

# 珠海首批“跨境理财通”业务 落户中国银行珠海分行

## 百瑞交享 敬老服务

交通银行中山分行“敬老金融服务示范点”挂牌成立

为进一步提升金融服务“适老化”水平,营造尊老敬老的良好风尚,10月20日,交通银行中山分行举办“敬老金融服务示范点”挂牌仪式暨“乐享银龄生活护航幸福晚年”宣传活动。

该示范点坐落在中山市中山三路26号的交通银行中山社保支行,旨在充分发挥金融系统行业优势,通过完善网点服务设施、丰富适老服务功能,解决长者客群“急、难、愁、盼”需求,让长者客群共享银行业数字化转型成果。

据悉,示范点通过聚焦长者客群服务的各种场景,不断深化适老服务内涵。硬件上,合理摆放家具密度,调低家具高度,适当调高提示音量,调大字体,设置紧急呼叫器,加大智能设备配置和改造,提升长者客群服务体验。细节上,梳理厅堂老年客户触达点,优化服务动线,减少长者客群往返走动,配置多项专属便民设施,设置“长者上门服务咨询预约卡”,为长者客群提供移动金融服务。功能上,专设公众教育区、养生阅读区、交银养

老理财室、长者绿色通道、老年人专柜、长者卫生间等专属服务区域,满足长者客群不同金融服务需求。此外,聚焦老年高频金融事项,特制“智能自助设备使用手册”,开设“金融知识小讲堂”,定期进社区、进乡村宣教,提升长者金融风险防范能力。

当天,为给长者客群提供全方位的金融服务,社保支行在厅堂举办专属金融知识小讲堂,对到店的长者客群普及金融知识。同时,联合库充社区开展反诈、反假等宣教活动,将金融宣教服务嵌入长者客群日常生活场景,提高金融教育的触达频率。特制的适老化宣教视频、折页、游戏等,通俗易懂,寓教于乐,易于长者客群理解,达到共情和宣教双效果。

该行表示,将充分发挥示范点作用,持续升级“银发”场景服务模式,构建符合长者客群习惯、满足长者客群需求的适老化金融服务体系,将敬老、助老、护老、惠老的理念和敬老金融服务传递给更多人群,让普惠养老金走进千家万户。(钟山支)



中国银行珠海分行为客户办理“跨境理财通”业务

## 如何投资“跨境理财通”?

工行横琴分行成功实现系统内首笔全流程业务落地

10月19日,工商银行横琴分行成功落地系统内首笔“跨境理财通”南向通业务及横琴分行首笔北向通业务,实现客户从签约、汇款、产品购买全流程正式落地。

工行“跨境理财通”采用线上线下双线并行的业务模式。港澳投资者无须过关,即可在工银澳门及工银亚洲分行开立“跨境理财通”北向通服务账户,通过手机银行即可完成该业务签约、汇款、产品购买等流程。大湾区九市的境内投资者也无须到港澳柜面,在境内指定网点即可办理“跨境理财通”南向通的开户、签约、汇款、产品购买等业务操作流程。

工银“跨境理财通”在产品选择上较为丰富,北向通产品体系首发分为理财子公司产品及公募基金产品共计133只,南向通的产品共有84只,覆盖长短周期,投资标的、风险偏好等不同种类,满足客户购买需求。

中华全国青年联合会第十三届委员会委员、澳门青年联合会副会长、琴澳青年创业就业协会理事长刘智龙表示,近年来,粤澳两地搭建了越来越多的便利化金融服务平台,作为澳门居民,倍感荣幸,也切实体验到了跨境创新服务给工作、生活带来的便利,当天了解到工银“跨境理财通”正式发

布,便即刻联系工银澳门置地分行的服务人员进行咨询办理。作为横琴分行北向通业务首笔客户,刘智龙表示,他一直希望能进行人民币产品投资,工银“跨境理财通”的推出,提供了更加丰富的人民币投资产品体系。

工商银行横琴分行地处横琴粤澳深度合作区,是首批工行“跨境理财通”旗舰网点。今后工行横琴分行将进一步加强大湾区联动,推动居民在跨境金融场景的投资互通,致力为大湾区个人客户提供优质及多元化的跨境金融服务,打造专业跨境金融服务平台。

(艾琳)

## 中国银行江门分行 “中银跨境理财通”正式通车

“跨境理财通”是国家支持粤港澳大湾区建设、推进内地与香港金融合作的重要举措。10月19日,中国银行江门分行“中银跨境理财通”业务正式推出。

据悉,“跨境理财通”业务允许粤港澳大湾区内地和港澳投资者通过区内银行体系建立的闭环式资金管道,跨境投资对方银行销售的合资格投资或理财产品。该业务落地后为大湾区内地及港澳居民个人跨境投资开辟了新通道,有助提升粤港澳大湾区居民跨境投资便利化水平,支持跨境人民币国际化发展。

据悉,为更好地服务江门居民的金融需求,该行在中国人民银行江门市中心支行、江门银保监分局等当地监管的支持指导和上级行

的统筹组织下,积极为湾区客户打造“跨境理财通”专属服务方案。“中银跨境理财通”支持通过线上、线下多渠道开通跨境理财通签约、跨境汇款、投资产品申赎等多项功能,为投资者甄选了差异化、多元化的产品体系,提供高水平、便利化的一站式跨境金融服务。

江门中行相关负责人表示,近年来,该行在跨境金融领域抢抓机遇、先行探索,成为连接江门与港、澳两地的重要金融桥梁。接下来,该行将继续秉承百年中行的优良传统,发挥全球化、综合化的金融服务优势,持续开展业务创新,为客户提供更优质的财富管理和跨境金融服务,为江门打造成宜居宜业宜游高品质城市贡献金融力量。(江中行)

## 江门市标杆工地 助力质量强市建设

为深入实施质量提升行动,大力推进质量强国建设。中建二局粤海江门甘化厂项目顺利举行2021年江门市建筑工程“质量月”现场质量安全观摩交流会。

来自江门三区四市共400余名建筑专家走进观摩项目施工现场,参观了高效建造、精益建造、智慧建造的“三大建造”展区、质量管控展区、安全体验展区、工艺样板展区、实体样板展区、党建引领展区等共19个展区。“高效的施工工艺,严格的质量管控,还有尖端的科技引领,不愧是业主称赞为‘所有参建单位标杆’的项目。”观摩团不少成员对建筑工地给予高度评价。

现场还展示了世界首例原位3D打印技术。据了解,建筑3D打印技术利用电脑智能控制,全部使用机械自动化操作,可以实现24小时昼夜不停打印,且建筑一次就可成型;其中主体打印部分仅需3天,节约材料超过60%,建好的房屋寿命可达50年。项目多种黑科技频频亮相,充分展示现代建筑产业技术魅力,在引领行业新风尚的同时,着力助推质量强国建设。

此次现场质量安全观摩交流会由江门市住房和城乡建设局主办,蓬江区住房和城乡建设局、江门市建筑业协会协办,江门粤海置地有限公司、中建二局广州分公司承办。(邓永迪)

# 秋天栗子香在城市飘溢



板栗龙骨汤



板栗定胜糕

文/图 梅尔

就如同西瓜之于夏天那般,秋天的味道必然是属于栗子的。随着秋日的到来,街头那股熟悉的炒栗子香味又悄悄蔓延起来,在哗啦啦的翻炒声中,混在黑砂里的栗子们各个圆润饱满、油光锃亮、香气诱人,具备了街头小吃界的绝对统治力。

栗子被称为“肾之果”,秋季多吃能补肾气、强筋骨,丰富的淀粉和碳水化合物能抵御严寒。中医认为栗子味甘性温、有补肾壮腰、健脾活血的功效。栗子中丰富的蛋白质,可以在换季的时候帮助我们提高免疫力少生病。用栗子做的佳肴,总能让人感到元气满满。

## A 糖炒栗子 回味无穷

说起栗子,笔者脑海的画面就是那夹着黑砂的褐色小球。刚出炉的糖炒栗子最是美味:一边吹着气,一边剥开滚烫的外壳,内里的果肉软糯可口、甜香悠长,一颗就足以扫去深秋的清冷,连口中呼出的热气都要带着栗子的香气。

据了解,不同种类的栗子,做法、口感都不相同,南方的市场上一般将栗子分为油栗和生栗,北方则分为板栗和菜栗。其中,油栗个头小,口感甜糯,是做糖炒栗子的好材料。这种栗子圆鼓鼓的轻轻一压就能剥开,入口甘香甜糯,栗子味儿十足。

迁西板栗就是油栗的一种,街边的糖炒栗子,多标注有“产自迁西”的招牌。作为最适合用糖炒着吃的品种,迁西栗子体型小巧,甜度高,口感软糯,壳与果肉中间有层薄薄的皮膜,剥起来很方便,是糖炒栗子界的人气担当。

相传曾经特供朝廷的北京怀柔板栗也颇为适合糖炒,不过

正宗的怀柔板栗大多只能在北京本地才能吃到;老北京人对于糖炒栗子的做法也是颇为讲究,不仅要手工炒制,燃料、糖与砂石也必须精挑细选,爱吃炒栗子的人一定得去北京试试。

如今的城市街头,已经很难寻觅到手炒栗子的真迹了,机器翻炒高效省力,栗子店里售卖的栗子大多是早早炒完陈列在保温柜台里的成品,能不能吃到刚出炉热乎的那一口,全凭运气。

## B 栗子与肉 香气四溢

很难有一种食材能像栗子那样,在肉食料理中以配角身份出场,却不逊色半分;浸泡在肉汤中的栗子稍微煮就吸满了肉脂的香气,粉糯糯的口感让人忍不住一口接一口去吃。

板栗烧鸡是一道非常美味的菜式。板栗因为淀粉含量颇高,不管如何烹饪都能自带甜味,所以用它来炖肉最合适不过,调味不需要放糖,就能提升肉菜整体的味道层次,同时栗子果肉吸收了馥郁的肉香味后,风味又更上一层楼。而这道板栗烧鸡,就是其中最经典的搭配之一。

如果想香口一点,栗子啤酒鸭就特别合适了。栗子自带甘香,煮后粉糯清甜,鸭肉沾了栗子和啤酒的光,更嫩更有滋味儿。汤汁收紧,浓浓的一层挂肉上,配上大米饭真是绝了。当然还有栗子红烧肉,在锅中放入葱结、姜片、生抽、叉烧酱,翻炒均

匀。加入开水大火烧开后加入栗子、八角、香叶,用最小火炖煮30分钟,一碗香糯入味的栗子红烧肉就出锅了。

广东人煲汤技术一绝,对于栗子这种风味浓郁的食材自然不会放过,在普通的大骨汤内加入一些栗子作为点缀,就能熬煮出香气层次更为丰富的板栗龙骨汤,栗子本身的口感也会更加粉糯可口。板栗鸡汤也非常诱人。鸡汤要选用老母鸡,切块后加入料酒、姜片焯水洗净,栗子最好选用栗栗,将栗子、红枣、枸杞等材料熬煮,清甜的板栗鸡汤就完成了。

另外,在上海,毛栗子和竹笋烧肉有着小孩子要挨揍的意思,但确实也有栗子和笋干、五花肉搭配起来烧的做法,名为毛栗子竹笋烧肉。这道毛栗子竹笋烧肉里的栗子质地偏干,碎碎的颗粒口感越嚼越香,即便是作为菜中的配角出现,也颇为好吃。

## C 栗子甜品 风味浓郁

栗子的风味不仅甜美柔和,而且特征鲜明突出,用来做甜品最合适不过了,蒸煮完后的栗子很容易就能处理成粉状,做甜品时可塑性极强,传统中式糕点或是西式甜点都能轻松驾驭。

将栗子粉提前用猪油和糖炒制,口感会更为细腻,香气倍增,所以作为内馅蒸制制作成传统的定胜糕,口感松软,与栗子风味融合得非常好。还有一种更简单的吃法,栗子粉和藕粉搭配,加入桂花提香就变成了栗子藕粉羹,吃起来顺滑清甜,作为午后解馋的甜点刚刚好。

新鲜的板栗虽然风味浓郁,但吃多了总觉得味道单一,如果做出糖渍栗子就味道更好了。通过糖渍的处理,不仅能让栗子的口味更加多样富有层次,而且也可以放置在密封罐中长时间保存。糖渍栗子的做法也十分简单,栗子用纱布包裹,加入清水、小苏打小火煮1小时左右捞出、清洗。加入清水、白砂糖、香草荚、香草籽焖煮1小时后加入朗姆酒就完成啦。



蒙布朗蛋糕

糖炒栗子