



# 三大指數收跌 成交額超1.8萬億元

## A股走勢或與四大因素有關



### 機構觀點

## 外圍市場波動 對A股趨勢並未構成影響

○華泰證券:A股在明年下半年或具有β機會

2025年有望見證A股公司的盈利增速強於國內整體經濟增長,並且A股在明年下半年或具有β機會。全年潛在投資主線有兩條:一是內外需盈利剪刀差反轉,對應廣義內需鏈條,包括地產、基建鏈、內需消費或有一定表現的機會;二是國內供給側改革有望在明年看到初步效果,先進製造等板塊存在估值修復機會。

○中信建投:A股宜牛市思維面對,對政策力度不用太擔心

目前A股基本已經處在一個偏牛市的氛圍中,因此要用牛市思維的狀態來觀察A股。可以看到,海外方面有很多波動因素,但整體看來實際上對於A股市場的牛市趨勢並未構成影響。同時,也可以觀察到當前投資者在面臨一些重要事件落地和明確之前,市場基本保持著一個偏強勢、預期偏樂觀的狀態。

○中信證券:假期增加拉動需求,航空業利好持續累積

自2025年起,全體公民放假的假日增加2天,參考2024年春節的市場表現,該次修訂從時間條件和意願上將顯著拉動人民群众的出行需求。一系列化債、促消費政策的出台,預計將利好需求端,行業緊供給趨勢明確,航空板塊順周期屬性較強。

○天風證券:政策催化持續,把握白酒板塊順周期彈性

天風證券研報指出,一攬子政策持續出台和見效背景下,白酒板塊作為順周期板塊有望釋放順周期彈性。當前處於2024年收官階段,建議密切關注酒企回款進度及庫存去化情況,看好旺季動銷、庫存去化表現相對更好的酒企本輪反彈的持續性。短期關注白酒板塊波段性機會。

綜合金融界、東方財富

投資有風險 入市需謹慎

A股三大指數昨日集體回調,截至收盤,滬指跌1.73%,收報3379.84點;深證成指跌2.83%,收報11037.78點;創業板指跌3.40%,收報2334.96點。滬深兩市成交總額1.83萬億元,較前日縮量逾1700億元。

行業板塊幾乎全線下跌,能源金屬、小金屬、通信服務、電子化學品、半導體、醫療服務、航天航空、計算機設備、醫療器械板塊跌幅居前,僅保險板塊逆市翻紅。

個股方面,上漲股票數量不到500只。大金融股局部活躍,飛天誠信、中科金財、渤海租賃漲停。下跌方面,芯片股集體調整,海立股份跌停;CPO概念股震盪走低,天孚通信等多股跌超5%。

ST板塊逆勢活躍,\*ST九有、\*ST鵬博、\*ST景峰、\*ST中迪等20余股漲停。

近日A股走勢或與四大因素有關:

### 第一,市場短線炒作人氣下挫

14日開盤,本輪“924行情”以來第一隻被特停的個股浩歐博復牌,但是浩歐博卻沒有了往日妖股的风采,浩歐博昨日並沒有以漲停開板,而僅僅高开不足5%,隨後慣性上沖,最高漲超19.30%。但是,參與接力炒作的資金體量遠不及預期。在距離漲停一步之遙的位置,浩歐博始終不能更進一步,遲遲不能封板。大量賣盤不斷出現,隨後浩歐博股價不斷走低。

作為第一隻被特停後復牌個股,浩歐博一度被認為非理性炒作降溫的信號,浩歐博不斷走低,讓市場短線人氣急劇下降。

### 第二,人民幣匯率出現走低趨勢

昨日盤中在岸人民幣一度跌破7.2451。10月至今,“特朗普交易”在市場掀起新高潮,特朗普主張提高關稅、降低稅收、限制移民和放鬆監管,這些政策組合勢必帶來通脹,在一定程度上抬升美國經濟增長點,繼而導致美聯儲更傾向於將利率維持在高位,市場對美國經濟前景有所樂觀,不著陸的預期升溫。

受“特朗普交易”影響,美元指數創近4個月新高,非美貨幣普遍下挫。特別是近期特朗普在大選中獲勝,市場對美國經濟不著陸和再通脹預期升溫,美債收益率反彈。

### 第三,房地產利好兌現

13日,財政部、稅務總局、住房城鄉建設部明確多項支持房地產市場發展的稅收優惠政策,加大住房交易環節契稅優惠力度,積極支持居民剛性和改善性住房需求;降低土地增值稅預徵率下限,緩解房地產企業財務困難。

但是市場對於房地產利好已經有預期,A股走勢對利好已提前予以反應。地產股中除世榮兆業一字漲停外,特發服務、蘇州高新、中交地產、榮盛發展、我爱我家等高开低走,甚至尾盤翻綠。

### 第四,恒生指數近期不斷下挫

昨日港股走勢仍不見起色,恒生指數跌超2%,恒生科技指數日內跌3.4%,已較10月高點累計下跌20%,互聯網科技股不斷下挫。港股在一定程度上也對A股人氣造成了影響。



## 從杏林醫生到小面大師： 蔡友平的“一道”熱面暖人心



一道面館座無虛席



一道面館老板蔡友平

特色菜單“燒白面”。因為做過醫生,蔡友平特別注重面館的衛生安全和食材用料,“比如,我們店裡用來炒炸醬的肉必須是夾子肉,在這方面我有自己的底線,絕不會為了節省成本而改用其他肉。”

而談及自家面館在競爭中脫穎而出的秘訣,蔡友平自豪地說:“小面的口味和真材實料只是最基本的保障,顧客們最認可的,還是我這個人。”在他看來,想經營好自己的面館,真誠的心是最重要的。“不管什麼人,只要進了我的店,就都是需要我用心對待的顧客。一般顧客只要光顧幾次,我就能記得他偏好的口味,要不要辣、吃不吃葱、軟點還是硬點……每個顧客的需求和感受,我都放在心上。”在他服務至上、注重細節的經營理念下,顧客的回頭率一直在80%以上。他表示,自己和附近師生的關係都非常好,有時候幫他們拿快遞、送傘,並不為招攬顧客,僅僅出於一顆助人為樂的心。

每逢春節,蔡友平的面館都不關門、也不漲價,至今已堅持了11年。他說,開面館起初是為了改善生活,後來則是為了過年在外無法回家的人們。“有很多由於各種各樣的原因過年也不能回家的人,希望我的面館對他們來說不只是一個吃面的地方,更是一份溫暖的慰藉。”

### 為“曾經的自己”撐傘： 希望入行者能少走些彎路

12年來,蔡友平先後開過5家分店,經歷過食客如雲的興旺,也經歷過門可羅雀的低迷。很多經營方法和技巧,他都是靠自己慢慢摸索出來的。“最开始想開分店的時候,因為缺乏管理經驗,盲目開了第二家店,結果不僅沒有增加收入,還搞得一家子都非常疲憊。”蔡友平提到自己開面館十多年來的最大感悟:“如果可以的話,我想把我這多年積攢下來的經驗全都分享給大家,讓想要入這一行的人少走些彎路。”

未來,蔡友平的目標是再開三到五家分店,同時招收學徒,將自己的手藝與經驗毫無保留地傳授出去。在附近的師生之中,蔡友平已經樹立起了良好的口碑。今後,他將用更鮮香的味道和更真誠的服務,讓“一道面”真正成為大學城備受青睞的小面“扛把子”。

新重慶-重慶晨報記者 陳紅莉 實習生 丁詩語

走進位於大學城的“一道面”小面店,映入眼簾的是打掃得光潔整潔的地板,擺放得井然有序的桌椅,簡潔溫馨的裝修令人格外舒心。半開放式的後廚干淨的廚房環境一覽無余,每一碗小面在沸水裡被煮得筋道滑爽,現炒澆頭的鮮辣味道瀰漫在空氣中,熱騰騰的香氣讓人一聞就忍不住食指大動。老板蔡友平站在面桶邊,利落地挑起小面放入碗中,加調料、豌豆、炸醬……一碗最受歡迎的豌雜面就出現在他的手中。每到飯點,“一道面”的顧客便絡繹不絕,碗筷的碰撞聲夾雜著顧客的說笑聲,讓整個小店充滿活躍而溫暖的氣息。

### 起步艱辛 天道酬勤： 從借錢交租金到月入過萬

從2012年盤下人生第一家小面店“食面坊”算起,蔡友平已經在小面行業深耕了整整12年。

蔡友平2003年畢業於重慶醫科大學中醫藥學院,起初是一所醫院醫療門診部的理療科醫生。從醫兩年,蔡友平的職業生涯並不順利。在2005年,他轉行到一家醫藥公司做銷售。2012年,蔡友平的二女兒出生,此時大女兒才兩歲,家庭經濟壓力驟增。

一次偶然的機會,蔡友平的妻子發現單位附近有一家面館正急著轉讓。這對夫妻受到启发,決定盤下這家店。苦於沒有經驗,蔡友平找到一家自己吃了8年的老面館,想向這家口碑極佳的面店師傅拜師學藝,開一家自己的面館。起初,師傅以不收學徒為由拒絕了他。然而在他和妻子的不懈堅持之下,師傅最終被這份真誠和毅力打動,同意收他為徒。

準備開店時,蔡友平連六千塊的押金和租金都是借來的。好在有了手藝就有了底氣,2012年,蔡友平盤下“食面坊”,小面之路就此開啟。極具優勢的地理位置和自身的辛勤奮鬥讓他們的面館在挺過開頭幾天的手忙腳亂後逐步走上正軌,開業第一個月就收入過萬。開店初期,蔡友平恨不得24小時營業,每天早上5點他就到店做準備工作,妻子則等兩個孩子起床後,身上背一個、手裡牽一個,去菜市場把菜買回來,夫妻倆一起忙到晚上11點半才收攤回家。“店裡忙的時候我負責外邊,老婆負責挑面,背上背著個小的在哭,面桶旁邊站著一個也在哭,就這樣哭著哭著,孩子也長

大了。”談及那時的奮鬥時光,蔡友平感慨萬千。

### “一道”小面 十分真情： 真誠與善良乃經營之本

當初,蔡友平向老師傅拜師,積累了扎實的手藝。多年來通過不斷實踐改進,自家面館小面的味道越來越受歡迎,種類也從最初的两三種發展到如今的两百多種,還推出了