

沃德财富问世15年 百年交行始终如一

2006年5月，交通银行推出高端财富管理品牌——沃德财富，开启了国内银行业高端个人财富管理的新纪元。15年来，“沃德财富”成为交通银行这家百年老店打造上佳财富管理银行的生动写照。

丰沃共享，厚德载富

沃德财富传承了百年交行始终如一的财富管理内涵，意在表达以服务之“德”创财富之“沃”。沃德财富品牌符号“OTO”，源自“ONE TO ONE FOCUS MAKES MORE”，诠释着交行沃德财富以全球化视野和

国际化智囊团队为支撑，以沃德财富卡和综合理财账户为载体，一对一为客户提供全方位金融服务的宗旨。15年来，交行沃德财富持续打造“六大专属服务”体系，即专属客户经理、专属服务渠道、专享理财产品、专享价格优惠、专享沃德账户、专享增值服务，全方位、综合化的财富管理服

沃德财富，服务南粤

交通银行广东省分行作为交行系统内规模超大的省直分行，

一直以来扎根南粤，积极服务广东经济社会发展，已发展成为活跃在粤港澳大湾区的一支中坚金融力量。15年来，交通银行广东省分行通过“沃德财富”品牌服务，助力广大客户科学开展财富规划，选择合适财管方式，树立健康财富理念，驾驭稳健财富人生，已为超过1100万名个人客户提供以财富管理、综合金融、增值服

务为核心的全面金融解决方案，满足了个人、家族及事业发展的全方位金融需求。

立足“十四五”开局之年，乘粤港澳大湾区东风，推动“沃德财富”更好地服务广东发展，既是交行作为国有大型商业银行落实国

家政导向的担当之举，也是满足广东人民对美好生活向往的题中之义。回顾15年的一路相伴，他们深刻体会到，“沃德财富”传承的是一种理念、一种精神、一种责任。

服务之德，财富之沃

承载交行“建设具有财富管理特色和全球竞争力的世界一流银行”的战略愿景，传承百年如一的财富管理精神，时值沃德财富15周年之际，交通银行以服务之“德”、创财富之“沃”，面向沃德客户推出涵盖增值服务、财富管理、贴心生活、卡号定制、费用优

惠、信贷通道、跨境服务、品质活动、周年礼包、资产提升等在内的“十大专享权益”。

5月18日当天，多款沃德财富定制产品火热上线，广大沃德客户均可通过交行完善便捷的线上线下载道办理，以精选优质产品为客户构建多元化资产配置体系。

交心与共，同创未来！回首沃德财富与广大客户15年来的风雨同舟，常怀感恩之心、常思创新之智。屹立新时代潮头，交通银行广东省分行将继续发挥财富管理优势，以有温度的财富管理和增值服务，惠民生、促消费，为服务人民对美好生活的向往创造更大价值。

改革红利再释放

报关企业“审批改备案”全面实施

日前，拱北海关所属香洲海关线上核实企业备案信息、完成备案手续后，现场为珠海奈斯供应链有限公司颁发了《报关单位注册登记证书》。这意味着该公司成为4月29日《海关法》修订后，拱北关区首家通过资质备案的报关企业。

海关企业资质备案是企业开展进出口业务“第一站”。企业通过国际贸易“单一窗口”线上提交备案申请，海关网上核实企业信息，整个备案流程最快10分钟左右即可完成。

“没想到申请成为报关企业也可以像进出口货物收发货人备案一样便捷，来到窗口几分钟就拿到了新注册的证书。”珠海奈斯供应链有限公司孙小姐高兴地说。

据介绍，今年4月29日，第十三届全国人大常委会第二

十八次会议通过了修改《海关法》的决定，其中取消了“报关企业注册登记”海关行政审批事项，不再执行行政许可相关规定，按备案办理。改革后，报关企业原注册登记需准备的材料再做减法，从原需要窗口提交1份纸质材料再次简化至无需提交纸质材料，办理时间缩短50%以上，有效降低了企业制度性交易成本。

为全面贯彻落实国务院“放管服”改革决策部署，拱北海关从加强窗口政策宣传、及时修改备案流程、推广“多证合一”全程网办模式等方面着力深化改革，构建“在线办、便捷办”模式，加强与市场监管部门信息互换、系统互通，确保改革措施落实落地，让企业充分享受改革红利。

（何叶舟 钱瑜 徐蔚）



海关关员为企业颁发证书 陈怡 摄

江门中石化开展 “世界计量日”宣传活动

在“5·20世界计量日”到来之际，5月17日，江门中石化联合鹤山市人大、政协，市场监督管理等部门及各镇街市场监督管理工作人员在江门镇南加油站开展2021年“世界计量日”暨“计量守健康惠民生”宣传活动。

在活动现场，质监人员对加油机进行了合法性检查并介绍：合规加油站的加油机表面要有有效的强检合格标志；加油机的检定合格证书要在有效期内；加油机主板、流量计、传感器主要部件都要有施封，并要完好无损不能私自拆封过。

“经过计量POS机读取加油机监控微处理器序列号及编码器序列号与检定证书提供的信息一致，未出现私自更换监控微处理器、编码器及流量计的违法行为，加油机防作弊系统运行正常，无异常加油记录。”江门市质监局工作人员向广大消费者及新闻媒体说道。

活动中，质监人员对市民提出的疑问进行了一一解答。对加油量怎么会大于油箱容量进行解答：“首先要说明的是，汽车油箱不是计量器具，其只能对加油数量是否准确起到参考作用。按照《汽车燃油箱安全性能要求和试验方法》，额定容量

应控制在燃油箱最大液体容量的95%，也就是说，汽车油箱的实际容量往往会比标注容量更大一些，这也是出于安全考虑，汽车生产厂家说明书中给出的油箱容量，指的是‘油箱额定容量’，即‘安全容量’，而不是油箱能盛装油品的‘最大容量’”。

质监人员又对市民提出在加油过程中油枪总是一卡一卡的问题现场示范解答，现场用50升和20升的标准计量罐分别按定量、不定量，然后再模拟油枪在一卡一卡的状态对油枪进行检测，加完油后，让现场消费者共同看标准计量罐的油量结果，直观地解答了加油枪并不会因为一卡一卡影响标准值，并现场进行知识科普，加油枪端口有一个非常敏感的自封装置，加油时，一旦接触到这个自封装置，加油枪就自动关闭“跳枪”。目的是为了

防止加油时油箱里的油满溢出来。本次活动提升了社会各界对中国石化质量管理和监督的认可度和信任度，营造良好的外部环境，彰显了中国石化“每一滴油都是承诺”的良好品牌，更好地宣传了中国石化优质的品牌形象。

（彭丽惠 张文胜）

工行珠海九洲支行帮助客户 堵截电信诈骗16.5万元

日前，两位80多岁老年夫妇拿着定期存折急匆匆地来到工行广东珠海九洲支行，要求取出一笔16.5万元的定期存款并办理转账。柜员发现该定期存款一个月后就到期，建议老人若是不着急用钱的话就下个月再来支取，以免损失利息。

但两位老人家很着急，声称要赶紧把钱汇给“外孙”。谨慎起见，柜员询问老人的家人是否对此知情，可否与其家人电话进行核实，但老人家竟说手机里没有家人手机号。柜员更加起疑，且经查询发现对方账户为外地账

户，初步判断老人遭遇电信诈骗。

柜员随即以支取定期需要提供身份证、转账需要提供活期账户为由建议其通知家人送到网点，老人家这才愿将家人电话号码告知柜员。经与老人的家人核实，确认老人遭遇电信诈骗，原来老人家外孙在美国留学，不法分子谎称老人外孙遭遇车祸，急需用钱进行手术治疗，老人一时不察信以为真，幸好工行成功进行堵截。老人及其家人对工行工作人员的专业精神和责任心表示深深感谢。

（艾琳）

文/图 梅尔

香肠的千变万化，或许比你想象中的还要多。上期，笔者着重谈了几个在我国比较经典的香肠，想必大家都已垂涎三尺。本期，笔者再聊聊其他一些美味香肠。

“肠”在餐桌上的美味(下)



纽伦堡香肠

【德国香肠】

谈及香肠，德国香肠就不能不提了，据说这个国家的香肠竟有1500多个品种！它们有油煎的、火烤的、水煮的、切片吃的、抹在面包上的。据介绍，德国每年人均会吃掉30公斤香肠，早餐烤肠搭配奶酪、面包或白香肠搭配芥末、椒盐卷饼；其余两顿搭德国酸菜、面包或做成土豆香肠沙拉……几乎从早到晚都吃香肠。

按制作方式区分，德国香肠分为烤肠、煮肠、生香肠、熟香肠。其中，烤肠由小牛肉、牛肉及猪肉制成。它是一种流行快餐，常由街头小贩煎、烤后售卖，比如图灵根肠、纽伦堡肠；煮肠由精细研磨的生猪肉、牛肉、鸡肉、培根、奶酪和其他调味料制成。一般会加添加剂并在80℃左右温度下

煮熟，具有松脆均匀的口感，如巴伐利亚白肠、法兰克福香肠；生香肠由生肉制作，包括牛肉、猪肉、羊肉、培根以及香料制成，比如茶肠；熟香肠由煮熟的食物（如精细切碎的肝脏、舌头、肉）与明胶、血液、谷物混合在一起制成，如血肠、肝香肠、肉干香肠等。

纽伦堡香肠是我们常见的德国香肠之一，这是一种细长的香肠，有独特香气，它以猪肉为原料，加马郁兰调味后用火烤制而成。在德国作为主菜伴有酸菜或土豆沙拉，一般要蘸芥末食用；图林根香肠是一种扁长的低脂香肠。它只有25%的脂肪，而其它香肠脂肪高达60%。一般用研磨后的猪、牛肉或小牛肉加马郁兰、大蒜等香料调味；法

克香肠是最古老的烤肠，据说源于1313年。它以猪肉为主料，加马郁兰调味，口味多汁；咖喱香肠是德国最受欢迎的快餐。做法是将猪肉香肠切片，用番茄酱汁调味并撒上咖喱粉，通常配有炸薯条；巴伐利亚白香肠也称为慕尼黑黑香肠，它由切碎的小牛肉和猪肉培根及各种香料装入猪肠制成，有时它又被称为“早上香肠”，经常会在早餐拼盘中能看到它的身影。

总的来说，德国香肠跟中式香肠的区别，就是它们一般都会经过烟熏。传统的会添加盐、胡椒、蒜调味，偶尔添加奶酪，香料多会选用如马郁兰、肉豆蔻、柠檬皮、小茴香等。不过德国香肠盐添加量不少、脂肪含量较高。

【东北血肠】

说到血肠，东北血肠不得不提。白肉血肠就是一道非常经典的杀猪菜，宰杀猪羊时，大盆接血，不断搅拌，加上调味品灌入肠中，扎紧捆实，放入锅中煮熟，切片，鲜艳的猪血在肠衣的包裹下颤颤悠悠地上桌了，入口即化，就像蛋羹般柔软。

血肠还可以和东北最地

道的酸菜组合，成就鲜嫩诱人的血肠炖酸菜，味道浓郁，鲜而不腻。菜里的血肠一般是现做的，搭配软滑而不腻的白肉和清爽的酸菜十分下饭。此外，用血肠加上糯米，就变成了米血肠，把糯米泡软后，和猪血混合在一起，加入调料灌好后，同样是煮熟。切片的米血肠，颜色黑红，有米香，吃起来更加软糯。



东北血肠

【英国血肠】

在欧洲，除了像德国香肠这种实打实的肉肠外，英国血肠可谓是一个奇葩的存在，它虽然有着香肠的外表，但它还有另一个名字——黑布丁。

黑布丁是以牛、羊或猪的血为底，加入绞碎的动物内脏、肉、猪油做成，最早是全荤的，没有谷物，后来加入了燕麦和慈米，再配上洋葱和黑胡椒等调味，就成了现在的样子。黑布丁颜色焦黑，吃起来口感粘稠，飘着淡淡的血腥味。

在冰箱发明之前，为了储存有限的动物脂肪和蛋白质，人们想尽了办法。其实，除了吃动物的肉，血和内脏欧洲人向来是照吃不误的，最传统的保存方式，就是用肠衣灌制香肠。布丁的叫法起源于英国，最早并不是什么甜品，而是这种加了血的“香肠”，是由古代的撒克逊人所说的装有羊肉的“哈基斯”所演变而来



英国血肠

的。“哈基斯”是将肉类、血、内脏搅碎，填进羊的胃袋里，然后再将其煮熟，这和我们吃的小肚异曲同工，只不过，小肚用的是猪膀胱而已。黑布丁在欧洲传播，后来，英国人又加入的谷物是燕麦和慈米，而西班牙则放入了大米。

据说，在那个以香料炫富的年代，做布丁更像是炼丹，黑布丁里加入的香料不仅越来越多，还越来越奇葩，从肉豆蔻、桂枝到蔷薇水、麝香、龙涎香，只有想不到，没有做不到的。

【米肠】

肉食不做主角的香肠其实有很多，除了用血，还会用糯米。

台湾的糯米肠，一般是用调过味的糯米直接塞进肠衣，煮熟即可食用。吃的时候，用炭烤得肠微微发焦，再切开淋上美味的酱汁。糯米肠还可以用来做著名的台湾小吃“大肠包小肠”。

还有些地方的糯米肠就要复杂多了，不仅加了猪血，还有蘑菇、白菜、蒜、辣椒、洋葱



朝鲜米肠

等丰富的调料。食用时的蘸料也相当有特色，是特制的海盐或者鲜到极致也臭得发慌的虾酱。