

广发银行中山分行： 为“食安赢”项目 贡献金融力量

2021年，中山市政府为推动餐饮行业高质量发展，拟率先对餐饮行业实行线上监管，提高食品安全以及风险排查意识，为人民群众带来食品安全保障。但加入线上监管，每户餐饮商家需额外支出监管设备费用1000元到1万元不等。中山市政府为了减轻商家运营负担，拟联合银行、保险、互联网公司等社会力量，共同为全市4.3万家餐饮商户提供全方位一站式的便民利民服务，“食安赢”项目应运而生。

广发银行中山分行迅速响应，充分发挥集团优势，和中山国寿财险协同作战，研究制定综合金融营销方案，与多方沟通、反复完善。经过两个月的不懈努力，终于和国寿财险一并成为该项目的指定战

略合作伙伴。

中山“食安赢”项目开创性地整合政府监管、银行、保险、通信、网络平台等多方资源，依托广发银行的“一揽子”结算优惠和国寿财险的“财产食品公责综合保险”，结合餐饮业实体商户的实际经营需求，为餐饮商户提供“互联网+名厨亮灶”一站式综合服务，构建共建、共享、共治的社会治理新机制。其中，广发银行中山分行为参与“食安赢”项目的商户提供二维码收款手续费最低0费率，开户手续费、账户管理费、企业手机银行转账手续费、移动支付费、企业手机工资发放及费用报销手续费全减免等优惠；国寿财险中山市分公司为商户购买食品安全保险以

减免商家额外支出，让商户实现线上监管的同时，获得食品安全险、公共责任险及财产安全险综合保障。

举个例子，A商户每月通过二维码刷卡结算10万元，市面二维码收款费率最低0.3%，一年的刷卡手续费约10万元×12×0.3%=3600元，而通过广发银行提供的“0费率”减免，即刻为商户每年节省了3600元的成本，节省的成本足以覆盖商户加入“食安赢”项目所需费用，真正实现减费让利。

项目于2021年8月份正式启动，截至目前，广发银行中山分行各网点已和中山市全辖23个镇区市场监督管理分局对接，政府、银行、保险联合召开42场“食安赢”项目现场宣导会，参会商户约1000

家，已有320家加入线上监管的商户通过“食安赢”项目实现成本减负。

“食安赢”项目是智慧城市建设的一次创新探索，既实现了参与餐饮商家的减费增效，又实现了政府监管部门线上监管，也让更多的机构和群众参与到食品安全监管中来，实现了多方共治共赢，体现了政府、银行、保险协力食品安全共治、共同为餐饮企业减负让利、切实为群众办实事的精神宗旨。

下一步，广发银行中山分行将继续联合中山市场监督管理部门、国寿财险公司，面向中山4.3万家餐饮商户推广“食安赢”项目，为推动中山市智慧城市建设与食品安全全社会共治贡献广发力量。（刘其）

二手车零售模式创新

一嗨租车正式入局二手车领域

不同于以往传统的二手车买卖平台，一嗨二手车的模式需要线上先进的技术和线下大量的实体店相结合，且具备可靠车源，虽然用户体验有保障，但门槛过高难以复制，几乎只有全国连锁性质的租车企业可以实现。

12月2日，全国连锁直营租车品牌一嗨租车正式宣布推出二手车直卖店，首批上百个门店覆盖29座城市，未来计划拓展至全国500多座城市的2000多个一嗨门店，提供租车和二手车销售两项服务，所售车辆均为一嗨一手车源，14天内包退换。同时，一嗨二手车直卖服务也会登陆一嗨租车官方App，并推出专属小程序，实现线上线下一体化的全新二手车零售模式。

一嗨二手车更容易建立品牌信任

一嗨租车的车队规模超过8万台，每年需要处置的二手车保守估计超过5万台。此前，一嗨主要通过To B的渠道来消化二手车，此次推出二手车直卖服

务，也是直面C端消费者，真正做到“没有中间商赚差价”，让一手车源直达有需求的消费者。

作为全直营、重资产的租车企业，一嗨租车所有车辆资源均从汽车主机厂一手采购，有完备的全车车辆生命周期数据追踪，消费者可通过租赁的形式深度体验车况。同时，依托2000个左右的实体直营门店完成二手车的交易，既能有效提升消费者的信任度，也能为其在未来提供一对一的售后服务。

一嗨二手车创新了二手车流通模式

一嗨租车擅长的是车辆资源的高效利用，最大化挖掘车辆使用价值，通过车辆资源共享的形式达到低碳减排的目的，这对于当前“双碳”目标下的企业治理也有着重要的启发意义。

一嗨二手车租售同步的流通模式，拓展了更多交易场景，提供了更多的服务保障，也为汽车流通带来更多可能。更重要的是，引领租车行业信用体系建设的一嗨，可以为二手车行业信用

体系的建设带来有益的思路。

一嗨二手车更容易吸引年轻消费者

如今，越来越多的年轻人开始拥抱二手车，这恰恰是租车的核心人群。爱尝新的90后、00后年轻群体换车频次高，成为租车消费市场的主力，也是未来二手车市场的核心消费人群。一嗨租车近年来实施品牌年轻化战略，其中重要一环便是在采购车型上偏向于年轻人的喜好。

不同于以往传统的二手车买卖平台，一嗨二手车的模式需要线上先进的技术和线下大量的实体店相结合，且具备可靠车源，虽然用户体验有保障，但门槛过高难以复制，看来像一嗨这样全国连锁直营的租车企业具有得天独厚的优势。依托遍布全国500多城市的直营门店，结合优质的售后服务和完备的金融方案，一嗨二手车有望为二手车行业带来一种全新的租售一体新流通模式，引领租车行业和二手车行业的再创新。（申飞雁）

交通银行珠海分行基层党支部 积极进行金融防诈骗宣传

为深入开展“我为群众办实事”主题活动，交通银行珠海分行基层党支部通过结对共建、互建互融的模式，进驻山路场周边社区，对周围群众、商户进行金融网络安全和信用卡防诈骗案例的宣讲，不断夯实金融安全意识，践行金融机构义务。

在活动现场，结合2021年金

融网络安全宣传手册，该行向周围群众宣讲金融网络安全典型案例，通过“网贷陷阱”“免费WiFi陷阱”“新冠疫苗骗局”等真实的案例分析，用群众“看得见、摸得着、听得懂、学得会”的方式，不断提升大家对于金融网络安全的意识。同时，向周围商户、群众派发信用卡防诈骗的宣传折页，

通过讲解信用卡诈骗的惯用手段，提示群众破解技巧，保护自身利益，安全支付，远离诈骗，进一步提升公众反诈能力，维护良好金融秩序。

据介绍，交通银行珠海分行将继续将“我为群众办实事”走到深处，落到实处。（艾琳）

筑牢防疫堡垒

工商银行珠海、横琴分行组织员工开展新冠疫苗加强针接种

为积极响应国家号召，筑牢防疫堡垒，日前，工商银行珠海、横琴分行党委在全辖范围内组织员工开展新冠疫苗加强针接种。全程仅用两个多小时，圆满、高效完成了259人接种工作，持续巩固新冠肺炎疫情防控工作成果。

此次疫苗接种是该行继4月15日第一针集中接种、4月29日第二针集中接种后，开展的第三次全辖“加强针”集中接种。该行始终把新冠疫苗接种作为疫情防控的一项重要举措来抓，在珠海市启动新冠疫苗加强针接种后，在该行疫情防控工作领导小组的安排部署下，主

动与当地医疗机构对接，在全行做好疫苗接种摸底排查，制定疫苗接种方案，细化接种流程，安排专人引导，保证接种工作顺利开展。

此次疫苗接种不仅是该行响应国家号召、助力疫情防控的有力举措，更是践行“我为群众办实事”、关心关爱员工的暖心工程。下一步，该行将继续落实主体责任，组织好后续疫苗接种工作，筑牢新冠病毒免疫屏障和防控堡垒，充分体现社会责任和担当，为巩固国家疫情防控工作成果贡献应有力量。

（文/图 艾琳）



工商银行珠海、横琴分行组织员工开展新冠疫苗加强针接种

珠海香洲区禁毒工作动态

讲解吸毒、贩毒的危害性。

拱北街道开展禁毒宣传活动

为进一步弘扬宪法精神，拱北街道综治办、司法所等部门近日在夏湾市场开展“弘扬宪法精神，维护宪法法律权威”宣传活动。禁毒社工在活动现场为群众宣讲《中华人民共和国禁毒法》，运用通俗易懂的语言向群众详细

造了良好的禁毒宣传氛围。

维护辖区安定的居住环境

为了进一步提高辖区群众的禁毒意识，12月3日上午，凤山街道禁毒办依托香洲区司法局举办的法治文化节平台在奥园广场中庭大力宣传禁毒相关知识，号召大家共同维护辖区安定的居住环境。（肖轩）

冬天就爱 特色饭

文/图 梅尔

因为降温，人的身体本能就想多吃饭来维持热量，所以米饭在冬天特别受欢迎。相比普通的白米饭，一锅热气腾腾的特色饭，就更容易获得食客芳心。

常见的鱼内脏 不常见的鱼料理

一条完整的鱼，除了鱼肉鲜美，鱼内脏其实也可以制作成特别的鱼料理。一些以常见鱼类内脏为食材的独特料理，这些食材在许多沿海地区人们的眼中可能并不陌生。一道道取自鱼类内脏的食材，不仅发掘出另一番美味，也实现了物尽其用，不浪费大自然的食材馈赠。



乌鱼腩

鱼胃

鲷鱼，这是一种在闽南到潮汕地区得到广泛养殖及食用的鱼类。乌鱼，是闽语及潮汕中对鲷鱼的称呼，而不是其他地区用来指代乌鳢的乌鱼。乌鱼则是鲷鱼的胃囊，每条鲷鱼只有一个，这个尺寸仅有铜板大小的球状物，却是无数人的最爱。乌鱼腩是鲷鱼用来协助分解食物、类似于鸡胗的器官。因此乌鱼腩虽小，却十分厚实，清洗干净后切干，便成为可加工食用的乌鱼腩。

乌鱼腩的另一特色是无论如何烹饪，只要新鲜，那便是一道美味。乌鱼腩经微盐腌后烤，或直接在各类炒菜中加入，或裹面粉后油炸，哪种做法的乌鱼腩都让人惊讶这脆口弹牙、海味满满、嚼劲鲜美的小不点居然如此美味，吃不过瘾。

由于鲷鱼个体小，所以小颗的乌鱼腩比较适合炒或炸，而大颗则适合烤，尤其是风干后烤制的乌鱼腩可以如鱿鱼般拉出丝来。乌鱼腩个头小，凑满一盘需要诸多鲷鱼个体，可谓来之不易。许多地区有卖鲷鱼，却没见过卖乌鱼腩，其中原因可能在于乌鱼腩已早已被订购出去了。

鱼肚

其他鱼类也有类似的鱼胃料理，而石斑鱼肚则是其中最出名和广为食用的类别，且它价格便宜容易购得。一般的石斑鱼肚都是小尺寸养殖石斑鱼的胃囊，而有时候能获得大尺寸石斑鱼的鱼肚，做出来的菜肴则为O弹脆爽。

石斑鱼肚在经过粗盐搓洗、姜酒去味后，开水煮熟便可作为原材料。只要处理适当，完全不腥臭，且保留有石斑鱼的海味，口感上比起鸡胗更为爽脆，却没有鸡胗般厚实。石斑鱼肚与各类蔬菜及食材搭配，或炒制或麻辣煮，口感十分脆爽O弹，富有嚼劲，让人欲罢不能。

鱼肠

从大海进入江河，河鲜也有许多独特的内脏料理。除去常见的鱼鳔料理外，草鱼肠也是另一种食材。能吃到草鱼肠的地方不多，吃了草鱼肠的人也不爱吃，喜欢的人赞不绝口，无感的人则不再触碰。草鱼肠这道料理，唯独前处理十分繁琐，因此选择外食的人们不少。鱼肠的前处理包括去除脂肪和内部杂物，正面清洗后翻卷清洗，清洗过程中使用盐、酒、姜、淀粉、醋等多种调料，一来洗净鱼肠去除黏液，二来去

鸭扎包腊味饭

在广东街头，特别是冬天的时候，经常会看到一些大排档的店门口摆着一排又一排的瓦锅。师傅从容地快速翻盖、下料、侧煲，一系列娴熟的动作像极了街头表演，阵阵肉香和饭香扑鼻而来。

煲仔饭也称瓦煲饭，是源于广东地区的特色美食，属于粤菜系，种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡、豆豉排骨煲仔饭。在珠海，最具特色的便是来自斗门莲洲的鸭扎包腊味饭了。鸭扎包用鹅肠做绳子，将鸭脚或

者鸭下巴捆绑起腊鹅肝，汁水在煲仔饭中蒸腾，所有的精华融入饭香，果真是一道流。

据悉，横山鸭扎包自清朝光绪年间至今已传承一百余年，历经四代人，是广东省非物质文化遗产。它以独特方式腌制晾晒，捆扎成包，隔水蒸熟，香气四溢，佐米饭或者啤酒都是一流的选择。据介绍，每年的中秋到立秋前后，南方气候进入干燥期，此时便是制作鸭扎包的黄金时期，而冬天更是吃鸭扎包的最佳时刻。

芝士海鲜椰子饭



黄鳝饭

说起黄鳝饭，都会想起台山，但有一族台山人将正宗的台山黄鳝饭搬来了珠海，让珠海人也吃上了台山美味。这家开在柠溪的台山黄鳝饭，至今已开了24年，可谓是伴随了一代珠海人的成长。这家黄鳝饭已传到二代，时间改变的是店里的陈设，不变的是两代人对味道的传承和出品的坚守。

每天送来的新鲜黄鳝是黄鳝饭不可或缺的重要角色。老板自豪地告诉笔者，老顾客到这吃黄鳝饭，一尝便知这肯定是什么品种的黄鳝。此外，老板说，煲仔饭在于“煲煮”，而黄鳝饭在于“焖焗”，米饭粒粒分明且更有嚼劲。

所以想要做出一煲好的黄鳝饭，米也是重要的一环。不同于别家，这家用的米是自家农场种的丝苗米，米味格外地醇香，从源头就把握米的品质。香米浸泡在骨架熬成的汤汁里，与猛火爆炒后的黄鳝肉一起在瓦煲里焖煮。开盖后鳝香混杂着葱香、米香流窜于鼻尖，将粒粒分明的米饭和肉质细软的鳝肉搅拌均匀后入口，堪称一绝。

椰子饭

如果说近年来最受宠的美食元素，椰子应当入选。在玖洲道有一家名为猴爷椰子饭的店，独创了用整个椰子煮成椰子饭。这家店的椰子饭跟海南岛地道美食椰子饭不同，它里面灌入的是货真价实的米饭。

据老板介绍，这里制作的椰子饭，每一碗饭都需要消耗两个椰子，其中一个椰子打浆泡水，一个装米焗饭。把椰子里的水跟白色椰肉混打成椰浆，用来替换煮饭的水，椰浆煮出的饭，饭香和椰子清甜的香味完美融合。再把椰浆和米一起填进椰子中，焗熟，香喷喷的椰子饭就出炉了。

配合椰子饭做饭底，口味上也有多种选择。其中，芝士海鲜椰子饭，香浓的芝士与椰子的清香结合，再配以虾仁、蟹柳等佐料，味道就是让人沐浴在椰奶香之中；另一款独特的是销魂麻辣椰子饭。麻辣与椰香的完美融合，里面还有腊肉、腊肠、椰肉，让人惊讶麻辣跟椰子味居然碰撞出这么销魂的米饭。