

恒立实业暴涨被深交所监控

在过去15个交易日,该股共出现13个涨停,累计涨幅达2.88倍

羊城晚报记者 莫谨榕

深交所发布公告称,对恒立实业等股票交易异常行为,密切关注,重点监控,逐日核查。恒立实业在过去15个交易日,共出现13个涨停,累计涨幅高达2.88倍,股价创下2016年9月以来的新高,市值也从10亿元飙升至40亿元,市盈率高达2868.40倍。

深交所予以实施重点监控

10月19日,恒立实业突然启动,当日收盘涨3.20%,报2.58元。此后,恒立实业连续出现11个涨停板。11月9日,恒立实业收盘涨幅收缩至7.34%,此后出现两个涨停,股价逼近10元。昨日,恒立实业早盘高开,盘中涨幅一度超过6%,但在遭到深交所点名后,恒立实业股价跳水,收盘报9.80元,涨2.51%。

11月13日晚间,深交所新闻发言人表示,近期,恒立实业、*ST长生等股票交易异常,累计涨幅较大,股价已严重背离公司基本面。对此,深交所密切关注,重点监控,逐日核查,并发送关注函件,督促相关公司强化风险提示。

深交所新闻发言人表示,截至目前,恒立实业股票已连续5次触及交

易异常波动的标准。今年前三季度,恒立实业扣除非经常性损益的净利润为亏损515.36万元,近期经营状况未有明显改善。截至11月13日,恒立实业股票动态市盈率接近2800倍,公司股票近期二级市场涨幅与公司基本面严重背离,存在明显的二级市场炒作风险。

同时,深交所表示,将对恒立实业股票异动情况予以实时重点监控,密切关注公司舆情动态,及时核查股票交易情况,进一步加强交易信息公开,警示投资者提高风险意识,理性参与市场交易。从交易情况看,恒立实业近期连续上涨期间交易以个人投资者为主,投机炒作特征明显,个人投资者买入占比均超过97%,卖出占比也在90%以上。

沦为壳资源游资争相炒作

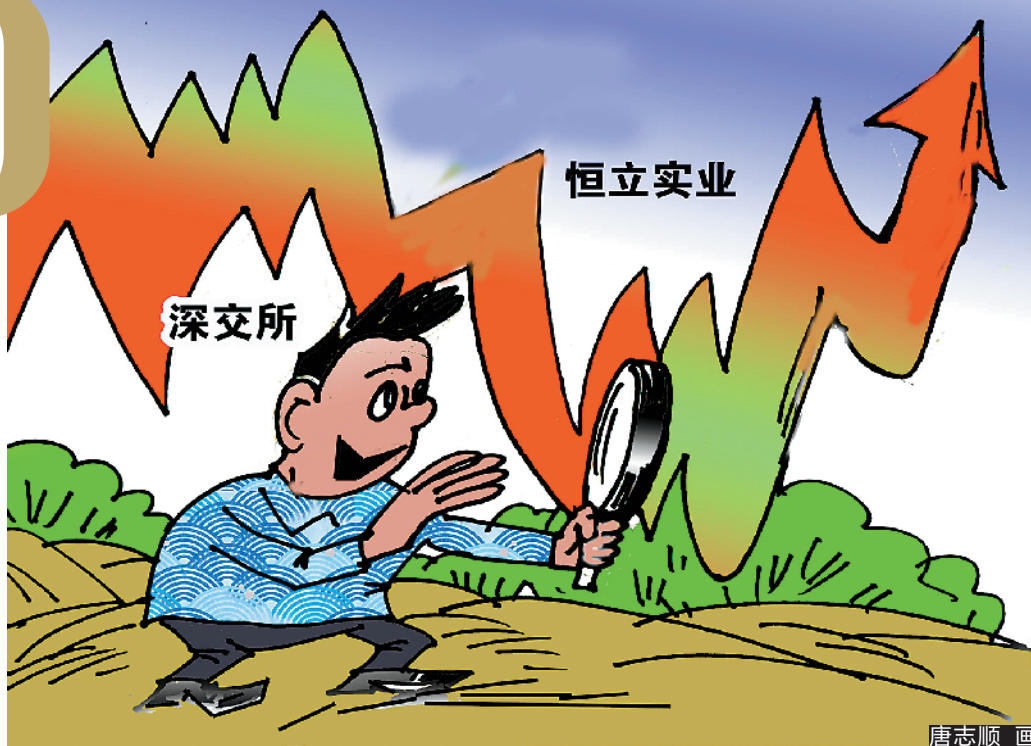
10月30日,证监会发布声明表示,优化交易监管,减少交易阻力,增强市场流动性。减少对交易环节的非必要干预,让市场对监管有明确预期,让投资者有公平交易的机会。在此背景下,市场上的游资再度活跃,恒立实业大涨很大程度上可能是游资炒作的结果。羊城晚报记者梳理发现,10月19日以来,恒立实业共上榜交易龙虎榜12次。

根据龙虎榜近一个月的交易数据显示,近一个月买入恒立实业最多的营业部是光大证券佛山南海路营业部。在过去一个月,该营业部共买入恒立实业13次,合计买入3532.34万元,净买入额为153.95万元,合计成交额高达6910.73万元。该营业部在今年内十分活跃,合计上榜了龙虎

榜156次,其中上榜次数最多的交易个股就是恒立实业。

同时,华泰证券深圳益田路荣超商务中心营业部是净买入恒立实业金额最高的营业部,在过去一个月合计净买入恒立实业5904.41万元。该席位是较为活跃的游资席位,今年年内曾475次上榜交易龙虎榜。

恒立实业之所以被游资青睐,主要原因可能是其近日业绩表现不佳,已经成为一个壳资源。财务数据显示,恒立实业今年前三季度净利润108.97万元,同比增长109.19%。不过,公司主营暂未有明显改善,而前三季度之所以扭亏为盈,主因是控股子公司上海恒安解散及清算过程中处置房产取得的收益所致;扣非后净利润仍亏损515.36万元。



智者股道 市场转暖展开结构行情

本周以来大盘反复波动,但个股活跃度提升,尤其是创业板指和深成指均上破今年5月以来的下降趋势线。创业板指本周二更进一步上破60日均线;深成指本周三受阻于60日均线,如有效上破将上一台阶。

创业板指、深成指本周二、本周三创出巨量向上突破,显示其扭转近半年以来的持续下跌趋势,其所代表的中小盘股、题材股逐渐企稳,甚至展开反转之势。历史上,创业板指所代表的中小盘股曾提前主板1年多走步,如2012年12月初见底后持续启动上行,直至2015年6月才见底;而沪指2014年7月才

正式启动,当然,银行、大消费等蓝筹白马股于2014年3月前后启动后持续上行至今今年2月才见底,比创业板等大多数股票推后2年多见底。

目前创业板指代表的中小盘股是否重现2012年12月见底回升格局,未来不妨拭目以待。贵州茅台等白马股和大银行股等蓝筹2016年和2017年呈现较大涨幅,而今年以来总体跌幅不大,其近期有所走弱,估计即使下行空间不大,但一段时间内持续上涨动力或不足。未来市场的关注点或在近几年严重超跌的个股上,近期走强的券商股和创投题材股也属于超跌股。

近日,有关部门发布《关

于支持上市公司回购股份的意见》,回购股份成为支撑股价的重要力量。超跌股未来长期时间甚至明年,或总体比权重股机会多,尤其值得关注的是其中跌幅净资产的品种。

上周本栏指出,今年戊戌年大盘有一个甲辰日(60日)周期波动现象,上周四为甲辰日,结果上周四冲高回落,上周五出现较大跌幅,特别是上周五部分权重股大跌,体现出出时点前后波动效应,但也逐渐冲出口,本周初大盘展开了反弹。

沪指今年10月19日以来形成三角走势,目前与60日均线压力带收敛至顶端,估计几日内将选择波动方向。(黄智华)

昨日股市

●昨日上证指数开报2648.31点,最高摸2658.31点,最低探2627.96点,以2632.24点收盘,跌22.64点,跌幅为0.85%;成交1769.7亿元,较上日减少6.66%。
●昨日深成指开报7942.08点,最高摸7990.45点,最低探7894.21点,以7908.55点收盘,跌55.11点,跌幅为0.69%;成交2340.42亿元,较上日减少12.01%。
●昨日创业板指数开报1388.23

点,最高摸1401.43点,最低探1382.79点,以1385.73点收盘,跌6.32点,跌幅为0.45%;成交685.66亿元。
●昨日香港恒生指数最高摸25874.36点,最低探25489.86点,以25654.43点收盘,跌138.44点,跌幅为0.54%;成交793.68亿港元。国企指数最高摸10503.81点,最低探10325.98点,以10405.16点收盘,跌73.55点,跌幅为0.70%;成交218.54亿港元。(唯实)

资金动向

| 主力资金动向(11月14日) | | | | | |
|----------------|---------|-------|--------|-----------|---------|
| 板块(指数) | 净流入额 | 流入率 | 板块(指数) | 净流出额 | 流出率 |
| 半导体 | 4.94 亿元 | 6.23% | 非银行金融 | -22.20 亿元 | -7.81% |
| 综合 | 1.02 亿元 | 3.11% | 银行 | -11.90 亿元 | -11.38% |
| 基础设施建设 | 0.80 亿元 | 2.12% | 石油天然气 | -6.74 亿元 | -11.80% |
| 造纸印刷 | 0.78 亿元 | 1.43% | 通信设备 | -6.36 亿元 | -4.36% |
| 医疗器械 | 0.62 亿元 | 2.07% | 饮料 | -6.08 亿元 | -8.42% |

(资料搜集:王彬 唐向来 制表:蔡红)

关注半导体板块。主要观点:1、计算机行业整体三季报业绩符合预期,从调研交流看,大部分公司通过加强现金流管理来应对行业的后周期性,具有“消费属性”的细分行业相对具有一定的抗周期性,关注细分行业龙头;2、该指数连续反弹,上方60日均线或有一定压力;3、该板块主力资金再次流入,周三净流入金额4.94亿元。关注紫光国微(002049)。公

司亮点:1、三季报业绩符合预期,净利润同比增长35%,扣非净利润同比减少14%;实际控制人让紫光集团部分股权,有利于提升市场竞争力;目前安全芯片业务增长空间有限,物联网芯片市场能否成为未来业绩增长点还有待确认;2、股价短期超跌反弹;3、该股主力资金再度流入,周三净流入金额1.08亿元。华泰证券广州环市东 王彬 唐向来

明日提示

召开股东大会:荣安地产、景兴纸业、桂东电力、富安娜、金健米业、全柴动力、诺普信、顺络电子、日海智能、启明信息、青松食品、云南能投、广东明珠、三全食品、毅昌股份、西南证券、株冶集团、拓邦股份、华邦健康、中航善达、红宝石、日照港、山煤国际、金龙机电、天房发展、建设机械、绿地控股、新赛股份、大冶特钢、香江控股、四川美丰、东风科技、厦门象屿、百利电气、紫光股份、ST生化、北方国际、渤海金控、*ST皇台、云铝股份、轴研科技、天邦股份、香梨股份、申通地铁、宗申

动力、粤桂股份、延安必康、新筑纸业、宝泰隆、神农基因、金字火腿、巨星科技、洽洽食品、干山药机、好想你、联建光电、瑞和股份、喜临门、继峰股份、暴风集团。

股份上市:华天酒店(000428)3亿股、通达股份(002560)175.44万股、盘龙药业(002864)2782.90万股、一品红(300723)733.33万股、吉林森工(600189)5119.35万股、剑桥科技(603083)2140.84万股、中农立华(603970)1344万股有限售条件的股份上市流通。(曙光)

证券评论仅供参考 投资入市风险自担

美食周刊·寻真知味

风味

粤贵苏

文/图 羊城晚报记者 王敏

B 风味苏菜: 从文化里寻根,秉承淮扬风韵

菜系特色

苏菜是中国长江中下游地区的著名菜系,覆盖地域包括现今江苏、浙江、安徽、上海,以及江西、河南部分地区。一般认为苏菜内部分为四大派系,分别是金陵菜、淮扬菜、苏锡菜以及徐海菜。

推荐餐厅 白天鹅宾馆玉堂春暖餐厅

推荐理由:

玉堂春暖是2018广州米其林指南一星餐厅,也是《米其林粤菜指南》收录的广州本地粤菜餐厅。近日拉开淮扬的扬州美食节,是玉堂春暖携手扬州迎宾馆,联袂呈献的限时风味淮扬舌尖之旅。主厨陶晓东师傅是中国烹饪大师、国家级评委。10年前,年仅27岁的陶师傅就成为了扬州迎宾馆的中餐厨师长,一时传为佳话。而他也一直以推广淮扬美食为己任,曾多次赴海外传艺、示范。是次与玉堂春暖合作的扬州美食节,陶师傅精心设计的菜单融合了传统淮扬菜之雅韵与江南官府菜之高贵,从中亦可窥见古扬州自然之道的文化精髓。

推荐菜式:

绿城郭郭,二分明月,画意诗情,淮扬菜散发着淡淡的文人气质。比如最能体现淮扬菜精湛刀工技巧的“松露文思豆腐羹”,既是由工于诗文的文思和尚所创,豆腐切丝时又主张“刀、心、豆腐”三合一,已是从物质升华到精神。再观成品,万条豆腐丝纤细匀称,和从前的



松露文思豆腐

其中淮扬菜更因其选料严格、制作精细而享誉中外。四大派系中,又属淮扬菜刀工最精细,且对菜品的摆盘手法要求极高。淮扬菜的口味以甜咸适中,咸中微甜为特点。

质朴相比,显得温柔多了。

文思豆腐是最考验扬州师傅刀工的一道菜,陶师傅应台湾香格里拉台北远东国际大饭店邀请,前往示范淮扬名宴“红楼宴”时,就曾当场展示了制作“文思豆腐”必需的工力。是次他主理的文思豆腐,选料极严,光高汤就需以老母鸡、赤肉以及肘子文火慢炖5小时熬制,更加入了上等的名贵松露,软嫩滑醇、入口即化,恰如对古扬州文化清新平和的精髓予以了别样的诠释。

“提笼摆猪”是鉴别汤包工艺是否过硬的一句广为流传的四字箴言,意思是一个好的汤包必然是提起来像灯笼,摆下去像菊花。这里的蟹黄汤包从精选大闸蟹、文火慢炖高汤,再到32个褶、褶褶清晰,整个制作工艺有30多道,加上蟹肉、蟹黄为主馅料的高汤,诚意十足。翡翠烧卖是扬州点心双绝之一,至今已近百年历史。青菜略焯、剁碎,以精盐、白糖、熟猪油拌匀成馅,以半熟烫面擀成花边薄皮,捏成菊花状,颈口馅心微露,用少许火腿茸点缀。皮面白亮,馅心碧绿,糖油盈口,甜润清香。

风味黔菜: 从贵州到广州,风味才能地道

菜系特色

贵州菜又称黔菜,是由川菜系、南下入黔移民和本地少数民族菜系融合组成。大约在明代初期,贵州菜趋于成熟,许多贵州名菜至今也有600多年的历史了。

香辣是贵州菜的主要特点,著名菜点大多需要用辣椒来调

味。酸是贵州菜的另外一个特色。当地有“三天不吃酸,走路打蹿蹿”的民谣。贵州菜讲究蘸水。蘸水的调料主要是辣椒、蒜泥、姜末、葱花、香菜、花椒等。因辣椒的制法不同,以及各种调料的酌情增减,蘸水又可以分为多种风味。

推荐餐厅 黔贵贵州菜

推荐理由:

“黔言”贵州菜的前身,是曾盘踞环市路多年的黄果树餐厅。易地开张,地点变了,装修风格变得文艺了,出品仍然保持一贯的高水准以及地道的贵州风味。

在广州经营贵州菜十数载,“黔言”的主脑们深谙一个道理,厨师必须得是贵州人,食材也必须尽可能来自贵州。贵州的水土是贵州菜最重要的滋养。离开了特定的环境,即便是相同的原料制作出来的菜肴也很难保持原有的风味。比如凯里酸汤,如果不是在当地自然发酵而成,口味就会大打折扣。

推荐菜式:

酸汤是贵州最著名的风味菜肴,各民族都很盛行,种类也非常多。其中名气最大的凯里酸汤,则分为苗族白酸汤和侗族红酸汤两类。“黔言”用的是凯里苗家自然发酵的白酸汤,烹饪时则佐以木辣角(贵州独有的野生小西红柿)、红辣椒、野生生姜籽等多种配料配制而成,酸香丰富。酸汤作为一种底料,可以搭配鱼、

肥牛、蹄花等荤菜,也可以搭配菜豆花、蔬菜、菌菇等素菜。在“黔言”,最受食客欢迎的则是酸汤黄骨鱼。鲜嫩的黄骨鱼吸收了酸汤的酸、鲜、辣,吃起来特别可口开胃。选用黄骨鱼,而不是常见的乌江鱼,店家“想得有点多”:一方面是因为黄骨鱼小刺不多,食用时不会卡到鱼刺;另一方面则是可以根据用餐人数增减鱼的条数,就算是两个人也可以享用,不用担心鱼太大吃不完。

不用说知道,酸汤除了做火锅底料,还是贵阳人“点”豆花的私家佐料。以酸汤未添加配料前的酸水代替石膏“点”豆花,除了不会有恼人的碱味,还可以令豆花口感更嫩滑。不过豆花本身是没有味道的,像“传统菜豆花”这道菜,就是通过不同口味的蘸水增添风味。而豆花与其他食材烹煮,同样可以演绎出多种风味。与金华火腿、宣威火腿并称“中国三腿”的贵州威宁火腿,就是豆花的好拍档之一。“黔言”用的威宁火腿与贵阳豆花一起放到高汤里烹煮,火腿的咸甜汤汁的味道更鲜美。在文火慢炖的过程中,滋味充分融入到豆花中去,清香美味。

贵州多高山密林,大山是最广阔的放牧场地,森林则为动物提供了最天然的饲料。除了黑毛猪,吃百草长大的贵州黄牛也是黄牛肉中的上品。这道“红焖贵州带皮牛肉”,只选用肥瘦相间且带筋的牛腩肉,以香辛料、辣酱等简单的调味料焖制20分钟即可。牛腩肉香浓厚,但最令人惊艳的还是那层半透明状的肉皮,入口软糯,胶质异常丰富,仿佛每一口都充满了胶原蛋白。



威宁火腿是豆花的好拍档

美食纪录片《风味人间》的热播,又带火了一波中国的地方风味。只能说,在中国,好吃的东西实在太多。

这其中,粤菜、苏菜作为传统的八大菜系成员,素来为人津津乐道。唯一菜系的历史越是悠久,文化越是博大,发展的难度也就越大。比如说,这周二发布的《米其林粤菜指南》,共收录了全球291家粤菜餐厅,遍布15个国家,而作为粤菜发源地,广州入选的粤菜餐厅仅有39家,比居首位的香港少了足足50家。在继承保护的前提下,如何更好地做到传承发展,这是一个值得深思的问题。

再看那些成名较晚的地方菜系,比如口味和食材都带有强烈地方特色的贵州菜,近年在全国各地开始呈蔓延之势,如何在快速扩张的同时保持“本味”,也是一个难题。在广州,恰好有三家餐厅,正尝试以他们所理解的风味粤、贵、苏,帮助我们触发思考。

A 风味粤菜: 从传统中蜕变,成创新“锋味”

菜系特色

粤菜由广府菜、潮汕菜、东江菜(也称客家菜)三种地方风味组成,其中广府菜以广州为核心,又包括南海、顺德、番禺等地方风味。广府菜选材丰富精细,烹调手法多样,尤其讲究火候,味道以“清、鲜、嫩、滑、爽、香”为特点,追求原料的本味、清鲜味。

推荐餐厅 广州保利洲际酒店御公馆

推荐理由:

曾经以一道“妈咪酱”油浸笋壳鱼征服谢霆锋的吴玉擎师傅,是御公馆的中餐行政总厨。19年的时间,吴师傅一直专注于粤菜的烹饪之道。在他看来,原汁原味是不变和坚持,更加讲究的选料、改良创新的酱汁、东西融合的食材、精益求精的技艺,是发展和进步。最近,在《风味人间》第二集里,他又以一道顺德名菜“风生水起”,小露了一下身手。

推荐菜式:

连谢霆锋吃完也要讨教的“妈咪酱”,是吴师傅的独门秘方,也是他记忆里妈妈做菜的味道。从XO酱蜕变而来的“妈咪酱”,以XO酱的原料为基底,并加上豆豉、瑶柱以巩固其鲜美,再放入适量的辣椒与小米椒以赋予其辣味,而将英德著名的麻竹笋干切粒融入其中,则可以让汁酱的味道更加鲜美。

和XO酱相比,“妈咪酱”的用途也更加广泛,蒸、炒、焖都非常适合,用来蒸鱼更是绝配。微辣的味道更突出鱼肉的鲜美多汁,鲜香中又带点辣,即使是普通的海鱼,也让人不忍停箸。



松露滑珍珠烩花胶