

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。

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。

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。

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。

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”。

其中,10月20日进驻库社区康乐苑,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。

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。

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,在日常生活中加强防范。

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。

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。

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。

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。

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。

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。



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海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“快捷键”。(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。

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)



炒藤鳝

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鳝。炒藤鳝是乾务镇一道历史悠久的传统美食。

首先选材方面,一般选择手指般粗的藤鳝,以野生的为佳。处理藤鳝是一道考验技术含量的工序,藤鳝身带有黏液,酒楼老板兼总厨梁乙忠一直坚持的处理方式是用布抹干鳝身。

正宗的乾务炒藤鳝“爱姜忌葱”,即只选取姜这一食材与藤鳝搭配一起炒。做法看似简单,却极其考验对火候的掌握。

“不管是第一次来光记的客人,还是回头客,炒藤鳝已成为

大家必点的一道菜。”梁乙忠笑着说道。

乾务地处珠江三大出海口交汇处,咸淡水交融的水环境,带来丰富的优质海鲜、海产,成就了一道道令人垂涎的水乡佳肴。在光记酒楼,除了炒藤鳝,碎蒸重壳蟹、炒禾虫等风味美食同样备受食客青睐。

重壳蟹,即新旧壳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。因其肉质厚实,味道极之鲜美,素有“斗门第一蟹”的美称。

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”。

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街大大小小食店行列中的光记酒楼。

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。

“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。

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周边城市一大批忠实食客。

如今,梁乙忠的侄子也跟在他的身边,在酒樓里帮厨和学习烹饪。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。

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。

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。

竹苑四海咖喱鱼蛋种类繁多

店独有的咖喱汁,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。

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,有时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)