

# 2023中国证券业“君鼎奖”揭晓 华金证券斩获三项大奖

日前,由《证券时报》主办的“2023中国证券业君鼎奖评选榜单”正式揭晓。经过前期激烈的角逐,华发集团金融产业集群旗下企业华金证券荣膺“2023中国证券业新锐资管君鼎奖”“2023中国证券业新锐财富经纪商君鼎奖”“2023中国证券业最具特色研究君鼎奖”三项大奖。

“君鼎奖”由人民日报社旗下财经媒体《证券时报》评选,作为国内最早举办券商、信托、保险、银行等细分领域论坛与评选的财经媒体之一,其针对券商领域的“君鼎奖”评选活动,已连续举办十八届。华金证券连续多年斩获君鼎奖各产品奖项,彰显了业内对公司专业性的认可。

## 发展特色化产品线的“双轮”战略布局

近年来,在合规稳健的前提下,华金证券资管业务打造以

弹性收益空间,目前资管“固收+”管理规模已超30亿元。

### 打造良性健康的“ETF生态圈”

华金证券围绕ETF的财富管理和机构经纪业务作为战略发展的重点,结合“哑铃式”的全产品体系,以及专业化的财富管理投资服务,联动公募基金、私募基金和资管机构共同打造了基于ETF及多元资产配置的财富管理生态圈。

通过持续的生态建设,华金证券在业内逐步树立了“买ETF,来华金;寻Alpha(管理人评估模型),来华金;选好资产,来华金”的品牌,并不断完善策略配置、行业轮动、投教宣传及交易支持等全面的客户服务体系。2022年度金融产品保有规模同比增加86%,其中非货ETF产品保有量同比增加168%。

同时,华金证券自主研发管理人评估模型,打造具有华金特色的全新财富管理产品严选品牌“华金明珠50”。该严选品牌下构建了“华金特色资产、华金资管、公募基金、私募证券、私募股权”等5类产品赛道的管理人筛选体系,旨在自下而上构建资产分类,完善评估和优选颗粒度,为客户打造单一或高端定制化组合配置严选服务。

### 建立产业资源赋能深度研究的优质服务

华金证券研究所秉承“华金研&销团队-产业资源赋能深度研究”的发展理念,围绕科技、智造和总量等重要方向,打造有独特产业资源和市场定价能力的卖方研究团队,并在新股研究上打造了特色研究项目。

新股团队持续致力于新股价值挖掘,过去一年完成了约三百

家的新股覆盖研究。在新股上市定价方面,新股团队依托新股全覆盖,挖掘新股投资亮点、帮助资本市场充分认知公司价值,力争成为实业与资本市场价值沟通的桥梁;在新股二级市场投资方面,华金证券研究所在上市新股中精选具有长期投资价值的公司进行深度分析与持续跟踪,致力于从上市初期便对质优新股进行价值提示,伴随质优新股共同成长。同时,新股团队基于对新股的长期跟踪及研究,打造了独具特色的的新股周期策略研究框架,获得了市场的广泛认可。

据介绍,未来,华金证券紧紧围绕“合规、诚信、专业、稳健”的证券行业文化,联动华发集团金融产业集群银行、保险、金融租赁等全牌照资源优势,着力打造专业化、有特色、竞争力强、风险控制良好的券商,为推动中国资本市场的高质量发展贡献力量。

(艾琳)

## 广医一院横琴医院入选国家区域医疗中心项目名单

羊城晚报讯 记者钱瑜报道:日前,国家发展改革委办公厅、国家卫生健康委办公厅、国家中医药局综合司联合印发《第五批国家区域医疗中心项目名单》,位于横琴粤澳深度合作区(下称合作区)的广州医科大学附属第一医院横琴医院入选第五批国家区域医疗中心项目名单。

据了解,广州医科大学附属第一医院横琴医院位于合作区中部地区,总占地面积6万平方米,总建筑面积约19.1万平方米,编制床位1000张,远期规划床位1500张,总投资额约27.2亿元,预计2025年底建成投入使用。

该项目是横琴第一个国家区域医疗中心,输出医院为广州

医科大学附属第一医院,依托医院为广州医科大学附属第一医院横琴医院。

广州医科大学附属第一医院是广州实验室临床基地,也是国家呼吸医学中心、国家呼吸系统疾病临床医学研究中心、呼吸疾病全国重点实验室、国家疑难病症诊治能力提升工程等12个国家级平台的建设单位,拥有教育部国家重点学科1个、国家临床重点专科9个、国家中医药管理局重点建设学科1个、国家中医药管理局重点专科1个、广东省高水平临床重点专科10个、广东省临床重点专科23个以及广东省重点实验室3个。其中呼吸病学在中国医院科技量值(STEM)中连续10年(2013年—



广医一院横琴医院效果图 受访者供图

2022年)稳居全国榜首,在复旦版中国医院专科综合排行榜中,呼吸科连续13年(2009年—2021年)全国第一。

根据规划,广州医科大学附属第一医院横琴医院将建设急诊部、门诊部、住院部(含国际医疗中心及健康体检中心)、医技部、科研中心(含呼吸疾病研究中心、转化医学研究中心)等医疗、科研、教学配套设施,实现与广州医科大学附属第一医院的同质化发展、一体化建设,全面提升区域内医疗技术水平和服务能力,建设成为集医疗、科研、教学、预防、管理于一体,服务横琴、澳门、珠海以及周边地区,辐射粤港澳大湾区的国家区域医疗中心。

# 消暑的广式糕点

文/图  
梅尔

## A Q弹清甜吃不腻

广式糕点是糕饼糖品的一种,也是大众熟知的广式早茶中的一类,是体型较小但有一定分量的点心,然而它不局限于早餐,下午茶填个肚子、夜宵打打牙祭,因为可以放凉了吃,反倒比早茶点心方便许多,有些老广喝完早茶还会打包些糕点回家,放冰箱冷藏能吃上一两天。

伦教糕是以佛山顺德伦教镇(亦称伦滘)为名的糕点,在顺德已经火了约500年。最初伦教糕用的是黄糖制作,成型后是琥珀色泽,也被称为黄糖糕。随着炼糖工艺的精进,白糖砂成为市场上的主流,商户也逐渐采用白糖制作伦教糕,使其呈现米浆般柔软洁白的颜色。

以顺德最有名的“欢姐伦教糕”为例,她们选用直链淀粉含量更高的隔年籼米,做出来的米糕会有紧密连接的分子团,口感柔韧不松散,虽然是籼米制作的糕点,却神奇地有着糯米般软糯

的口感。打出细幼的米浆后,还控温发酵一整夜,待淀粉水解后产生葡萄糖、发酵产生乳酸后才能下锅去蒸。“猪膏面,横直眼”形容好的伦教糕表面要晶莹光滑,但横截面要有横竖相连的气孔。刚出炉的伦教糕不要着急吃,等放凉了,大米带来的酸甜味会平衡得更好,也更能消暑增加食欲。

80后、90后广东人的童年,一定都离不开一盏钵仔糕。尤其是夏天放学后,校门口总会有那么一个小摊子,十几种口味的钵仔糕任君挑选,老板拿两根竹签施施然沿着钵仔的边缘划一圈,再顺势将竹签插入糕内,一块成型的钵仔糕就落定了。寻常口味像红豆糕、绿豆糕、椰奶糕都是孩子们的最爱,还有往钵仔糕里放葡萄干、椰果、西米的,爽口又Q弹,完全停不下来。

传统钵仔糕用的是粘米粉和澄面,米浆混合各色配料,再

置入一个个钵仔中,开蒸后水蒸气会使糕体表面呈现一个个小的凹陷,也有人将它称为钵仔糕的“酒窝”,是传统钵仔糕独有的可爱印记。这种钵仔糕整体是瓷实、不透明的,口感更为扎实,就像是更干的布丁。还有经典的红糖味、椰奶味甜而不腻丝丝入扣,也有不少改良的口味像斑斓叶味、奥利奥味、咸蛋黄味、抹茶味……深受年轻人的喜爱。

很适合夏天的还有椰汁千层糕与马蹄糕,两者同样是用马蹄粉为原料,Q弹之余又带着浓浓的椰香,甚至冰镇后更好吃。千层糕的搭配千变万化,可加斑斓叶,可加桂花糖,还可加红枣、红豆、芒果等,如果第一次接触广式甜糕,从千层糕吃起几乎不会有拒绝。

除了以上甜口糕点,更具广东特色的像黑芝麻糕、姜汁糕、水晶饼可能就得看个人口味的接受度了。

传统钵仔糕用的是粘米粉和澄面,米浆混合各色配料,再

## B 可成菜品也可当主食

吃完甜口的,又怎么能不来点咸口的糕点?

在传统广式糕点里,要说“C位”,还得是传统萝卜糕。它在广东、港澳、福建等地都有着步步高升的寓意,尤其是贺岁或是祭拜时,一些讲究的人家还会自制萝卜糕作为伴手礼送给亲朋好友。地道的广式萝卜糕,分量格外扎实,要选用水分含量高的,这样制成糕后依旧有汁水且缕缕分明,而腊肠、腊肉、虾米、瑶柱、猪油和葱花的加入,则让这款糕点变得格外油润咸鲜,远端端来便觉得香气扑鼻。

蒸好的萝卜糕不用着急吃,和甜糕

类似,放凉后口感更佳。但广东的小伙伴们都知道,萝卜糕的灵魂在于煎。中小火将萝卜糕表面煎到焦黄,表皮发脆变干,此时的萝卜糕在油脂的催熟下香气更为浓郁,趁热咬下,外皮脆脆的,但还会有清甜的萝卜汁水渗出,再蘸点辣椒酱或者甜酱油,与茶楼中的粥品茶水再合衬不过了。但煎香还只是第一步,更好吃的做法是用XO酱烹炒煎好的萝卜糕,再加入鸡蛋、豆芽、香菇等配菜,糕点摇身一变成为菜肴,谁能不佩服广东人的想象力啊。

如果不太喜欢萝卜的味道,类似咸糕还有芋头糕,更是老少皆宜。



萝卜糕



千层糕

## C 广式糕点性价比超高

同样会加入腊肠腊肉虾米等食材,要是当主食趁凉吃一两块,饱腹感一下子就有了。寻常的芋头糕会将芋头切成小块,但我更喜欢切丝的芋头糕,香煎后表皮更干脆,一条条芋头丝给别人感觉像是在吃零食一般。咬开内里却又是绵软的、沙沙的口感,芋香十足。

其他地区的人或许很难想象这种“本应该是甜的,却做成了咸口”的美食,但这或许就是广式糕点的魅力所在,将萝卜、芋头和虾米腊肉这些风马牛不相及的食材,用一层粘米粉紧密联系在一起,粘米粉既是“绿叶”,也是“黏合剂”。

相较于发展得更火热的西式烘焙甜点,这些广式传统糕点没有太多豪华的店面,甚至很多还是以小贩车的形式出现在街头巷尾,唯有口口相传才能找到“接头地点”,成功买上。像这样没有固定店面、流动性强的小摊贩,在广东有个别具一格的名字:走鬼档。一旦进入走鬼档的世界,各色糕点准保让你移不开眼,每样都想尝尝。而且比起动辄十几元一小块的西式糕点,传统广式糕点8元-10元就能买到一斤的分量,哪怕把整个摊位的所有口味都买下,也只需要20元-30元,性价比相当高。

若是在广东的街头漫步,又恰好遇上这样的走鬼档,别手软,买上一份边走边吃,苦夏都不苦了。这份不太甜、不会腻的点心,是无数个闷热的夏日里一抹清凉的风,胃里也总会有它们的一席之地。



千层糕

## 珠中江·美食 A10

推动产业协同创新发展

### 澳琴代表团赴港走访考察

日前,继拜访香港商界协会行程后,澳琴联合招商代表团(以下简称“代表团”)走访考察香港科学园、香港科技大学以及相关企业和重点机构,进一步加强推动澳门、横琴及香港的科创产业协同发展。

代表团一行先后走访香港科学园、香港科技大学创业中心等机构和企业,深入了解香港高新技术产业发展及青年创业发展的情况,并向与会人员详细介绍澳门、横琴的投资创业环境和优惠政策,探讨在科技创新产业的合作机会。

在参观香港科学园园区环境和研发办公空间期间,代表团就澳门、横琴与香港开展产业合作,协同发展科技研发和高端制造、生物医药和大健康产业等话题,与科学园参会人员深入交流。

横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)执委会副主任苏崑在座谈中表示,随着琴澳一体化发展的深入推进,合作区正在积极构建澳琴产业联动发展新模式,希望能与香港科学园建立良好合作,推动澳门、横琴及香港产业协同创新发展。

随后,代表团一行参观了香



澳琴联合招商代表团参观香港科学园 受访者供图

港科技大学创业中心。与香港科技大学代表交流时,合作区执委会副主任苏崑表示,澳门、横琴与香港同属大湾区城市,联系密切,欢迎香港青年抓住澳门、横琴和香港产业协同发展的契机,积极投大区的建设发展。

参加本次考察行程的代表团成员包括合作区执委会副主任苏崑,澳门贸易投资促进局主席余雨生、合作区经济发展局局长李子蔚,以及横琴粤澳合作区中医药科技产业园等机构及企业代表。

(何叶舟)