鳊鱼中以寒鳊为最美，老饕们觉着，金枪鱼吃来像吃肥肉，只有寒鳊才有鱼的真味。优质的鳊鱼肉质以兼具脂肪和肌肉见长，全身带有淡淡的粉色，而寒鳊则是深粉色的。和金枪鱼的分割相似，脂肪最多的腹部被称为“大肥”，其次是“中肥”和“背肥”。鳊鱼脂肪的颜色不是“白色”而是偏粉，正是因为运动多的“肌肉质”所致。鳊鱼入口是一阵野性的味道，却又不像银鱼般腥气甚重，而是夹杂甘甜，鱼肉轻轻渗出油脂香，清雅但不失浓郁，叫人牢牢记住它的鲜美。

◎真鲷

肉质富有弹性，可做成刺身、寿司料和鳊鱼饭。

然而，春季过后，真鲷为产卵耗费大量体力，导致肉质明显变差，被贬称为“麦秆鲷”，纵然是秋季肉质逐渐恢复而成为“红叶鲷”，但无论是人气还是情怀都难以匹敌樱鲷。樱鲷就如樱花，只求绚烂的美好。

作为最为常见的刺身，鳊鱼也是在日本最受推崇的。鳊鱼肉偏白透明，肉质紧实，常见做法有普通刺身和松皮刺身。松皮刺身是用开水烫过表皮之后，带皮切成两片连一起的刺身，相对来说，嚼劲十足。而普通的鳊鱼刺身在切的时候刀法也有讲究，有平切刀法和削薄刀法之分。平切刀法刺身断面光滑，酱油会顺着纹理渗入，而白肉上比较干净，而削薄刀法断面比较粗糙，酱油会沾满鱼肉。