

珠海住房公积金缴存覆盖率全省第一

日前,围绕“发挥住房公积金制度惠民优势 助力珠海打造民生幸福样板城市”主题,珠海市住房公积金管理中心相关负责人做客市政府门户网站“民生在线”专题栏目,就公积金缴存政策以及提取、使用等便民服务举措,与广大网友进行了在线交流。

累计缴存人数113万人

珠海市住房公积金管理中心党组书记、主任卢仲强介绍,珠海住房公积金缴存覆盖率居全省第一。近两年来,珠海市住房公积金管理中心以让人民群众有更多的获得感、幸福感为追求,从抗疫纾困、优化政策、推进信息化建设、优化服务等方面积

极作为,全力帮助缴存职工解决安居困难,为优化珠海营商环境,助推珠海“二次创业”加快发展作出了应有的贡献。

截至目前,珠海市住房公积金累计缴存总额802亿元,累计缴存人数113万人,累计提取总额663亿元,累计发放个人购房贷款总额230亿元,住房公积金缴存覆盖率居全省第一。

疫情发生以来,珠海市住房公积金中心坚持把市委、市政府的各项工作要求落实、落细、落具体,及时推出了免跑腿、可补缴、可缓缴、可延期、可停缴、放宽限、降比例等一系列便民惠民暖心政策,既解决了群众的实际困难,又缓解了企业的经营压力,最大限度地减少了人员聚集。

截至今年8月,该中心已为

1.95万名缴存职工办理了缓缴,缴缴金额8727万元,累计为12.4万余名符合还贷提取的职工免申请自动延期提取一年,对523名受疫情影响而逾期还款的职工不作逾期处理,为86名因疫情影响申请缓缴的职工正常办理了住房公积金贷款,审批金额1829万元。

老旧小区加装电梯可使用公积金

据了解,珠海住房公积金积极支持老旧小区改造,在珠海,老旧小区加装电梯已经列入提取和使用住房公积金的范围之内。

珠海市调整因租赁住房原因提取住房公积金政策更为人性化,额度更高。由原来的每年

可提取一次调整为每月可提取一次,每个自然年内提取限额由1.8万元提高到2.4万元。

珠海市在全省率先推动将灵活就业人员和港澳同胞纳入缴存和使用住房公积金政策惠及范围,在珠海自愿缴存住房公积金的灵活就业人员和在珠海就业的港澳同胞享受与本市缴存职工同等的住房公积金权益。

此外,落实珠海市“英才计划”,珠海市引进的顶尖、一、二、三类高层次人才,均可享受普通缴存职工额度5倍的住房公积金贷款。

信息化和智能化水平居全省前列

据了解,珠海市住房公积金

助力全球绿色复苏

龙湖集团今年上半年“绿色”项目建设面积超8000万平方米

8月25日,龙湖集团控股有限公司(以下简称“龙湖集团”,港交所股份代号:960)公布其截至2021年6月30日的上半年业绩。

截至年中,龙湖集团内满足绿色建筑标准的项目面积超8000万平方米,未来更以绿色建筑全面覆盖为目标,启动绿色低碳发展策略并完善运营体系。龙湖集团始终以高于国家标准、行业标准和客户预期为原则,坚定完善与落实“环境、社会及管治”的可持续发展理念。

今年5月,龙湖集团发布2020可持续发展报告,这是龙湖集团首次发布独立报告,不仅标志着龙湖ESG体系构建更趋完善,也彰显龙湖集团在可持续发展方面不断探索与实践的坚定信念。

与环境共生、与同路人共赢的理念已注入龙湖的成长基因;恪尽社会责任,发扬公益、创新的时代精神则是龙湖当下更深度践行的时代使命。

自去年10月成立的龙湖公益基金会,围绕助学兴教、助老扶贫、抗疫救灾等多个方向,已累计开展帮扶项目10余个,累计帮扶16159人。

危难之中见真情。今年7月,龙湖公益基金会宣布通过重庆光彩事业基金会,向郑州市慈善总会捐赠2000万元,紧急驰援河南暴雨灾害,用于保障当地群众的人身、财产安全,采购紧急救灾物资和支援灾后重建工作。至此,龙湖集团及创始人已累计向社会捐赠超10亿元。(艾琳)

交通银行珠海分行走进北京师范大学—香港浸会大学联合国际学院

开展反假货币宣传活动

为进一步提升社会公众防范假币能力,普及爱护人民币知识,净化人民币流通环境,8月23日、24日,交通银行珠海分行在北京师范大学—香港浸会大学联合国际学院开展了反假货币宣传活动。

工作人员在现场围绕“树立正确的货币观念,防范民间数字货币风险”“整治拒收人民币现金”“宣传规范人民币图样使用,营造和谐人民币流通环境”等内容进行反假货币知识讲解,认真细致地向学生及周边市民群众普及介绍人民币知识、新版人民币特征和其他现金相关的常识,通过派发宣传折页、现场互动的形式,手把手地教会学校师生以及家长如何快速识别假币等。

工作人员还通过对话表演、案例展示等,再现了各类贴近群众生活的假币案例,吸引了广大师生家长的观看;活动现



银行员工手把手教学生如何快速识别假币 受访者供图

场气氛热烈,在场群众积极参与互动环节。

本次活动为人民币与反假货币宣传为广大群众上了一堂丰富的金融知识课,不仅增进了社会公众对于人民币知识的了解,更提高了公众的人民币鉴别技能和反假意识,有助于营造爱护人民币、了解人民币、依法使用人民币的良好社会氛围。(艾琳)

珠海建行多个支行下乡开讲座,为赴外地求学学子“补课”

在金融系统屡遭“断卡”行动的打击下,近期,不法分子将非法买卖银行卡的魔爪,伸向涉世未深的00后。着力提升00后合法用卡意识,成为当前金融系统提升银行卡工作的重点工作之一。

近日,珠海市斗门区多个乡村举办高考学子奖学大会。众所周知,金榜题名后远离父母外出求学的大学生缺乏防范意识,更容易成为不法分子的侵害对象。为此,珠海建行斗门支行积极与相关乡村进行协商沟通,安排“金融讲师”参加奖学大会,以下乡开讲座的方式,为金榜题名的学子“补课”。先后走进小赤坎、夏村和网山村的奖学大会上,现场开设金融小讲座,为即将奔赴外地求学的大学

生讲

授金融消费者的合法权益与反诈防骗知识。

在小赤坎的奖学大会上,来自建行城南支行的金融讲师告诫即将离开父母怀抱赴外地求学的学子们,在大学期间不能参与非法集资,只有具有存款保险标识的才是合法稳健的金融机构;即使是参与合法金融机构的投资,也要充分把控个人的风险承受能力,不能参与高风险的金融投资。同时,结合当前断卡行动的典型案例,告诫大家千万不能为了一时的贪欲,成为不法分子的帮凶。

在夏村的奖学大会上,来自建行斗门支行营业部的金融讲师以“打击电信诈骗犯罪,构建平安和谐广东”为主题,为学生们讲授当

前常见金融骗局,期望涉世未深的学子们提高警惕擦亮眼睛,做一名精明的金融消费者。同时,针对当前娱乐界饭圈新闻,提醒大学生不要盲目追星,理性消费,不能因为非理性的消费欲望而出借个人的银行卡或其他金融介质。

在网山村的奖学大会上,来自井岸支行的金融讲师结合典型案例,开展“远离非法校园贷,莫让青春来还债”的专题警示教育,教育学生们树立正确的价值观与消费观。

活动期间,建设银行的金融讲师们还向大学生们发放金融宣传折页,讲授了人民币甄别、一类卡与二类卡区别等常规金融知识,倡导家长们使用“预约转账”功能支付生活费。(艾琳)



银行金融讲师为学子“补课” 受访者供图

笔者作为一个广东人,之前一直以为烧卖就是茶楼里,蛋黄色薄皮包裹着猪肉和虾仁的点心,最多点缀一颗鹌鹑蛋,变成鹌鹑蛋烧卖。长大后发现,烧卖的内馅还有牛肉、羊肉、糯米、鲜笋、紫薯、土豆、鸡蛋、紫薯……甚至连名字也不止一个:烧麦、烧卖、稍美、干蒸……

据元末明初朝鲜书籍《朴通事》记载,在当时名为“元大都”的北京,售有素馅稍美:“皮薄肉实切碎肉,当顶撮细线稍系,故曰稍美”“以面作皮,以肉为馅,当顶做花蕊,方言谓之烧卖”。“稍美”这个名字虽然一直被叫到了明清时期,但是“烧卖”“烧麦”等别名也逐渐冒头,甚至后来居上成为了其他地方的惯用叫法。

据说烧麦起源于北方,在鼻涕也可能结冰的天气里,一笼笼烧麦也只能靠着炉火防寒,所以它也被形象地叫做“烧卖”,意思为“边烧边卖”。一圈圈带有褶皱的皮边,在感性之人眼里精美如花,赐名“稍美”,形容其“边烧美丽”。

茶馆中的食客,虽说其意主要在醇香四溢的茶,但也需要配上糕点、小吃,才不会显得寡淡。所以“捎带着卖”的烧麦,又被称为“捎卖”。但无论是烧麦、烧卖还是其他叫法,称呼的都是同一食物,个头小巧、皮薄馅丰,边皮褶皱如花,上不封顶。

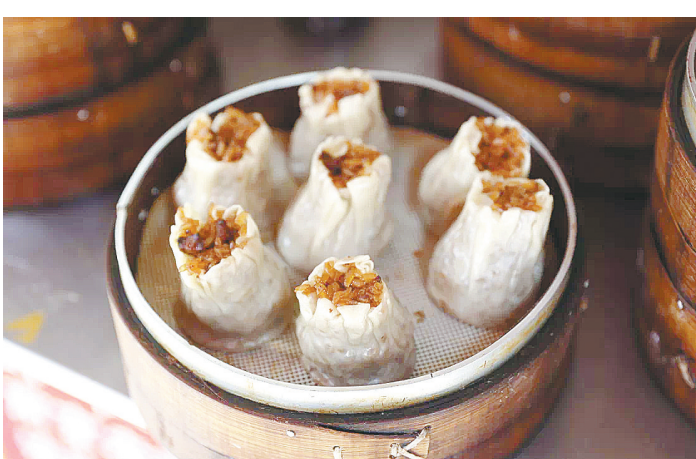
而烧麦之所以顶部不封口,一定程度上也体现了国人对饮食个性化的追求。当时的茶馆也有着加工服务,提供面皮,包上食客自带的馅料,蒸至全熟。为了方便辨认,便在包馅料时留下开口,让食客能够凭“馅”认领。

时至今日,无论是烧麦的名字,还是内里的馅料,都因为与其他文化因素交融的过程中发生了变化,在不同的地域变得不尽相同。因为读音不同,有人叫做烧麦,有人叫做肖米;因地制宜的养殖业,北方大多包羊肉、牛肉馅儿,而到了广东则包猪肉馅;因为不同的饮食习惯,有人蘸醋,有人蘸辣椒,也有人喜爱它的原汁原味;有了肉馅和糯米之争。

而对于这些,并无“标准答案”,吃就对了!让我们一同看看全国有哪些烧卖的款式吧!



翡翠烧卖



上海烧卖

烧卖还是烧麦? 吃就对了

文/图 梅尔

干蒸烧卖

对于笔者而言,干蒸就是最熟悉的烧卖了。广东的干蒸烧卖是自成一脉的精致早点,也是多数初来广东的外地人“叹个早茶”的必选,堪称广式茶点的“流量小生”。加了鸡蛋和碱水的面皮不再白皙,透出扎实的鲜黄。搅拌均匀的猪肉,配着香菇拌成的肉馅儿,用黄色的面皮包裹但不封口,把一整只鲜虾盖在口上,再用红色蟹籽稍作点缀,四只一笼,轻轻一夹,个个鲜香。

潮汕肖米

潮汕的烧麦乍一眼看平平无奇,但是对吃得分外讲究的潮汕人,怎么会让普通的烧麦上桌呢?从名字开始,就能听出它的与众不同。由于读音的不同,烧麦传至潮汕地区就变成了“肖米”,制作技艺也略有不同。师傅用特制的肖米棍压成的面皮,中间稍厚,四周略薄,不规则的皮边可谓千姿百态。

据说肖米里面有肥有瘦的猪肉粒,加有豆干、海鲜,调味成馅料。师傅手起手落,抄起菊花状的外皮包馅,肚皮腰弯,收口处再放一小块猪肉丁。把个头并不算小的肖米放进嘴里,一场冒险就开始了。豆干的存在从一开始就让人无法忽视,淡而无味的它,吸收了海鲜的味道,辟了腥。浑厚的肉的咸香,混着有嚼劲的面皮,让人根本停不下来。



干蒸烧卖

上海烧卖

上海的糯米烧卖,是南方公认的烧卖主流。事实上,糯米烧卖里包着的,可不止糯米。众所周知,上海人爱鲜味儿,更爱软糯。糯米只承担糯的作用,猪肉和香菇才是提鲜的担当。糯米饭和着猪肉和香菇丁,变成了“肉米”,一口下去,既扎实又软糯,肉汁360度环绕着米饭,突然跳出的肉末和香菇增加食用惊喜,用最普通的食材打造出最精细的口感。

杭州烧卖

杭州人的烧卖,离不开鲜肉和笋丁这两个顶梁柱。筋道的面皮包裹着厚实的鲜肉和糯米,时不时出现的笋丁用爽脆调和着油腻,赋予了烧卖新的风味。会吃的杭州人,还非常热衷于在吃烧卖的时候从顶部开口处灌入一点儿小醋,给汤汁一点儿酸的鲜味儿。

扬州烧卖

“要得甜先放盐”,扬州人把江南清淡的口味全部注入烧卖。用青菜做馅,加盐提鲜,五指合拢包住馅心,但不包紧,微微露出内容,大拇指与食指捏住“颈口”,在烧卖坯口上撒点儿火腿末提味也美容,放入有马尾松针的蒸笼内,盖上盖,蒸到面不粘手,做成翡翠烧卖。翡翠烧卖的皮儿呈半透明,透出馅料绿如翡翠,是当之无愧的颜值担当,馅儿要鲜甜可口,是牵动人心的味觉密码。

鸭油烧卖

鸭油烧卖是秦淮名吃之一,原属于安徽,却成了无数游客去南京打卡的美食之一。鸭油烧卖,不是纯鸭肉的美味,而是会加入鲜虾和鸭油,用绍兴的黄酒中和调味,拌成馅料,鸭、虾、酒的三重奏在口中此起彼伏,又在胃里交相呼应,醇香的鸭油配着弹牙的鲜虾,再加上黄酒的微辣,入口才真叫“纵享丝滑”。

长沙烧卖

长沙烧卖是菊花烧卖,也许是长沙人心头的白月光,但就像老婆饼里没有老婆,夫妻肺片里没有夫妻一样,菊花烧卖里,也没有菊花。和梅花饼的命名思路一致,菊花烧卖之所以叫菊花烧卖,是因为烧卖顶端的开口处用蛋黄点缀成菊花的形状。菊花烧卖里包着的,还是咸香的糯米。但妙就妙在烧卖顶端的蛋黄,和带着肉香的糯米,初一相逢,便成味绝唱,叫人欲罢不能。