

广发银行入围首批“跨境理财通”试点银行

成功落地行内首笔业务

10月18日,中国人民银行广州分行与深圳市中心支行、香港金融管理局、澳门金融管理局对外发布首批“跨境理财通”试点银行名单,广发银行股份有限公司、广发银行股份有限公司深圳分行和澳门分行成功入围。

成立跨部门工作组 做好筹备

10月19日,广发银行成功落地行内首笔“南向通”及“北向通”业务。来自横琴的雷先生及来自澳门的何先生分别通过广发珠海分行及广发澳门分行成功完成了“南向通”及“北向通”的签约。雷先生表示,广发银行团队服务用心,详细地讲解了“跨境理财通”业务特点,在他们的细心指导下,很顺利地完成了开户及签约,整个业务办理流程十分高效。广发银行“跨境理财通”服务,通过便捷的数字化线上平台及代理见证开户服务,为投资者提供了便利化的跨境投资新体验,足不出户就能打理两地资产,受到客户的好评。

据了解,广发银行早在2020年8月即成立跨部门专项工作组,积极开展“跨境理财通”各项筹备

工作。目前,广发银行已在系统开发、产品销售、客户体验等方面做好充分准备,完成了“跨境理财通”业务“南向通”和“北向通”的报备工作。其中,在香港,广发银行通过与花旗银行(香港)合作的方式,为投资者提供“跨境理财通”服务,是香港19家试点银行之一;现在在湾区内地投资者已可以通过广发银行在湾区9个城市的指定网点开立香港花旗银行账户,通过花旗银行功能强大且直观的数字化平台,足不出户即可全天候在全球范围内管理自己的账户和投资组合。而在澳门,广发银行通过自身澳门分行为投资者提供“跨境理财通”服务,是澳门7家试点银行之一。

理财经理队伍专业 精能力强

广发银行植根于粤港澳大湾区,在大湾区深耕30余年,充分利

用总部“主场优势”和中国人寿集团综合经营优势,在大湾区“9+2”城市实现机构全覆盖,拥有多元化、多策略的产品货架。广发银行配置了一支专业精、能力强的产品专家及理财经理队伍,具备较强的产品筛选专业能力,产品货架覆盖多元化、多策略产品,将为客户提供丰富、优质的产品。广发银行“跨境理财通”产品优选服务等一系列特色个人金融服务,致力为港澳地区客户提供具有广发特色的一站式金融生活体验。目前,广发银行在湾区内地客户持续提供高质量、高效率、全方位的综合金融服务。

未来,广发银行将以“跨境理财通”业务为契机,通过集团内协同联动,依托完善网络、综合服务、优质产品、专业团队四方面的优势,以金融力量助力湾区发展,为建设宜居宜业宜游的大湾区优质生活圈贡献广发力量。(刘其)

乐享银龄生活,护航幸福晚年

交通银行中山分行开展适老专题金融知识宣教活动

为弘扬中华民族尊老、敬老、助老的优良传统,保障老年人的金融安全,让老年人共享社会发展的成果。2021年10月,交通银行中山分行启动精准宣教,全面开展以“乐享银龄生活,护航幸福晚年”为主题的宣传活动,加强老年人金融知识普及,提高“银发”族群的金融风险防范意识和能力。

责任担当 全面联动筑防线

为开展有温度的养老金融宣传教育,发挥国有大行的社会责任担当,交通银行中山分行持续巩固营业网点厅堂宣传阵地,对到店老年客户举办专属的“金融知识小讲堂”。同时,主动与敬老堂、养老服务所、社区街道办建立联合宣传机制,以营业网点结对子的方式联合老年人机构开展四场集中性宣教活动。

其中,10月20日进驻库区社区康乐苑,10月27日进驻火炬区博凯居家养老服务中心,10月28日进驻小榄镇敬老院,10月29日进驻西区街道彩虹广场等老年人高频活动场所,根据老年人的知识结构、身心特征、需求特点,传播老年人想知道、能明白、用得着的防范诈骗、货币反

以案说险 守护“银发族”钱袋子

在活动现场,工作人员根据老年人防范意识薄弱、容易上当受骗的特点,通过知识宣讲、案例分享、播放视频、派发折页、互动游戏等方式向老年人普及常用金融知识。结合典型案例,如“副卡盗款”骗局、“冒充熟人”诈骗、“免费养老”“以房养老”为旗号的非法集资等,工作人员详细分析案例中诈骗分子的套路和手法,并现场模拟诈骗场景,分享防范秘诀,叮嘱老人们要看好自己的养老金,守住钱袋子,如接到任何转账交易的陌生来电、短信不要慌张,应及时联系银行及民警,核实真实情况。同时还帮助老人们下载、安装“国家反诈中心”APP,并手把手教老人们识别新版人民币特征,全面提高防诈、反假能力。

现场老人纷纷表示,不法分子骗局层出不穷、套路连连,参加了交通银行举办的宣传活动,了解了最新信息,在日常生活中将加强防范,遇到事情多与子女沟通,做到不点击陌生链接、不相信陌生电话,不随便给陌生人转账,做个精明的老年人。

寓教于乐 传递金融正能量

为加深老年人防骗意识,掌握防范技能,交通银行中山分行在宣教活动现场设置了“赶跑诈骗君-画龙点睛”“玩转诈骗君-大转盘”“有奖竞猜”等趣味游戏互动环节,内容涵盖老年人金融生活的方方面面,让老年人玩得开心、学得用心。现场气氛高涨,工作人员告知老年人诈骗报警电话、报警技巧以及防骗口诀,老年人踊跃参与并互相分享金融防骗知识。通过一系列丰富多彩的活动,让老年人听得更深刻,懂得更透彻。

扬起关爱帆,点亮护航灯。交通银行中山分行“乐享银龄生活 护航幸福晚年”宣教活动取得良好效果,受到老人们的一致赞许。活动不仅让老人们感受到了温暖和关怀,还进一步掌握了常用金融知识,增强了金融风险防范和自我保护能力。

接下来,交通银行中山分行将坚持多渠道联合,多形式宣教,不断丰富宣教内容,将金融宣教服务融入老年人的日常生活场景和金融场景,提高老年人金融宣传教育的触达率和有效率,切实增强老年人金融获得感、幸福感,守护老年人幸福晚年。(吴杏燕)

珠海十字门增添新商业

深圳华信商业进驻时代保利中环广场

日前,深圳华信商业进驻时代保利中环广场签约仪式举行,为珠海十字门CBD和粤港澳大湾区建设增添商业新动能。据介绍,时代保利中环广场欲打造地标级精品项目,以焕发该片区商业动力。

时代保利中环广场是保利地产与时代地产联手打造十字门中央商务区项目。时代保利中环广场项目涵盖39-101平方米创意空间、300-2000平方米创意办公及28-197平方米城芯商铺,为区域创造极具人气商业地标。

据了解,华信商业以商业地产综合服务为基础,运用最前沿的商业理念和最实操的策略手段,实现商业资产价值最大化。服务超过30

个省市,服务项目超过100个,团队服务商业地产项目累计超过300万平方米,战略合作品牌超100个。是一家高度专注于城市建设、产业布局、文旅规划、商业管理、品牌孵化、品牌策划的商业空间综合服务运营商。据悉,华信商业服务运营项目包括珠海海洲道购物公园、珠海华发商都、珠海扬名广场、深圳星河福田COCOPARK等。

时代保利中环广场位于十字门中央CBD核心,地理位置优越。经过10年发展,十字门中央商务区发展成熟。时代保利中环广场是十字门CBD上唯一在售的全能开放式街区商业综合体,总面积34万平方米,集住宅、商业、办公等于一体,辐射周



华信商业相关负责人签约仪式上致辞

边海量人气消费力,是十字门中央商务区上稀缺的商业综合体。

业内人士认为,得益于优越的地理位置,时代保利中环广场将引发珠澳新一轮的商业新动能。此次

强强联合发展,有着重要而深远的战略合作意义,项目致力打造珠澳核心商业地标,为珠海融入粤港澳大湾区发展按下“快进键”。(文/图 艾琳)

2021CTCC中国汽车场地职业联赛株洲站结束 上汽大众老将江腾一勇夺冠军

10月24日,湖南株洲。2021CTCC中国汽车场地职业联赛TCR汽车系列赛湖南株洲站结束了所有的赛事日程。在周日的两回合决赛中

中,上汽大众333车队的江腾一收获全场一冠一亚,高华阳两回合都在积分区完赛,何晓乐在第二回合中斩获第七,完成了一场堪称硬仗

的比赛。株洲战罢,本赛季2021CTCC中国汽车场地职业联赛将于11月初在上海迎来收官战,敬请期待。(晓辰)



炒藤鳢

就地取材烹调拿手菜

光记酒楼收获人气的背后,少不了一两样“看家菜”,首推的第一道出品便是炒藤鳢。炒藤鳢是乾务镇一道历史悠久的传统美食,于2019年7月被列为斗门区非物质文化遗产。在乾务几乎每家酒楼都有这道菜,但真正做得好的并不多。光记酒楼能靠这道经典菜肴立足,必有自己的秘诀。

首先选材方面,一般选择手指般粗的藤鳢,以野生的为佳。处理藤鳢是一道考验技术含量的工序,藤鳢身带有黏液,酒楼老板兼总厨梁乙忠一直坚持的处理方式是用抹布干身,而不是用水冲,这样能把藤鳢的黏液法去除得更干净。当一条生猛的藤鳢被放在案板上,固定其头部后,熟练的厨工以快刀,不到十秒便完成开膛、去主骨、切片的步骤。

正宗的乾务炒藤鳢“爱姜忌葱”,即只选取姜这一食材与藤鳢搭配一起炒。做法看似简单,却极其考验对火候的掌握。有30多年厨艺经验的梁乙忠,早已把把控火候熟捻于心,鳞片与过油后的姜片猛火爆炒,12秒必出锅装盘,保证鳞片熟透的同时,并牢牢锁住肉质的鲜嫩。

出锅后的炒藤鳢一定要趁热吃。夹杂在鳞片中的细密软骨,与爽弹的肉质结合,形成了特别的口感。辛辣的姜片不仅去腥,也“吊出”了藤鳢的鲜味。层次感十足的甘香在口中迸发,令人回味无穷。

“不管是第一次来光记的客人,还是回头客,炒藤鳢已成为

大家必点的一道菜。”梁乙忠笑着说。

乾务地处珠江三大出海口交汇处,咸淡交融的水环境,带来丰富的优质海鲜、海鲜,也成就了一道令人垂涎的水乡佳肴。在光记酒楼,除了炒藤鳢,碎蒸重壳蟹、炒禾虫等风味美食同样备受食客青睐。重壳蟹,即新旧两壳上下重叠并存的换壳期青蟹,是乾务的特产之一,每年八九月份最多。因其肉厚骨肥,味道极之鲜美,素有“斗门第一蟹”的美称。光记酒楼烹制重壳蟹的手法,选择了最传统的清蒸。将重壳蟹对半切开,摆盘蒸熟后,淋上热油 and 独家秘制酱汁,一道香气诱人的碎蒸重壳蟹便做好了。

蟹身外层坚硬的旧壳,已在烹制前的处理中撤去,新生的软壳裹挟着金黄色的丰腴脂膏,看得人食指大动。一口咬下去,口感脆嫩弹牙,舌尖瞬间被蟹的鲜味所占领,越嚼越觉唇齿留香,欲罢不能。

和重壳蟹一样,禾虫也是众多食客喜爱的斗门水产品。每年的9至10月,正是斗门禾虫肥美当造的时候。禾虫外表虽丑,但其口感鲜美,兼具丰富营养,绝对是滋补的美食上品。

禾虫的做法多种多样,每一款式都风味独特。在光记酒楼,一道炒禾虫让不少人“食过返寻味”。梁乙忠告诉笔者,这道菜肴最大的特色是加入了蒜头和陈皮,去掉腥味的同时,更能激发出食材的鲜香。

珠海斗门乾务是厨师之乡,来乾务觅食真是来对了地方了!驾车从乾务镇牌坊进入乾南中路,直行约300米,便能看到位于道路右侧食街大小小食店行列中的光记酒楼。于1984年开业的光记酒楼,主做乾务本地的特色菜。经营37年来,凭借出色的厨艺和稳定的出品质量,如今已成为乾务镇大名鼎鼎的老字号。

文/图 梅尔

凭拿手菜“纵横”乾务37年



梁乙忠挑选重壳蟹

坚持传统烹调方式

今年53岁的梁乙忠是家中兄弟里的老么,他告诉笔者,餐厅创始人是其父亲梁仕光,自己从小跟在父亲身边帮厨,耳濡目染之下,也喜欢上了烹饪。后来,他接过父亲的衣钵,成为了光记酒楼的“掌门人”。

“我们最开始是从大排档做起,当时店内只有四张桌子,现在已经发展成为可以容纳六七百人的酒楼了。”随着生意越做越好,餐厅的营业地点先后更换了三处,面积也从60平方米扩大到现在1000多平方米。

从名不见经传的大排档,到如今闻名遐迩的老字号,梁乙忠始终坚守父亲的烹饪理念,只为把乾务乡土美食的“老味道”传下去。他说,自己不是“学院派”出身,没有正规学过厨艺,做菜方法都是采用传统方式,菜品注重顺应四时,只选取自然新鲜的本地食材,崇尚食物的原汁原味。从备料到出锅,从搭配到火候,梁乙忠几十年如一日,坚持用心做好每一道菜,将自己对家乡的记忆和情感,倾注到美味当中。

在饮食行业里,推陈出新固然精彩,坚守传统同样可贵。多年来,光记酒楼的出品不仅得到了乾务父老乡亲的肯定和认可,也俘获了珠三角及港澳等周边城市一大批忠实食客。梁乙忠说:“客人的一句‘好味’,就是我最大的满足。”

如今,梁乙忠的侄子里跟在他的身边,在酒楼里帮厨和学习烹饪。梁乙忠表示,希望通过努力,不断擦亮“光记酒楼”这块招牌,更要将乾务的乡土美食文化传承发扬下去。

别了,充满回忆的24年老店

在珠海拱北口岸地下商场,有一家咖喱鱼蛋店经营了24年,名为竹苑四海咖喱鱼蛋,是很多70后、80后珠海人的童年回忆。上个月的最后一天,这家老店因各种原因结束了营业,不少珠海人特意前往捧场打卡最后一顿美味。

据了解,竹苑四海咖喱鱼蛋创办人是一位澳门人,他将极具港澳特色的咖喱鱼蛋文化带入珠海。1997年,餐厅老板在莲花路开设第一家店,当时只是一间简陋的车仔档。鱼蛋种类不多,但其独特的咖喱酱味道得到不少食客的赞赏。老板为了让客人在更舒适的环境下用餐,到了2000年,该店便搬进了拱北口岸地下商场,除了保留了车仔档的风味外,食物种类也有了提升,直至最后高峰期还开设了三家分店。

店里独有的咖喱汁,大概是众多粉丝只认竹苑鱼蛋的原因之一,甚至会觉得咖喱鱼蛋这个组合里,咖喱比鱼蛋更加重要。浓稠的咖喱光是闻起来就比其他小吃店的要香,还有淡淡的椰浆味。鱼蛋在咖喱汁的包裹下呈现金黄色泽,咬开横截面又洁白无瑕,鱼蛋里肉的味道比市面上的稍微浓郁那么一点点。口感更不用说,比弹球还弹。

独特的味道的确是这家店让人印象深刻的一点,以至于在很久以前,只要笔者有朋友来珠海玩,都会带他们来这家店品尝一番。另外很重要一点就是老店的人情味。餐厅老板会大方地给出咖喱汁让顾客吃爽,有点点的面条没有鱼蛋了,仅靠咖喱汁也够快地吃下满满一碗。(文/图 梅尔)



竹苑四海咖喱鱼蛋种类繁多