

战疫速度显担当 贴心服务在广发

2020年春节，一场突如其来的新冠肺炎疫情，打乱了我们的生活。面对疫情，广发银行中山分行党委提高政治站位，坚决贯彻落实上级要求，把疫情防控工作作为重中之重的工作来抓，以最快的速度投入到了这场疫情防控“阻击战”中。

高度重视，快速反应。广发银行中山分行第一时间成立应急工作领导小组，制定应急预案，统一领导，分级管理，组织指挥疫情防控工作，筑牢阻击疫情防线。建立沟通联系机制，每日报告制度，形成相关监控统计日报表，对全员健康情况、出行情况实行动态管理，做到早发现、

早隔离、早诊断、早治疗，严防疫情蔓延。

精准防控，安全防护。按照政府规定，集团、总行有关通知精神，中山分行周密做好常态化精准防控，制定应对新冠肺炎疫情秋冬季常态化工作方案，严格做好所属人员常态化健康管理，完善重点场所防控措施，加强办公楼宇出入口管理和应急管理，加强检查，补齐短板，强化薄弱环节和重点人群的防控措施。

强化担当，复工复产。第一，中山分行成立金融支持稳企业保就业工作领导小组，由分行党委书记任组长，分行班子成员先后带领相关业务部

门和支行行长，拜访企业高层、政府领导，及时送服务、送方案、送产品上门，帮助企业复工复产，解决企业实际困难。第二，坚决贯彻落实党中央、国务院关于坚决打赢疫情防控阻击战的重要指示精神，当地政府“稳企安商20条”措施，广发银行中山分行推出“十大措施”助力稳企安商，贡献抗击疫情金融力量，彰显央企担当。第三，针对疫情防控重点领域提供信贷支持。结合总行设置的专项信贷额度，开通审批绿色通道，给予专项利率优惠，主动出击，通过各种渠道找到了中山市新型冠状病毒防控相关的医疗器具生产

广发银行中山分行 全力抗击新冠疫情，取得 显著成效

的企业，为驰援疫区生产的授信客户快速放款。2020年，对受疫情影响较大的128个客户投放了401笔贷款，贷款金额合计139亿元。第四，全面开展线上业务办理渠道。主动提供自助渠道，线上渠道等金融服务指南，支持7×24小时行内资金和5亿以下跨行资金划转，对所有通过广发银行电子渠道发起的本行和跨行交易一律免收电子汇划费。第五，及时开展存量授信客户业务排查。根据“一户一策”原则，重点了解到期的授信客户还款资金到位情况，对还款存在困难的企业、个人提供专项解决方案，并实时跟

进，认真落实转贷或调整授信方案等方式帮助客户渡过难关。疫情发生以来，截至12月末，向普惠小微企业累计发放贷款23亿元，户数758家，新增普惠小微贷款首贷户37户，对公普惠小微延期还本付息率由2%提升至19%，对各类企业发放优惠利率贷款超过35亿元，为企业降低综合成本3285万元。

综合治理，协助破案。2020年，中山分行积极协助市公安局反诈骗中心，成功破获一宗利用疫情通过微信卖口罩的诈骗违法案件，为维护金融安全稳定作出应有贡献，受到公安机关的赞扬。

珠海高新区 禁毒工作动态

慰问戒毒康复人员

在春节来临之际，珠海高新区禁毒办联合相关社会工作服务中心开展“平安关爱”迎新春慰问活动，组织民警进社区对社区戒毒（康复）人员进行新春慰问。

开展寒假安全讲座

为进一步提高学生对毒品的防范意识，加强对学生禁毒知识的宣传普及，引导学生健康成长，近期，珠海淇澳派出所社区民警到苏兆征纪念学校开展寒假禁毒安全知识教育讲座。

前往轻轨站开展禁毒宣传

1月22日下午，珠海高新区公安分局、高新区禁毒办走进唐家湾轻轨站开展禁毒宣传活动，让大家全面了解毒品危害，共同营造浓厚的禁毒氛围。

（高轩）

普强完成新一轮融资

日前，普强公司在珠海横琴宣布完成本轮融資并举行投资签约仪式，本轮融資由境内外资本领投，礼达联马、格力金投等机构跟投。据悉，本轮融資资金计划用于AI技术和产品研发，高层次人才培养，AI产业生态拓展和大湾区人工智能市场战略布局等。本轮融資阶段吸引了众多澳门以及海内外标杆投资机构的兴趣与关注。

据了解，普强公司自2009年成立以来，在珠海横琴、北京、上海、深圳、重庆、澳门均设有技术研发中心，是一家以智能语音识别、语音大数据分析、语音合成和自然语言处理技术等为核心的人工智能企业。主要专注于电话和车载信道的语音交互技术，提供金融互动数据分析、车载语音交互和AI芯片等深度应用方案。

普强成立之初，获得EDA之父黄炎松的天使轮投资。此后，陆续获得戈壁创投、四维图新、和高资本和上创新微

将持续加码人工 智能大数据领域



性作用。”

据介绍，普强自成立以来与国内外500+知名企业达成战略合作，服务企业超过千家，业务涵盖金融、政务、汽车、教育、

交通、大健康等多个领域。特别是在金融行业，普强已经深度覆盖了银行、保险等领域大多数客户。

（文/图 何叶舟 钱瑜）

5岁男孩迷路跑入加油站 热心员工助其找回家人



中石化江门白石加油站员工为小孩找回家人

1月31日13时许，一位没有大人跟随的5岁多的小男孩跑入中石化江门白石加油站便利店，到处乱摸，伸手在收款台拿糖果吃。主管郑丽辉看到后予以制止，并亲切地询问他家人情况，但他不理睬。郑主管便到办公室拿出自己的巧克力，一边哄着小男孩一边向他了解家人情况，在耐心的引导下，小男孩终于说出了爸爸的电话号码，于是郑主管去电与他爸爸联系。

半小时后，小男孩的父亲陈先生赶到加油站，他看到孩子后激动地连声向加油站员工道谢。据介绍，小孩患有多动症，趁着妈妈午睡时偷偷溜了出来。妈妈醒来后发现他不见了，全家人正焦急地寻找时，便接到油站的电话。陈先生说：“这次是他第二次偷溜出来了，第一次摔倒受伤，这次幸亏你们照顾，不然跑出马路后果不堪设想。感谢你们，感谢中石化！”（陈群养 张凤娇）

中建二局华南公司成功实现深圳住宅项目

首例工程桩后注浆创新技术

近日，深圳市首例复杂环境下“桩基组合后压浆+自平衡检测技术”的成功落地，有效解决了目前超高层住宅桩基超长的难题。

中建二局华南公司景福花园项目位于地质断裂带，持力岩层位于地面100米以下，周围临近地铁和老旧小区，施工难度大，地基变形沉降难以控制。按照常规桩基技术，桩长将达到100米以上，这项难题对项目的进度管理、质量把控和成本控制带来巨大的挑战。

为破解此项难题，项目部迅速成立“专项课题实验测评小组”，通过项目团队3个月的推敲探讨，创新采用“桩基组合后压浆+自平衡检测技术”，该项技术是在钢筋笼侧壁定位多根管道，像是在基桩旁绑扎多根吸管一并深入地层，通过地面压力系统对基桩底层及周围表面进行水泥灌浆，从而增强桩基承载力、减小沉降量，同时结合双荷载箱自平衡法，将加载装置荷载箱置于柱

身固定定位，提高了数据真实性。优化后，可将原计划施工桩长减少约30米，缩减工期两个月，节约施工成本近千万元。

此外，通过此项技术项目部在工程自平衡静载检验中，后压浆单桩承载力试验荷载更是达到了惊人的1.4万吨，居国家建筑行业领先水平。景福花园项目在桩基础工程上的技术探索，有效地解决了目前超高层住宅桩基超长、桩径超大的难题，为深圳地区类似工程提供了首个案例参考。

据悉，中建二局华南公司景福花园项目是深圳市棚改政策出台后首个由政府主导人才专营机构（深圳市人才安居集团旗下罗湖人才安居公司）实施的景福花园棚户区改造项目，由中建二局承建施工，工程占地面积约1.7万平方米，总建筑面积约19万平方米，公共配套约1万平方米，项目建设完成后除回迁房外，其余部分作为人才住房。（秦卿 右任）

客家菜，吃出人间烟火气

文/图 梅尔

众所周知，粤菜有着广府菜、客家菜、潮州菜三大菜系。在不少人眼中，广府菜是广府美食的文化符号，潮州菜是一部又一部的纪录片，而客家菜仿佛就是妈妈做饭的味道。不花哨的客家菜，让人吃出人间烟火气。



什么都可以“酿”

一提客家菜，这道客家酿豆腐就会出现在我们的记忆当中。的确，在客家菜中，仿佛什么东西都可以酿出新花样。

最让人熟悉的莫过于客家酿豆腐。传说酿豆腐源于北方的饺子，因岭南地方少麦，客家移民便以豆腐替代面粉，将肉馅塞入豆腐中，犹如面粉裹着肉馅。制作酿豆腐，就是往豆腐里填入腌制过的馅料，再将酿好的豆腐过油煎，吃的时候，外面的豆腐脆脆的，里面却很嫩滑，再加上鲜美的酿馅，让人吃上一口就爱上。漂泊在他乡的客人，吃上一口酿豆腐，亲切得就像回到了家。从豆腐延伸过来，客家人



花样制造各种“板”

“板”这个字比较少见，它其实是客家人用来称呼米制品的专有名词，类似于闽语中的“粿”。“板”在客人心中的地位，就像“粿”在潮汕人心中的地位。客家称为“板”的食品非常多，常见的有“萝卜板”、“艾板”、“捆板”、“红板”、“甜板”、“老鼠板”及“仙人板”等。

其中，“老鼠板”光看字面觉得有点恐怖，但其实它并不用老鼠做成，而是将米粉弄成细长的外形，看起来像老鼠的尾巴罢了。这是一道流行于梅州大埔县西河镇的客家小食，以粘米、肉碎、葱花、胡椒粉等为主要食材制作而成，在汤的表面上放上几匙芝麻油，撒上葱花，外加几勺榨菜、酸菜、萝卜干就可以享用了。老鼠板传至香港后，因为觉得“老鼠”之名不雅，当地人以粉条两端尖，状似银针，称为银针粉。

其余的板也是各式各样，比如“忆子板”是梅州大埔县传统的特色风味小吃之一，已有300多年的历史；“黄板”的食法很多，可以酿、特别人味。



咸香入味的“硬菜”

说了那么多，感觉大家印象中的客家菜属于“小家碧玉”，但其实客家菜还有很多拿得出手的“硬菜”，它们咸香味浓郁，让人口水直流。

梅菜扣肉，也称咸烧白，这是一道肥而不腻的下饭菜。从外观看到，厚实的五花肉就让人感到吃惊。扣肉颜色酱红鲜亮，看似油腻的肥肉，实则滑溜醇香。五花肉里带着梅菜的清香，梅菜吸收了油脂，又不会有流油的肥腻感。而其中的灵魂梅菜，就是广东惠州的客家特产，以鲜梅菜为原料经腌制后再脱盐等工艺制成，被誉为岭南三大名菜之一，历史上还曾作为宫廷食品，被称为“惠州贡菜”。

盐焗鸡，客家菜里的水系流派，分为手撕和切块两种做法。传统的客家人更喜欢手撕鸡，这样就能避免鸡肉纤维遭到破坏；而切块的盐焗鸡，因为肉还连着骨头，非常有嚼劲，吃起来也特别香。吃的时候蘸上沙姜粉和鸡油，特别下饭。

当然，盐焗鸡还不止鸡本身

而已。在街头的一些梅县盐焗鸡店，店家会把鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡胗、鸡心、鸡肝等分开放卖，用来下酒相当一流。有些店还会提供一碗粉给你伴着吃，吃着咸香入味的鸡肉粉，喝上几口酒，闲暇的时光就这样过去了。

说到鸡，客家菜里面还有一道三杯鸡也相当出名。“三杯”的含义是因为用料中有“酱油、食油、米酒各一杯”。后来，客家人将三杯鸡带到台湾，用黑麻油或香油代替猪油，同时加入罗勒提升香气，从而成为了当地的一道经典名菜，享誉世界。

此外，冬日里吃上一锅猪肚鸡，会让客人大感满足。

