

格力地产保联商业签约入驻横琴创新方 拟打造时尚潮流购物中心

日前，格力地产旗下保联（珠海横琴）商业零售有限公司与香港丽新集团旗下珠海横琴丽新文创天地有限公司正式签订合作协议，格力地产商业零售项目将入驻横琴创新方，双方将携手为横琴国际休闲旅游岛注入消费新动能，引领消费新发展。珠海免税集团、格力地产董事长鲁君驷，丽新集团高级副总裁林颢伊博士等双方高层共同见证了签约仪式。

据悉，该商业零售项目拟打造时尚潮流购物中心，是格力地产大消费布局的又一重要落子。



鲁君驷董事长向丽新集团一行介绍格力地产旗下项目 受访者供图

广发银行推出专项 服务方案

外卖骑手、带货主播、网约车司机……在数字化迅猛发展形成的新兴市场中，各种灵活就业已成为劳动者就业选择的创新形式。数据显示，目前我国灵活就业人员达2亿人，2020年灵活就业国内市场规模达7258.2亿元，年均复合增长率达30%。

就业一头连着国家经济，一头连着亿万家庭，是百姓幸福生活的基础、社会和谐稳定的基石。广发银行履行金融央企成员单位的责任担当，针对灵

活用工服务商普遍存在的收款清分难度大、财务对账繁琐、付款时效要求高等痛点，提供集产品和渠道一体化综合服务解决方案，为灵活用工服务商实现高效的收款清分、自动对账、高效付款等服务。帮助灵活就业者准时、足额获取劳动报酬，从此不再忧“薪”。

某Y共享经济信息咨询有限公司（以下简称Y企业）是灵活用工服务中的头部企业，目前已服务全国超6000家共

为灵活就业人员解“薪”愁

享经济平台企业和超6000万名个体工商业者。由于Y企业与海量用工企业合作，需接收成百上千家用工企业的委托代付资金，导致资金收款清分难度大，财务管理成本高。大批量的付款交易，对付款时效性也提出更高要求。

广发银行凭借多年深耕场景化支付结算的经验，以对公电子渠道“银企直联”为基础，为Y企业量身定制服务方案，实现双方系统信息互联互通，助力Y企

业高效实现资金流通。针对资金收款清分难，提供高效的收款清分服务，系统自动将资金来账与成百上千家用工企业的账簿一一对应，并配合实时资金来账通知，使收款账务清晰明了；针对付款时效要求高，采用智能路由算法，自动整合大、小额支付系统、网上支付跨行清算系统等多种清算通道，提供成本低、准时的付款路径，支持高效、便捷的汇款需求。同时支持银行卡智能识别联行号功能，Y企业无

需收集就业人员银行名称信息，就能实现薪酬支付。

使用广发银行专项服务方案后，Y企业的资金运转效率极大提升，每月交易笔数达40万笔，解决了大批灵活用工就业者的薪酬发放领取问题。

广发银行已批量推广灵活用工服务商服务方案，截至2021年7月，已与12家灵活用工服务商完成银企直联系统对接，累计交易笔数超过360万笔，交易金额突破133亿元。

珠海香洲北工业区 更新改造迎最新进展

总建筑面积约2.05万平方米的中侨兴大厦完成签约

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：珠海香洲北工业区更新改造迎来最新进展：总建筑面积约2.05万平方米的中侨兴大厦成为香洲北工业区更新改造范围内已完成签约的最大体量物业，标志着香洲北工业区更新改造项目的拆迁工作迈出了重大一步。近日，珠海正方兴格城市更新有限公司（下称“正方兴格公司”）与珠海市中侨兴投资有限公司（下称“中侨兴公司”）在珠海香洲举行更新改造补偿协议签约仪式。

据介绍，香洲北工业区更新改造项目已顺利完成行政单位搬迁面积约3万平方米、个人及企业签约4.6万平方米，并邀请到国内知名设计单位进行城市设计，预计年内可完成首期土地供应。

香洲北工业区建于上世纪

90年代初，地处老城区核心，现阶段以小型电气机械、服装制造、汽车维修等业态为主。随着城市发展进程加快，主城区产业用地日益稀缺，区域内地价值贡献低、环境差等问题逐渐显现，亟须更新改造。

为避免碎片化改造带来的土地利用率低、功能布局不完善等问题，2019年8月20日，香洲区提出“政府推动、规划先行、国企攻坚、多元参与、利益共享、分区建设”的城市更新改造原则。珠海正方集团有限公司下属珠海正方城市更新有限公司携手格力集团旗下珠海兴格城市发展有限公司组建正方兴格公司，对香洲北工业区实施更新改造，旨在将其打造成为主城区首个适应新经济产业链和高端制造实业扎根的新型产业空间载体。

中国银行江门分行优化服务手段 助力银发群体跨越“数字鸿沟”

增强金融消费者权益自我保护意识，切实维护金融消费者合法权益，是金融机构的一项重要工作，更是履行社会责任的重要体现。

在银行智能化转型的大背景下，只需短短几分钟时间，客户就可以通过全触摸屏式智能机具办理简单的金融业务。然而，智慧银行带给我们生活便利的背后，仍有不少老人只能“望洋兴叹”。

中国银行江门鹤山文明路支行位于鹤山沙坪的旧城区，附近居民区老年居多，老年客户金融需求日益增长，他们到这里办理业务大多数更习惯于传统的金融服务，对智能机具的使用存在一定困难。

“还是喜欢用存折，总觉得坐在窗口前输入密码，看到钞票在验钞机上过一遍，拿到存折后确定余额才踏实。”这是在鹤山文明路支行一位办理业务老年客户的真实想法。

为顺利推动网点智能化发展，满足中老年客群金融需求，中国银行江门分行不断强化服务意识，优化服务手段，助力银发群体跨越“数字鸿沟”。

该行根据老年客户的实际情况，大力倡导人性化服务，因人制宜、因事举措，为老年客户操作智能设备增配服务人员，提供各种便利，确保每台自助机具前都有专人指导操作，以耐心细心的服务帮助老人家克服内心屏障。

此外，中行在各个网点都设置了便民箱，提供老花镜、放大镜等工具，也常备跌打药膏等应急药品，以备不时之需。对因患病、伤残等原因不能亲自办理业务的客户，采取上门核实、授权代办的方式，贴心解决客户的实际困难。

在电子支付和数字金融向老年人推广过程中，中国银行江门分行始终坚持“做有温度的银行”，让“银发客户”不再被忽略。（麦颖霖 周晓芳）

酿出精致 酿出爱

作为一名客家，对于酿菜总是情有独钟。酿菜，即是将一种或几种原料夹进、填入另一种原料中间而加以烹制的一种方法。酿菜的原料很是随意，各种常见的家常原料都可以随意组合。虽然用的多是极为普通家常的食材，谈不上山珍海味，珍馐饕餮，但制作酿菜，总归要多投些时间精力，慧心巧思，因此很多人都会觉得，酿菜是家人将爱注入一日三餐的体现。



豆芽酿

A 缘起客家人的忆乡情怀

据说，酿菜的起源来自广西省客家，可以说是他们的原创菜式，时间可追溯到明代初期。相传，中原地区有包饺子的习惯，迁居昭州后没有麦子可以包饺子，就在豆腐中填入馅料，延续包饺子的传统。

还有一种说法，刚刚经历了迁徙的华夏人多数住在山林间，山间猪肉难寻。为了招待客人时饭菜好看，显得肉类丰富，聪明的华夏人将肉填入素菜，使简单的素菜变得好看又精致。也有人说，迁徙教会了客家人团结互助，这种精神通过美食淋漓尽致地体现出来。将荤菜填入素菜中，这种包裹成团的形式，就是客家文化中团结最直接的表达。

酿菜是广西客家人的拿手好菜。客家人在中国历史上非常特殊，他们被称为迁徙型汉族民系。历史记载，从秦汉时期到太平天国时期，曾经历过6次大规模的迁徙运动。最早有记载的酿菜是酿豆腐。据考，酿豆腐这道菜出现的时间大约是客家人迁徙到昭州（现广西）

东北部）立足后的明代初期。

一碗酿菜寄乡思。酿豆腐、酿茄子、酿苦瓜被称为客家美食的“煎酿三宝”，而其中最令人难忘的要数酿豆腐。做酿豆腐是极考验手艺的，豆腐要选用石膏点的南豆腐，较之盐卤点的北豆腐更加滑嫩多汁，肉馅是肥嫩的猪五花肉混以咸鱼肉、小虾米，用拇指跟、掌心和小指轻轻地围住豆腐，以筷子在豆腐中间戳洞灵巧地填入馅料，填得过多容易撑破豆腐，太少馅留于表面则丧失了“孕他味于腹中”的风味交融，先煎后煮，汤汁醇厚。

吃酿豆腐也是有讲究的，必须筷子勺子并用，才能把娇嫩的酿豆腐完整地盛入碗中。入口，首先发起进攻的是旺火猛油滋滋煎出的豆腐皮的焦香酥脆，再是破皮而出滑嫩鲜香的豆腐瓢在口中跳起的汤汁华尔兹，压轴出场的是豆香与肉香缠绵交融的豆腐馅奏起的交响曲，这一份豆味芬芳与肉香浓郁的深刻交融，外焦多汁与里嫩滑香的多元组合，令人垂涎不止。

酿豆腐对手拙的人来说未免太难，有的地方就改用油豆腐酿肉、油面筋酿肉。油豆腐、油面筋经过沸油煎炸，色泽金黄，

细致缩空，中空的内里正好填入饱满的肉馅，个个圆鼓鼓、饱囊囊，可蒸可煎，可煲可煮，特别是一碗三鲜汤中，加入几颗油豆腐酿肉，是清亮汤汁中“吊”鲜的秘密。

夏天炎热，容易上火，“吃苦”就成了家家户户的首选项，所以这个时候客人都会喜欢吃酿苦瓜。将苦瓜切成小段，剖去中间的瓜瓢，塞上肉馅儿大火蒸15~20分钟，苦瓜变色就可以出锅，解暑消火又美味。而入伏以后，多吃茄子能起到清热解暑的功效。酿茄子入味鲜香，是绝对的下饭神器。

C 精致酿菜让人拍案叫绝

蒸。柚皮酿是越蒸越香的，揭开锅盖，淡淡的植物清香随着热气氤氲开来，满屋子飘香。丝丝果皮如同海绵般吸收了盈盈肉汁，紧实肉馅中又沁入了柚子皮特有的清香澄澈，入口绵软，清新袭人，是一道润秋燥，解秋乏的时令菜。

让人拍案叫绝的还有豆芽酿。豆芽酿的用料虽然十分简单，但它却是随园食单上的一道名菜，慈禧都对这道菜赞赏有加。选用粗细长短差不多的绿豆芽，用绣花针将豆芽掏空，再将火腿丝塞进豆芽里，这道菜的准备工夫才算完成。每次慈禧想吃这道菜都会有200多名御厨聚在一起掏豆芽，这画面想想都觉得震撼。随着时代的发展，如今的豆芽酿已经不如古代那般繁琐，用豆芽包裹住肉馅上锅蒸制就算完成，但精致程度依然令人叫绝。

笔者个人认为，最惹味的便是田螺酿。笔者在阳朔西街吃过之后已是年年不忘。7月，田螺结束产仔，渐渐变得肥美起来，8月份正是购买的好季节。田螺酿就是将田螺入沸水余烫，取出螺肉，将螺肉与猪肉切碎混合后重新塞入田螺壳内，炖煮10分钟就能出锅。挑出田螺内的酿肉入口，鲜美细腻，令人一口难忘。



田螺酿