

常规储备的防疫物资超过600万件 珠海核酸检测物资保障充足

同心战“疫” 广发行动

广发银行中山分行各党支部纷纷助力防疫一线

疫情无情，人间有爱。1月13日，在中山市坦洲镇出现新冠肺炎确诊病例，全市迅速开展全员核酸检测的特殊时期，广发银行中山分行各党支部纷纷行动，将广大人的关怀与温暖传递到疫情防控一线。

1月14日，坦洲支行党支部组织支部党员前往金斗社区和十四村社区核酸检测点，慰问在非正常时期坚守工作岗位、默默辛勤付出的社区工作者，为他们送上八宝粥、牛奶、矿泉水等物品，表达广发银行对他们的崇高敬意和深切问候。

绩东支行党支部第一时间联系绩东一社区，加入志愿者团体，由支行党支部书记带队，与班子及支部党员、员工一道，协助做好检测信息登记、维持现场秩序等工作。他们还慰问了战斗在一线的默默辛勤付出的工作人员，为他们送上水和牛奶等物资。

西区支行党支部书记带领班子及党员为西区沙朗社区核酸检测点送上补给物资，慰问奋战在防控一线的工作人员，感谢他们为全市人民生命安全和身体健康做出的贡献。

营业部党支部书记带领营业部、办公室两个党支部党员代表，为老干中心核酸检测点工作人员送上糕点、水果、饮料等慰问物品，对一线工作人员表示慰问与感谢。

坦洲镇十四村社区党总支书记梁惠全表示：“十四村与珠海交界，守好坦洲，我们责任在肩，使命必达。我们一定不辜负群众对我们的期望，落实好三天三检，有速度、有温度、有效率地推进核酸检测工作，一鼓作气坚决打赢疫情防控阻击战。”

西区街道办副主任张炼红、老干中心与绩东一社区核酸检测点的相关负责同志，分别介绍了各自检测点全民核酸检测的部署工作，对广发银行勇于承担社会责任，为防疫工作做出贡献给予积极评价：“目前疫情防控压力大，广发银行在我们最需要、最困难的时候伸出援手，我们内心感激无比温暖，增强了我们战胜疫情的信心和决心，提振了我们工作的动力。”

疫情就是命令，防控就是责任。中山分行各党支部纷纷行动，积极履行社会责任，在切实做好自身疫情防控工作的同时，主动深入防疫一线，助力打赢疫情防控阻击战，展现国企责任担当，用实际行动为全市疫情防控工作做贡献。

文/图 谭洁玲 谢植瑜 张杏梅



中山分行各党支部在防疫一线工作

高效！

提前谋划 打好防疫保障的提前量

据介绍，自2020年新冠疫情发生以来，格力地产积极履行疫情防控的社会责任，不断提升重要防疫物资的研发生产与供应能力。

对此，格力地产董事长鲁君骥提出：“必须进一步提高物资管理团队的‘防疫主动性’和‘服务前置性’，打好防疫保障的提前量。”

为应对疫情突发情况，格力地产高格医药与江苏硕世、上海之江、广州达安、广州聚诚、深圳逗点、西安天隆、珠海康德莱等多家防疫物资生产企业建立优先保供合作关系。

“我们和防疫物资生产供应商一直保持着良好的沟通和合作关系，本次疫情爆发后，我们第一时间实时监控着保障基地的库存量和各机构的需求量，一边对他们的储备量、产能进行摸底统计，当接收到明确的采购指令后，3小时内第一批20万件防疫物资便从广州发出了。”格力地产高格医药相关负责人介绍。

疫情防控是一场丝毫不可松懈的持久战和阻击战，而基层一线便是这场战役的主战场、落实责任的最前沿。“防疫用品是前方医护人员的盔甲，必须安排妥当，并第一时间送到抗疫一线，保障前线防疫物资的充沛。”日前鲁君骥及相关项目负责人在保障基地详细了解物资紧急调配事宜，并做出具体工作安排指示。

格力地产作为珠海市公共卫生战略物资储备保障基地的建设管理单位，本次疫情爆发后，基地仓储组和配送组人员立刻进入24小时待命状态，以确保所需物资能在半小时送达一线现场。

(何叶舟)



1050万人次的核酸检测所需物资的采购调配仅用6个小时 受访者供图

充足！动态管理 保障防疫物资储备稳定

“根据市委市政府要求，防疫物资宁可备而不用，不可用而不备。”格力地产董事长鲁君骥对保障基地运营之初便提出了明确的管理要求。

2020年9月，珠海市公共卫生战略物资储备保障基地落成，由格力地产作为其建设管理单位。基地仓库总面积1712平方米，主要收储了核酸检测试剂、口罩、防护服等防疫物资和常态化物资，以及建设方舱医院所需关键设备。

针对疫情暴发的不可预测性，格力地产建立了基地防疫物资储备量预警机制，合理、科学地监控防疫物资的调用和储备情况；对短缺物资提前采购

补充；与供应商建立优先供应和快速采购的合作关系，建立了高效、便捷的防疫和民生物资供应保障体系。

格力地产对保障基地的物资，进行日常使用情况的动态管理，建立产品生命周期预警机制，采用生产储能的管理方式，以确保防疫物资储备充足和有效使用。

目前，常规储备的防疫物资超过600万件，涵盖防护物资、消杀用品、设备仪器、检测试剂等品类，其中核酸检测试剂等相关防疫物资的实物储备，可满足近1000万人次的大规模核酸检测物资使用需求，为珠海疫情防控提供有力的物资保障。

响应乡村振兴号召

宝宝树推出四部公益纪录片

近日，宝宝树集团与中共北京众鸣世纪科技有限公司支部委员会联合出品的《守望4：“医”路有你》公益纪录片如约而至，该片通过三组乡村医生家庭的讲述，聚焦于国家实施乡村振兴战略的背景下，乡村医生们守护村民健康的同时，他们

的家人也心系大家，努力通过发展农业产业来追求幸福生活、共同守护村庄的故事。

为了真实记录中国中西部偏远乡村地区的实际状况以及倡导社会共同关注并积极参与乡村振兴、慈善帮扶事业，宝宝树立足公益基地永胜县，从2018年起，每年推出一部《守望》公益纪录片，今年已是该系列的第四部。

2021年，宝宝树继续深化与永胜县的对口帮扶，在当地设立“宝宝树公益文创基地”，推出“雪山金耳”“乡村振兴大礼包”等公益文创产品，以

更年轻化的包装形式帮助永胜县的产品更好地走出去，以产业振兴、消费振兴为抓手助力乡村振兴。

依托宝宝树在母婴领域的行业优势，其公益事业主要在母婴健康、扶贫济困、教育助学以及社区发展等方面开展服务，形成了“2+

1+6”的公益体系，持续向社会传播正能量。宝宝树从全局出发，看到公益帮扶的多元方向，从产业振兴和消费振兴出发，找到乡村发展路子，巩固拓展脱贫攻坚成果，与乡村振兴有效衔接，并朝着共同富裕

不断探索。

这段时间，不少珠海、中山的朋友因为疫情宅在家里，生活两点一线，非必要不离开。如何让宅家也充满乐趣，不如捣鼓咱们的小厨房，从平凡的食材出发，让生活重拾小确幸。作为超市货架上最常见的罐头，午餐肉几乎和每个人都有感情基础。宅家吃午餐肉，那种快乐也是不可言喻的。

【餐肉饭】

最简单的做法，莫过于一罐午餐肉，配一碗热乎乎的白米饭。

开启一罐午餐肉罐头，将肉切成块放在备好的热米饭上。午餐肉在米饭上迅速融化，这时要趁热送入口中，米饭颗粒便裹着一层薄薄的油润香气，妙不可言。吃午餐肉就是纯熟的肉食体验，在咀嚼中去用心感受肉质的顺滑绵密，期待着偶有的颗粒感和纤维质地，这种口感上跳脱的惊喜便会激励着你再去探索

更多，因为你不知道下一口又是何种美味。

如果要午餐肉更香喷喷一些，无疑是最传统的做法——煎午餐肉了。煎好的午餐肉，肉质粉嫩，周身泛着金光，边缘略焦，这是最美味的地方。美拉德反应使得这盘午餐肉进入了它“肉生”的最好状态，用四个字形容就是“肉欲四射”，你甚至可以在这样一道小菜中品尝到丝丝的性感。

【餐蛋面】



餐蛋面

餐蛋面是看香港电视里，茶餐厅中常点的一种美食。“餐”指切片午餐肉，“蛋”要煎成溏心的，蛋白要有一圈焦边，茶餐厅术语叫“生春”，“面”则是港人最爱的公仔面。梁文道曾这样写过：“时至今日，‘餐肉’竟然成了许多中国人日用饮食不可或缺的一环。且不说香港茶餐厅的早餐、午餐，常餐和快餐没有“餐肉”会是多么叫人绝望的景象！”

其实做餐蛋面非常简单，在家也可以自制。买一包前一丁，水沸后下锅煮两分钟快速捞起。出前一丁的麦香更足，弹牙筋道，口感清爽。面条本身韧性十足，煮久放也不容易涨开。另起锅煎肉和蛋，午餐肉一定要厚切，另外再划几刀，让肉和油脂更亲密地接触，这样煎出来的午餐肉自带焦脆的口感。余下的油脂正好用来打一个完美的溏心蛋。

宅家煮食系列二：午餐肉的快乐

文/图 梅尔



部队火锅



惠灵顿午餐肉

【部队火锅】

天气转凉，吃火锅成了首选。在广东人的眼里，火锅里如果没有午餐肉，那仿佛就缺少了灵魂。如果将火锅再弄得特别一些，可以考虑烹调部队火锅。

做部队火锅也十分简单。首先要准备好韩国泡菜、丸子、洋葱、马苏里芝士、午餐肉、辛拉面蟹柳和竹轮卷。只需要将各种韩式酱料加洋葱炒热，然后加入韩国泡菜，其余一锅煮熟，快开的时候倒入鸡蛋一个，以及放入蟹柳就可以完美出锅了。

午餐肉绝对是这场盛宴的主角，奉献了肉香的午餐肉，也反过来吸收了汤汁中的浓浓泡菜味道，铺在顶上的芝士片早已融化，均匀而肆意地裹住每一根泡面。一时间，芝香交织着肉香，叫人吃得脚大乱，一筷一筷忙不停。这一锅看上去粗犷豪迈，吃下去也浑身舒畅。这是一场脂肪与碳水的完美结合，在重口味的掩护下，霸道地击溃了减脂的防线。



煎午餐肉

【辣椒炒午餐肉】

一盒平平无奇的午餐肉罐头带回家，要根据当天饭桌的丰俭程度再加工，切成薄片或厚片。不像在市场肉档上买肉，要挑肥拣瘦，午餐肉永远是肥瘦匀称的。

所以作为一个辣椒炒肉爱好者，势必要试试午餐肉版。午餐肉切片，辣椒和大蒜多备一些，锅里放一点点油把午餐肉煎软盛出。然后单独炒辣椒大蒜，炒到青椒起皮的时候再放午餐肉一起翻炒出锅。这种香味对于笔者来说，绝对能干下两碗白米饭呢！



辣椒炒午餐肉

【午餐肉蛋米饼】

如果家里有剩饭，午餐肉还可以搭配剩饭烹调出不一样的料理。

比如午餐肉蛋米饼。这道菜是拯救冰箱剩饭的好方法。拿出剩饭，把洋葱、午餐肉切成细丁，拌上葱花，撒上咖喱粉、盐，再放入多多的鸡蛋一起拌匀，每种配料多少根据个人喜好随意增减。接下来一勺一勺用小火慢煎，耐心等待成型煎出香气。个人喜欢边缘有点脆脆金黄的样子，早餐吃这个整个人

都是被香醒的吧。吃腻了炒剩饭，换个样子很有新鲜感，而且又快手易做。

再比如午餐肉饭团。其实饭团也能做午餐肉版，先把热米饭拌入韩式辣椒调味增色，然后搅匀让它更有黏性。准备酸黄瓜和紫菜，午餐肉切片用油煎过会比较香。午餐肉的空盒子垫上保鲜膜，按顺序放上一层米饭、黄瓜片、午餐肉用力压紧，倒出来裹上一层海苔片，成功出模，这样吃比较有韩式风味。



午餐肉蛋米饼

【惠灵顿午餐肉】

惠灵顿午餐肉吃得多，惠灵顿午餐肉是否想尝试一下？

为了淡化午餐肉的咸味，可以先将午餐肉在热水里煮几分钟，然后抹匀叉烧酱。在酥皮上摆好午餐肉、芝士片卷成一个枕头，入

烤箱前在酥皮表面抹蛋液。烤箱至少要200°C预热一刻钟再放入，烤20分钟左右就可以出炉。切开的时候酥皮咔咔掉渣，趁热的时候拿一块放嘴里，午餐肉加上香浓的芝士简直是“犯罪”啊。