

# 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节常态化工作实施方案,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工作,加强检查,补齐短板,强化薄弱环节和重点人群的防护措施。

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疫情防控相关的医疗器械生产

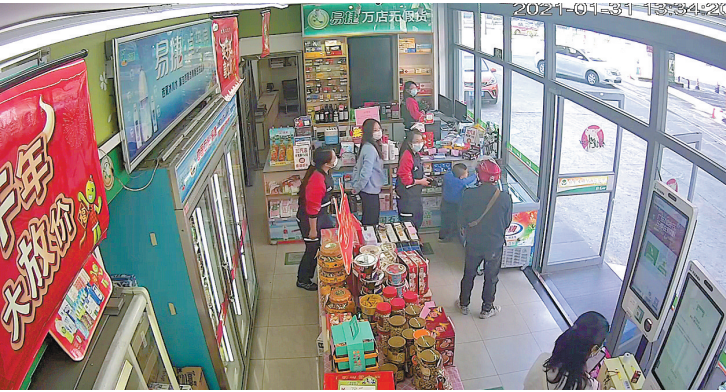
## 广发银行中山分行 全力抗击新冠疫情,取得 显著成效

的企业,为驰援疫区生产的授信客户快速放款。2020年,对受疫情影响较大领域的128个客户投放了401笔贷款,贷款金额合计13.9亿元。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还款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%;向各类型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。

## 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,于是郑主管致电与他爸爸联系。

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,不然跑出马路后果就不堪设想。感谢你们,感谢中石化!”(陈群养 张凤娇)

### 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友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。(高軒)

## 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资并举行投资签约仪式,本轮融资由境外资本领投,礼达联马、格力金投等机构跟投。据悉,本轮融资资金计划用于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。本轮融资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

等机构青睐。多年来,坚持自主研发掌握核心技术,不断打磨产品,逐渐在AI语音产业形成自己的产品壁垒和技术优势。

2018年,普强时代(珠海横琴)信息技术有限公司在横琴自贸区设立。得益于珠海市人民政府、珠海横琴新区管理委员会、澳门特别行政区政府的大力支持,公司稳步发展,再加上此轮融资,标志着普强将进入下一个全新的发展阶段。

本轮领投机构境成本管理合伙人苏战表示:“普强专注于人工智能技术和金融领域,聚集了国际化的一流团队,在泛金融客服和车载应用领域积累了众多标杆客户,通过核心技术和企业智能化为核心驱动力构造了强大的‘护城河’。相信本轮投资可以大大加速普强在横琴的发展,具有标杆性的意义,对带动横琴粤澳深度合作区及澳门科技产业化发展具有重大的战略

## 将持续加码人工 智能大数据领域



投资签约仪式现场,普强公司CEO何国涛发言

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)

# 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。



客家酿豆腐

### 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。漂泊在他乡的客家人,吃上一口酿豆腐,亲切得就像回到了家。从豆腐延伸过来,客家人把

“酿”的技术放在茄子、苦瓜上,再加上豆腐,就变成了知名的“煎酿三宝”。除此之外,还有酿莲藕、酿青椒、酿香菇……可以说,客家人是看见什么酿什么,不放过任何一个能盛肉的蔬菜。

最特别的,还要提一道惠州的名菜——酿春。在客家话里,“春”意味着蛋,这就说明了客家人在“酿”上找到了新高度,即把肉酿进了蛋黄里!酿春一般选用鸭蛋,先把生鸭蛋整只打入碗中,然后用筷子轻轻挑开蛋黄上的那层皮,慢慢将肉馅填入整个蛋黄的中间。这道菜一般会在孩子生日时出现,非常特别。



捆板

### 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”在客家人心中的地位,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,在汤的表面舀上几匙羹芝麻油,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。其余的板也是各式传统,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、

煮、蒸、煎、炒,还可以切片晒干,暑天时,用来煲糖水或煲咸蛋,清凉解暑;“捆板”的馅料就丰富多了,它可以根据自己的喜好,添加土豆、芋头、肉沫、萝卜丝等等各种馅料,吃出各种口味。

一些特定的“板”还有时令之分。如春节过年时,客家人会蒸甜板,甜板又称大笼板,是客家人过节时吃的年糕;清明时节,客家人会吃艾板,这也就是清明粿,与江浙一带的青团有异曲同工之处。艾板有甜咸之分,其中甜的会加入芝麻、椰丝等馅料,咸的会加入豆子、花生等馅料;农历入伏时,客家人会吃用仙人草熬制而成的仙人板。据说这天吃了仙人板,整个夏天都不会长痱子;冬至的时候,客家人会吃萝卜板。萝卜板是一种放大版的饺子,里面放着萝卜丝、虾米、肉末等食材,可以煎也可以煮,笔者家里就是煮汤吃,加入香芹、猪肝、猪粉肠等材料熬制汤,还有大量的胡椒粉,吃起来特别入味。



梅菜扣肉

### 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”,它们咸香入味,让人口水直流。

梅菜扣肉,也称咸焗白,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,又不会有流油的油腻感。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、鸡肝等分开来卖,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,会让客家人大感满足。猪肚鸡汤又名“凤凰投胎”,是客家地区酒席必备的餐前用汤,汤水浓中带清,有浓郁的药材味和胡椒香气。寒冬中一碗入口,瞬间让食欲大开。

在汤方面,客家人最出名的就是烹调三及第汤。何谓三及第?过去科举考试的时候,状元、榜眼、探花为殿试头三名,合称三及第,客家人就把猪肉、猪肝、猪粉肠三种猪内脏比作三及第,据说这也是象征着客家人奋发图强,耕读传家。三及第汤就是用猪肉、猪肝、猪粉肠,与枸杞叶熬制而成,配上一碗梅州腌面,也是客家人地道的吃法。



三及第汤



猪肚鸡