

横琴工行发挥FT账户跨境融通优势 提升琴澳金融服务创新水平

江门中石化：开展节能减排宣传活动

7月31日，江门中石化联合羊城晚报江门记者站在江门白沙加油站向消费者开展节能减排、使用优质油品减少环境污染等宣传活动，邀请消费者走进加油站近距离了解加油站节能环保管理，增强品牌美誉度；同时对全员开展丰富多彩的宣传教育活动，让节能环保减排理念落地生根，营造“人人关心环境，人人保护环境”的氛围，助力推动中石化绿色健康产品高质量发展。

同时，江门中石化以经营管理部、加油站窗口，以悬挂横幅、宣传画等形式开展一系列的宣传活动，营造关心、支持、参与保护环境的良好氛围，并分经管部开展专题培训、员

工讨论或利用班组活动等多种形式，普及员工环保节能知识，让环保节能理念更为深入员工心中。

“这是我们加油站的油气回收，油蒸气被回收到池内。”在双龙加油站里，小邓正邀请消费者走进加油站，现场了解加油站的环保节能管理。

本次江门中石化联合媒体在江门白沙、丰乐等加油站向消费者开展节能减排、使用优质油品减少环境污染等宣传活动，向消费者宣传低碳节能环保理念，同时现场展示劣质油对环境的破坏以及车辆的损害，要拒绝加“黑油”，到正规加油站加油。此外，尽量选择低碳出行。（张凤娇 彭丽惠）

退货提供银行卡？当心有诈！

近日，一女士匆匆忙忙地来到中国银行珠海分行辖属某支行，要求查询账户定期余额及资金去向。见其神色慌张，出于职业敏感，该行工作人员立即提高了警惕，耐心了解具体情况。

经了解得知，该客户在某微信小程序中购买了一台冰箱，但因冰箱存在瑕疵，便要求退货，并联系小程序中的客服申请退款。但该程序客服声称无法在小程序中完成退款，需要申请人绑定银行卡，进行验证后方能退款。随后，该客户便收到+852开头的电话来电，要求其告知手机号码，同时咨询其是否需要开通其他业务。该女士以为是正常操作流程，便将资料信息提供给了对方。随后其又多次收到短信验证码，并将部分验证码告知了对方。

了解事情经过后，该行工作人员基本确定这是一起电信诈骗，立即制止其继续提供短信验证码，以免造成资金损

失。在该行工作人员的耐心解释下，该女士也意识到了上当受骗。随后，该客户又多次收到陌生来电，电话里，对方声称若不配合办理退款，征信会出现问题，日后将影响小孩上学、贷款等。该行工作人员示意客户进行报警处理，对方听到后便立即挂断电话。

经查，对方利用收到的验证码，已将客户定期存款转入活期账户。目前该行工作人员已协助客户更改密码，并指引客户报警，第一时间确保了该客户资金免受损失。事后，该女士对该行工作人员认真负责的工作态度表示十分赞许与感谢。

近年来，不法分子利用大众对网购平台客服的信任设计骗局，诈骗手段更是五花八门。在使用网络平台购物时，务必要提高风险防范意识，勿轻信任何主动来电的“网购平台客服”，任何情况下都勿将短信验证码泄露给他人，谨防陷入电信诈骗的圈套。（艾琳）

好菌子只“鲜”给会吃的人

珠海人与菌菇的特别情谊

珠海吃菌的老牌酒家

在珠海如果想吃菌菇，大多数人都会想到位于香洲区九州大道东1197号凯迪克酒店2楼的菌香园。这是一家吃菌专门店，在珠海已经有10多个年头了。坚持如此久的餐厅，也反映着珠海人对菌菇的喜爱。

据说，菌香园里有来自各个地方的菌类，吸引着大批“真爱粉”不惜远道而来，只为品尝这里菌类的独有鲜味。适逢一年一度的菌类最美季节的到来，菌香园将3000公里外的云南鲜菌空运至珠海，更在不久前举办了“第十二届鲜菌美食节”，让吃货们吃个够。

在菌香园吃菌菇，最常见的做法便是将各种菌菇融在一起打火锅。那种汇集各种野生菌菇的汤底，肉香融到汤汁里，光看色度就十分浓厚，闻着一股大自然的飘香，抿一口便感受到它的香甜。因为混合了多种菌菇，刷吃的口感十分丰富，让人很是满足。

咸蛋黄焗姬菇是这家餐厅的招牌菜，黄灿灿的一大盘，十分诱人。焗姬菇裹着满满的咸蛋黄，炸至焦脆，咸香味十足，却不会掩盖姬菇原有的鲜味，入口间满满的蛋黄香味，更让人瞬间感到满口的幸福。

松茸，也称松口蘑，是极

为珍贵的野生真菌，属于国家二级保护物种，对于气候、生长环境等要求十分苛刻，至今无法人工养殖。松茸的菌肉嫩白肥厚，有独特而浓郁的香气，菌香园用其做起了松茸刺身，这种最天然吃法，让人吃出最真切的原味。

当然松茸还有很多做法，其一是松茸炒饭，醇浓与鲜香充满了整个口腔，却不会让人觉得满嘴油腻；还有一种吃法是用火炙烤，松茸片开始收缩变黄，微干而不失弹性，独特香味瞬间飘满小屋，这样的顶尖美味只需撒少许食盐便可食用，口口皆让人回味无穷。

珠海与羊肚菌的情谊

如果说哪一种菌菇与珠海有关系，那必须是羊肚菌，因为自2017年起，珠海就对云南怒江、甘孜州理塘等地的羊肚菌产业进行了帮扶。

羊肚菌在菌子界可是大名鼎鼎。一把光洁的菌柄奶白如脂，菌壁凹凸不平呈现褶皱网状，颇似牛肚、羊肚，依着以形态命名的习惯，有了羊肚菌、草笠竹这些个名字。

不同于松露的浓墨重彩、竹荪的清爽清新，羊肚菌柔韧有嚼头，鲜香、口感与营养并存。《新华本草纲要》中记述，“羊肚菌可和胃消食，化痰理气”。研究数据显示，羊肚菌中蛋白质含量约28%，含有18种以上氨基酸，不饱和脂肪

酸含量丰富，除常规的矿物质外，还是确定的富硒产品。每100克里只有15卡路里的羊肚菌，可算得上是名副其实的“素中之荤”。

集鲜美、营养于一身的羊肚菌，对生长环境要求极高：微寒的温度、富含丰富的矿物质和微量元素、大片原始林木、山间清透泉水缺一不可。在此之上，野生的羊肚菌还极其难寻，常常今年在这里探头明年在那里冒尖，根本捉摸不透。不过在珠海的帮扶之下，近几年羊肚菌终于实现了人工栽培，羊肚菌成为各家餐桌上的家常菜。

据悉，珠海金湾与贡山县是结对帮扶关系，早在

2017年，针对当地发展羊肚菌规模化种植缺少资金的问题，金湾区拨付了300万元资金到贡山县用于发展羊肚菌种植项目。该项目采用“合作社+能人+致富带头人+农户（建档户）”的方式，每2亩带动建档立卡户1户，每亩分红750元，全县共种植891.9亩，年均增收3000元以上，共带动建档立卡户406户2043人。

而后，这些大山的美味陆续抵达珠海，贡山方面垫付了运输的费用，并以相对优惠的价格在珠海销售羊肚菌。据悉，每次到货的羊肚菌总会被一扫而空，可见珠海人对羊肚菌的别样情谊。

菌菇可不止一种吃法

有一段时间以为，菌菇无非就几种吃法，但去了一趟云南发现，不同的菌子有自己不同的脾气，云南人摸着菌子们的脾气，找到了与之对应的最佳吃法。好菌子只“鲜”给会吃的人，“吃对了”才能解锁各路菌子隐藏的独特香气。

最让笔者感到特别的，便是在甘孜州理塘吃过的菌子刺身。松茸、鸡枞、松露、奶浆菌都可直接生吃，食材不经过任何调料的蘸染，最大限度释放菌子原本的鲜味，细细品味，每种菌子的“鲜”都错落有致。吃起来感觉十分特别，十分清爽，芥末和酱油的加入好像再次唤醒了埋藏在泥土下的别样菌香。

当然，吃野生菌最传统且通用的烹饪方法，就是以炒为主，以煮为辅，即便是煮、煎也要略炒。菌子鲜美，一般只需加一点青辣椒和蒜片，辅料就是油和盐，主要吃菌子的本味。不过吃炒鸡枞则需要加点火腿丝、火腿

丰富的油脂可以褪去鸡枞的土腥味，口味更加鲜甜。

除炒以外，烩和煮也十分常见。青头菌菌肉厚实饱满，十分适合烩制，或在青头菌锅中，填入肉馅隔水蒸，就是“酿”青头菌，注意要把剔下的菌柄与肉同剁为馅，才是一道有灵魂的酿青头菌。用青头菌煮汤可以加入腊肉或用高汤炖制，而煮制鸡枞菌汤，则不建议用腊肉，否则会掩盖掉鸡枞原本的鲜味，改用鸡汤为宜。

想要“重口”一点，可以尝试黄焖见手青。切成大块的见手青口感层次分明，入口弹嫩的菌子表面，咬下后又很爽脆，中间部分又有点沙和面，最圆滑滋润的部分是菌帽。这样接地的吃法几乎适用于所有食用野生菌，需要注意的是在烹制过程中一定要用到足量的油，动物油脂可以最大限度激发出菌子体内的香气。

（梅尔）

在刚刚过去的周末，珠海下起了淅淅沥沥的雨。对沿海人而言，这是夏季的信号，但对吃货而言，这是吃菌菇的最好时节。



菌菇火锅是最常见的美食



咸蛋黄焗姬菇



羊肚菌