

工商银行珠海分行自制金融知识宣传漫画集《画说金融》印制完成

# 开辟金融消保宣传新途径



从2020年12月末开始设计策划,工行珠海分行的同事们经过200多天的创作,首批《画说金融》金融知识宣传漫画集日前印制完成,即日起,珠海市民可在全市各工行网点阅读该漫画集。

做好金融消费者权益保护工作是每个金融人的使命与职责,建立起系统化、规范化、常态化的金融宣传教育体系,是整个金融界奋斗的目标。工行珠海分行作为金融机构的一分子,有责任、有义务担当起这份责任与义务,为此,工行珠海分

行在人民银行珠海市中心支行、珠海市金融消费者权益保护联合会、珠海市金融纠纷人民调解委员会的大力指导与支持下,开辟金融消保宣传新途径,创新消保宣传新模式,编辑出版了《画说金融》消保漫画集,以诙谐风趣的漫画形式形象生动地诠释了消费者权益的相关金融知识。

该本漫画集分别通过“珍视权利,防范风险,明确责任”“依法保护金融消费者合法权益,促进社会和谐进步”“甄别非法金融广告,谨慎选择投资

渠道”“守住钱袋子,护好幸福家”“保护信息安全,提升自我防范意识”“银行存款有保障,存款保险来护航”“量力而行”“有问题来调解,来调解没问题”等八个主题篇章,共64幅漫画作品,形象生动地向广大市民朋友诠释了消费者权益保护知识,传授了“打击非法金融广告、反洗钱、远离非法集资、扫黑除恶、防范电信诈骗”等相关金融知识与金融妙招,向金融消费者展示了金融消保知识的无限魅力,呈现出珠海金融人的风采。(何叶舟)

## 中银全球智汇 带给您更贴心的服务

近日,某公司财务人员到中国银行中山坦洲支行办理一笔汇往日本三菱UFJ银行的日元汇款,由于该笔款项是用于发放该司工厂厂长的工资,对汇款时效要求较高。该行工作人员在查看汇款资料和征求客户意见后,通过“中银全球智汇”汇出了该笔款项。次日,该财务人员收到手机短信提示其昨日汇出款项已到账,他有点半信半疑,致电该行工作人员询问是否款项已汇到。工作人员向其解释道:“您的汇款对方已经收到,千真万确不用怀疑!这是中行国际汇款业务的升级版服务——中银全球智汇(BOC-GPI)。”

据悉,“中银全球智汇”(BOC-GPI)产品,可为客户提供更方便、快捷的跨境支付服务。简单来讲,相当于普通跨境汇款的升级版。“中银全球智汇”拥有四大亮点:

**亮点一:优先处理。**“中银全球智汇”汇款从汇款银行到最终收款银行都得到优先处理,大多数款项同日到账[指在收款行当

地时间同日(24小时)内到账]。**亮点二:费用透明。**“中银全球智汇”汇款虽然在速度和服务上都有了很大提升,但客户支付的境内汇款费用保持不变。此外,汇款人会及时掌握到汇款的入账金额和境外银行费用。

**亮点三:追踪反馈。**系统将全程追踪“中银全球智汇”汇款的处理进程,在汇款完成入账后,第一时间通过短信或邮件等方式通知汇款人。

**亮点四:信息完整。**系统将把汇款人提供的汇款信息(包括附件)完整传递至收款人。

中国银行的“中银全球智汇”(BOCGPI)支持人民币、美元、欧元、英镑、日元、港币、新加坡元、澳大利亚元、加拿大元、瑞士法郎、丹麦克朗、韩元、澳门元、挪威克朗、新西兰元、南非兰特等货币,覆盖全球主要的经济发达地区。

通过中国银行传统柜台、智能柜台、手机银行和网上银行都能实现足不出户享受跨境汇款智能服务!详询中国银行各网点或95566。

## 江门中行“零接触”线上融资 为小微企业排忧解难

“正好赶上订单量增加要支付货款,中国银行的贷款就批下来了,而且是线上信用贷款,分分钟到账,对我们公司来说真的是一场及时雨!”江门鹤山市某金属制品有限公司对中国银行“中银企E贷”线上融资产品表示高度认可。

据了解,该公司主要生产、加工五金制品和机械设备配件,原材料主要为铁、钢材等。由于今年铁、钢材价格不断上涨,导致公司经营成本不断增加。了解到企业资金需求后,中国银行江门分行(以下简称“江门中行”)工作人员主动上门联系,并指导其线上申请“中银企E贷·银税贷”,当天就获批额度162万元,企业随即提用50万元用于支付货款。

近年来,江门中行紧跟政策导向,聚焦当前普惠金融热点、难点、堵点,推动线上普惠金融业务进入快车道,大力推广“中银企E·抵押贷”“中银企E贷·银税贷”“中银企E贷·信用贷”三大线上产品,根据企业的不同用款需求,为小微企业提供100万-1000万元不等的“零接触”在线融资服务。其中银税贷和信用贷无需抵

押,为纯信用贷款,利率低至3.9%,最快一周实现放款。

江门市某食品机械有限公司是一家生产、销售食品机械的公司。今年1月,该公司需要资金购买原材料以备春节假期后的生产,但由于企业规模较小,寻求融资困难重重。了解该情况后,江门中行针对客户的实际经营状况推荐了“中银企E贷·抵押贷”普惠金融产品,并现场收集相关贷款申请资料。由于全流程均为线上审批,最终在不到一天的时间里企业获得了有效批复72万元。春节后,企业顺利办理了提款,负责人赵先生对企业未来的经营充满信心,“得益于普惠金融政策的扶持,我们小微企业生存发展更有动力了。中行在金融创新上真正做到了惠企利民,不愧是百年老店!”

江门中行不断加大中银春晖贷、中银企E贷、研发贷、人才贷、租金贷等产品推广,结合小微企业金融需求,持续丰富信贷产品,为企业提供更全方位、多层次的融资支持。截至今年5月末,江门中行普惠金融贷款余额已突破47亿元,用实实在在的动作为小微企业融资解困。

## 拱北海关高效检验 经中欧班列进口抵珠货物

日前,拱北海关所属香洲海关对今年首批自捷克搭乘中欧班列转运至珠海的进口货物实施目的地检验。此批货物为进口成套设备,共装载3个集装箱,货值约216万人民币,搭载中欧班列从捷克启程,经西安转运后最终抵达珠海,现已检验合格进入投产阶段。

“我们公司经常与欧洲国家进行贸易往来,以往通过海运运输,从货物装运启程运输到珠海所需的物流时间基本要达45天以上,而这批中欧班列货物仅仅用了不到20天。目前此批货物海关检验为合格,我们已开始着手设备的投产工作了。”标立电机(珠海)有限公司物流部经理林先生说道。

中欧班列是往来于中国与欧洲及“一带一路”沿线各国的集装箱国际铁路联运班列。近年来,中欧班列已逐渐成为连接“一带一路”沿线国家的重要纽带,凭借时效快、全天候、分段运输、到货预期性强的独特优势,逐渐成为中欧贸易企业的优选。

(何叶舟 钱瑜 李攀)



香洲海关关员对中欧班列进口货物实施检验监管 李霖 摄

## 中国银行推出全流程在线个人网络消费 信用贷款——“中银E贷”

### 足不出户可获贷款 年化利率可低至4%

“叮”,随着一声清脆的短信提醒声,刘先生在中国银行中山分行营业部内体验了一番“中银E贷”,他获得了20万元信用额度,并立即提款10万元。“整个申请过程一气呵成,不到5分钟就实现了提款到账,非常简便快捷。我近期刚好打算装修房屋,有了这些钱就可以好好布置自己的新家啦。”刘先生兴奋地说。

据了解,“中银E贷”是中国银行推出的全流程在线个人网络消费信用贷款,不仅具有自助秒申、一键秒批、资金秒到、随心秒用的亮点,而且贷款额度较高,最高贷款金额可达20万元,基本满足客户个人消费需求。

该贷款可以用于家装、购车、教育、医疗等个人合法合理的消费支出,且授信额度有效期内可循环使用、随借随还,还款方式灵活,单笔用款可以采用到期一次性还本付息、按月付息到期还本等方式。

客户办理“中银E贷”无需任何纸质流程,通过该行手机银行/网上银行就能足不出户获得贷款,省去多次往返、频繁提供证明材料和授信审批时间长等诸多烦恼。目前,该产品主要面向中行代发薪、个人住房贷款、理财客户及中山市缴存公积金职工开放。此外,与其他类似贷款产品相比,“中银E贷”的年化利率可低至4%。

# 平平淡淡就是蒸

## 保留食材的最大原味

中国是世界上最早使用蒸汽烹饪的国家,这种看似简单原始却鲜美健康的食物烹饪方式,一直贯穿于华夏农耕文明的全过程。在距今约4000年前,炎黄部族的先祖从水煮食物的原理中发现蒸汽可使食物变熟,相对于其他烹饪方式,这种烹饪方式更能保持食物营养和原汁原味。

相比巴蜀的辣、江浙的甜,广东人的“蒸”功夫独步天下。真髓在于他们不必费心食材的选择,因为地处亚热带、濒海且河网密布,物产富饶,食材新鲜易得,因此无论是生猛海鲜、家禽肉类,还是蔬菜、点心、主食,只需在“蒸”法上动一些心思,就能成就一番美味。

南粤的早茶食肆,各类蒸笼令人大开眼界,虾饺、肠粉、凤爪、烧卖、豉汁蒸排骨琳琅满目,嘈杂的市井风情中,浮现出悠然闲适的日常生活态度。与此同时,南粤特色点心如芋头糕、萝卜糕、松糕、伦教糕等,也都是蒸制出来的。以至于古老的茶楼,还会有专人推出小推车,里面承载的便是一笼笼冒着热气的蒸品。

对于海鲜的烹调方式,广东人更是从以来以“蒸”来优先处理。比如鲜虾要开边后加蒜蓉蒸,螃蟹更是原只扔进蒸炉里,保持膏汁不外泄。对于蒸鱼,广东人的做法分为古法蒸和清蒸两种技法,所谓古法就是采用传统技艺,以冬菇片、笋片、火腿片等作配料,加

配虾抽、酱油等酱汁,出锅后弥漫着一股酱香,但底子仍是清淡。

粤地蒸菜中有一道“笼仔荷叶腊味蒸田鸡”,辅料佐以广东特色的腊肠、腊肉,配上冬菇、姜片、葱段等,再用蚝油调味,清香嫩滑。还有改良派的“荷香笼仔蒸滑鸡饭”,用鲜荷叶裹上大米、鸡肉一同蒸熟,是适合上班族一族的便当。

当然,在广东人的日常生活里,冬菇蒸滑鸡、粉丝蒸带子、马蹄蒸肉饼、瑶柱蒸水蛋等都是人人会做的家常菜。蔬菜方面,广东人偶尔也会使用蒸的烹调,比如将蒜蓉和丝瓜、茄瓜、娃娃菜等同蒸,确是绝配,加入蒜蓉或者梅菜相辅,味道也是相当不错的。

## 藏于街坊心中的三蒸菜

虽然说蒸菜在广东,几乎人人都会,但有一些店做的蒸菜,会加入自己的秘方调汁,让人欲罢不能。比如这家在珠海金湾红旗镇经营了29年的老店——良友三蒸食店。

良友三蒸食店的老板兼主厨黄师傅,一家人在1992年的时候从江门来到珠海金湾,在这开启了一段三蒸的历史。店里的招牌菜是广为人知的三蒸:蒸排骨、蒸鱼头、蒸粉肠,还有金湾十大传统美食——咸蛋黄酿五花腩,还有深受食客们喜爱的猪肝瘦肉枸杞汤、豉油鸡等等。

蒸菜无油烟,营养成分流失少,味道滋润、鲜甜,最大程度地保持食物的原汁原味,如果食材不够新鲜,恐怕采用这种烹饪方式就是自取其辱。黄师傅每天晚上会跟食材供应商下单,确定第二天所需要的材料,需要多少采购多少,当天用完。到第二天早上7时,黄师傅就会到附近的菜市场去挑选好的食材,二十多年一直都是老板

亲力亲为。这是对美食的一种坚持,更是对食客的尊重。

蒸排骨是一绝,与细软的米饭一起进食是绝佳。其中,豆豉是许多蒸菜中必备的材料,与排骨一起经过高温蒸煮,豆豉的味道完全渗入到骨头里面,配点白饭,专治没胃口;蒸粉肠特别下酒,粉肠经过处理,在蒸的过程中容易吸收酱汁,一口咬下去爽滑脆嫩夹杂着酱汁,口感特别好;蒸鱼头也是绝活,鱼头的肉胶原含量较高,肉质滑嫩,非常容易入味,鱼头的骨油在蒸的过程中慢慢流出来,和秘制酱汁混合在一起,鲜甜香浓。

在这家店,黄师傅还炮制了一道荣获金湾十大传统美食的明星菜式——咸蛋黄酿五花腩。尽管现代人不断在高喊崇尚健康饮食,切忌高盐高油,但是当面对如此丰富的卵磷脂诱惑时,人类的本性还是无法被压抑。这是非常考验手工的一道菜,把咸蛋黄酿进五花肉里,蒸熟再切片,每片五花肉里都夹

着薄薄的鸭蛋黄,色香味俱全,满嘴咸香,欲罢不能。

其余推荐菜式还有豉油鸡。俗话说“无鸡不成宴”,豉油鸡是广东的一道家常菜,良友三蒸的豉油鸡经过长时间地烹饪,再加上老板秘制的酱料制作而成,味道独特,点上一份既好吃又能撑场面;猪肝瘦肉枸杞汤,听名字就知道,这是一道养生食疗,它能起到清肝明目的功效,枸杞中含有的营养成分能够起到一定的滋补作用,营养价值还是比较高的。

如今,良友三蒸食店已走过将近30个年头,藏于深巷之中却客似云来。其秘诀,与其味道好且符合当地大众口味之余,价格也是相当实惠的。据说,店里的师傅一直都是黄师傅自己,从最初的小店面到现在,经过了二十多个年头,黄师傅说:“自己的菜终归自己做的有味。”这是一种对味道的传承,也是良友三蒸在红旗镇这么多年来依然客似云来的理由。

咸蛋黄  
酿五花腩

文/图 梅尔

“蒸”是以蒸汽作为传热介质,使经过调味的原料成熟或酥烂入味的一种烹调方法。其特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味,能在很大程度上保存菜的各种营养素。用“蒸”烹调出来的菜色,口味鲜香,嫩烂清爽,是广东人最爱也是最常用的烹调方式。

蒸粉肠

蒸排骨

蒸鱼头