



大公報社評

井水集

深港攜手做大做強中國黃金產業

強化基層醫療

國際黃金價格不斷走高，帶動黃金消費熱潮。國慶黃金周期間，不少內地遊客來港「掃金」，金舖生意明顯上漲。與此同時，更多遊客前往深圳水貝「淘金」，生意異常火爆。事實上，水貝是全國最大、發展水平最高、產業鏈條最完善的黃金珠寶產業集聚區，早有「寶都」之謂。水貝的成功與香港息息相關，也為特區政府致力發展國際黃金交易中心注入新動力。

在水貝黃金市場一平方公里的核心區域內，聚集了上萬家黃金珠寶企業。內地批發市場的黃金，一半從水貝批發；水貝的黃金實物用量約佔上海黃金交易所實物交割量的70%，鑽石實物用量約佔上海鑽石交易所進口額的80%。水貝的魅力不僅在於數量驚人的黃金首飾攤位和豐富多樣的款式，更得益於長期形成的專業化服務、具競爭力的價格和極高的信譽度。正如有消費者指出，「水貝市場太吸引人了，即使只逛不買也很開心。來到水貝挑黃金就像在菜市場挑選大白菜和胡蘿蔔一樣稀鬆平常，帶來了前所未有的感官衝擊。」

水貝黃金市場的崛起，從另一個角度也證明中國人富起來了，需要多元化的投資渠道。而在國際市場風雲變幻、

美元信用不斷走低之下，黃金更顯尊貴，成為投資保值的重要工具，帶動黃金及相關製造品的需求急劇上升。加上中國傳統文化喜愛黃金，黃金飾品是婚嫁的標配，新娘子穿金鑲玉是幸福的象徵，催生了大量的黃金和珠寶需求。

全國的黃金市場不少，深圳水貝是「獨一檔」的存在。「水貝模式」難以複製，關鍵在於其與香港相鄰。內地改革開放初期，深圳利用地理和政策優勢，承接了香港黃金珠寶的加工製造環節。香港為水貝帶來了先進工藝、設計理念和質量管理標準和人才，為水貝後來的產業發展奠定了堅實基礎。香港作為國際金融中心，亦為水貝黃金市場提供了資本支持和對接國際市場的渠道。早在1984年，深圳就獲得全國第一張黃金生產和銷售的牌照，這與水貝靠近香港的區位優勢是密不可分的。

水貝的成功在於天時地利人和，深圳政府的眼光和引導至關重要，香港也是其成功的重要密碼。放眼全球，沒有兩個城市之間如深圳和香港那樣聯繫密切，從水貝跨出一步，就走入了國際市場。水貝成為全國最大的黃金集散地，在彰顯香港獨特價值的同時，也為香港發展國際黃金交易中心提供有益借鑒和

有力支撐。雙方可以各自發揮優勢，取長補短，相得益彰。

根據新一份施政報告，香港將籌建「香港黃金中央結算系統」，為國際標準黃金交易提供高效可信的清算服務，並邀請上海黃金交易所參與，為未來的互聯互通作準備。特區政府亦支持業界成立「黃金行業協會」，建立與政府及監管機構的交流平台，加強推廣及吸引「一帶一路」客戶，強化人才培訓。另外，亦會豐富黃金投資工具，協助發行人發行黃金基金，支持開發新產品，例如代幣化黃金投資產品。政府還會推動機管局及金融機構在港拓展黃金倉儲，以3年超越2000噸為目標，建造區域黃金儲備樞紐。

在做大做強中國黃金產業方面，深圳與香港各有定位。深圳水貝聚焦於消費領域，專注黃金批發與零售，香港則發揮國際化優勢，重點發展大宗商品交易圈，在產業鏈高端發力，推動「黃金+金融」的深度融合，提供更多與黃金掛鉤的理財產品，進一步鞏固香港國際金融中心地位。長遠而言，香港可憑藉作為人民幣最大離岸中心的優勢，探索人民幣黃金定價，這是推動人民幣國際化的重要一步。

醫管局轄下的「普通科門診」及「家庭醫學專科門診」，統一命名為「家庭醫學門診服務」；74間普通科門診診所及社區健康中心，正式改名為「家庭醫學診所」及「家庭醫學綜合中心」。名稱的改變，代表着服務理念和模式的轉變，這是落實施政報告藍圖、強化社區醫療體系的關鍵一步。

香港公共醫療長期處於「頭重腳輕」的局面。一方面，公立醫院和基層醫療的撥款比例懸殊，大約是83%VS17%；另一方面，公立醫院承擔了絕大部分醫療服務，住院服務更高達九成。市民凡有「頭痛腦熱」就求助於公立醫院，導致急診室長期人滿為患，而社區健康中心常被投閒置散。在這種情況下，無論如何增加公立醫院的醫護人手，都是無濟於事。

解決香港公立醫療結構性問題的關鍵，在於改革服務理念及模式，在於加強基層醫療。在人口老化、慢性疾普及、醫療資源壓力加大的多重挑戰之下，強

化社區醫療，將問題解決在基層，建立「預防為本」的公共醫療理念，是必然的選擇。

在新一份施政報告中，行政長官李家超就深化醫療體系改革提出了一系列建議。這包括：提升社區醫療及預防服務，減輕公立醫院壓力；明年提交法案，賦權基層醫療署制訂全港性基層醫療服務標準；拓展醫管局家庭醫學門診的預防篩查及護理服務，增加服務量及延長服務時間，提升市民可及性；引入家庭醫生試驗計劃，鼓勵市民透過基層醫生進行常規健康檢查及初步診斷；推出「慢性共同治理平台」，推動社區藥物名冊及社區藥房計劃；整合及擴充地區健康網絡，涵蓋全港18區等等。

一系列建議對症下藥，通過強化社區醫療體系，將居民的大部分醫療需求解決在社區。公立醫院壓力得到紓緩，從而集中精力處理急診及重大醫療服務。這樣的結構性改革意義重大，有利於公共醫療體系的可持續發展，也是對基層市民福祉的最大保障。

未來科學大獎得主戴希：灣區城市合作 注入強大發展動能 「香港通往科創黃金時代的大門已開啟」

創科路上

備受矚目的未來科學大獎今年迎來十周年里程碑，至今已有六位香港科學家先後在這一獎項中獲得殊榮。今屆物質科學獎由香港科技大學蒙民偉博士納米科學教授、物理系講座教授戴希，聯同方忠教授、丁洪教授一同奪獎。戴希昨日接受訪問時表示，通往科創黃金時代的大門已正式開啟，香港與大灣區城市深化合作，將為未來科創發展注入強大動能。

戴希更特別勉勵科研者，必須學會承受失敗，因為這是成為優秀科學家的重要品質。

大公報記者 郭如佳



戴希勉勵科研者學會承受失敗，敢於創新精神。科學館地下展覽廳舉行「2025未來科學大獎展覽」，介紹獲獎者研究成果。

戴希在2017年來香港，加入香港科技大學任教。據了解，戴希與另外兩位學者獲獎，憑藉的是在拓撲電子材料的計算預測及實驗實現領域作出的重大貢獻。談及獲獎感受，戴希表示，這一獎項不僅是對他過去十多年研究工作的高度認可，更給予他莫大鼓舞。他特別感謝現時所帶領的研究團隊，包括一群年輕同事與學生的鼎力支持，同時亦感激曾任職的中國科學院當年提供了良好且安心的研究環境，讓他得以順利開展相關領域的探索。

回溯當年開拓拓撲電子材料研究的歷程，戴希教授透露起步並不順利。他憶述，當時有關拓撲電

子材料的理論與概念尚屬嶄新，團隊對於如何找到符合要求的實際材料可謂毫無頭緒，只能憑藉積累多年的物理直覺不斷嘗試。「後來我們雖然陸續發現了數千種電子材料，但論性能優越度，最終還是最早發現的那些最為突出。」

科研者須學會承受失敗

科研路上難免遭遇挫折，被問及如何調整心態，戴希表示：「失敗對科學家來說是再正常不過的事，幾乎每天都在經歷。」他透露，經常跟學生強調，「能夠承受失敗，是日後成為一名合格科學家非常重要的品質。」

政府致力培育科學人才

展望香港科創發展的未來，戴希充滿信心，認為現時已打开通向科創黃金時代的大門。他提到，未來香港將有更多新科研大樓陸續建成，而與大灣區其他城市的合作更能帶來更豐富的資源，這些都將為香港科創發展創造有利條件。他認為，特區政府對科研的資助非常多，對年輕人的支援也十分強大，讓年輕學者有機會開展非常創新的想法，認為這是香港非常大的優勢。

戴希認為培育下一代科學人才，對社會長遠發展至關重要。他指出，年輕人單單背誦元素周期表

或各類公式毫無意義，關鍵是要培養正確的心態；尤其在當下信息爆炸、假資訊充斥的年代，學會分辨正確信息更為重要。

戴希呼籲社會各界給予年輕科研者更多研究自由，避免他們因壓力過大而選擇低風險研究。這類研究雖能提高成功率，但研究本身的價值往往相對有限。

本屆未來科學大獎周將於10月22日起一連五日舉行，屆時將有逾百位國際傑出科學家蒞港，參與科學峰會等一系列活動。有興趣的市民可通過未來科學大獎周官方網頁，觀看活動現場直播或重播，近距離感受科學魅力。

併發腦病變心肌炎 13歲女童染流感危殆

【大公報訊】記者姚高報道：夏季流感高峰期，大家勿掉以輕心。衛生防護中心昨日公布一宗個案指出，一名過往健康良好13歲女童，確診乙型流感後併發腦病變、心肌炎及休克，成為今季首宗兒童乙型流感嚴重個案。女童就讀中學，有三名同級同學具輕微病徵，學校需進行醫學監察。

家中暈倒送急症室

一名過往身體狀況良好的13歲女童，周日（10月5日）開始發燒、咳嗽、喉嚨痛及流鼻水，其後徵狀持續，10月9日在家中暈倒，隨即送到威爾斯親王醫院急症室，同日轉送香港兒童醫院。

該女童的鼻咽拭子樣本經化驗，證實對乙型流感呈陽性反應，臨床診斷為乙型流感併發腦病變、心肌炎及休克。她目前仍在兒童深切治療部留醫，情況危殆。

女童家居接觸者暫無病徵，其3名同級同學10月3日至9日出現輕微流感病徵，全部毋須入院，而她學校其他班級暫時未有出現爆發情況，中心已向校方建議需實施的感染控制措施。

衛生防護中心呼籲，學校和家長盡快安排學童和子女免費接種季節性流感疫苗，因接種流感疫苗屬最有效預防流感及其併發症的方法之一，亦可減低重症及死亡的風險。

中心總監徐樂堅醫生表示，本港正值夏季流感季節，學校的流感樣疾病爆發個案自9月起大幅上升。截至10月9日，9月開學後涉及學校的爆發個案共有329宗，包括幼稚園／幼兒中心（35宗）、小學（179宗）及中學（115宗）。

連同上述個案，由開學至今錄得10宗涉及兒童流感的嚴重個案，年齡介乎3至17歲，其中8人過往的健康狀況良好。

美心攜手便利店農莊 回收咖啡渣種出優質食材

【大公報訊】大公文匯全媒體記者李千尋報道：每3噸餐前廚餘，可轉化為1噸無農藥、無化肥的優質農作物。美心集團擴展「WeGen farming再生農業」計劃，本月起與7-Eleven合作，回收7CAFÉ咖啡渣並轉化為酵素，用以增強土壤營養、促進植物生長及提高開花率，進一步提升農作物品質與產量。本地農場「鴻日農莊」利用咖啡渣酵素種植出沖繩苦瓜及奶油南瓜，並用於7-Eleven本周三起發售的涼瓜牛肉飯、南瓜鹹蛋雞粒炒飯及南瓜湯。



美心夥拍農莊及7-Eleven，用咖啡渣酵素種植出健康的農作物。大公文匯全媒體記者郭木又攝

抑制病菌 提升產量

美心自2022年起夥拍鴻日農莊展開「WeGen farming」試驗和先導計劃，將餐前廚餘如芒果皮、豆渣、三文魚骨、咖啡渣、蛋殼等製成酵素，不僅能強化土壤、驅蟲抗病，更透過環保耕作維持生物多樣性，降低碳排放，實踐循環經濟理念。

鴻日農莊主理人黃展明指出，園區特選細菌分解咖啡渣中的有效成分，並在植物開花前噴灑，可大幅減少落花、提

升產量。他透露，去年測試顯示，使用咖啡渣酵素的車厘茄產量較未使用者增加3成。黃展明表示，現時園區內所有農作物均使用此類酵素，月產量維持在1.2至1.5公噸之間。

嶺南大學科學教研組助理教授葉志豪表示，團隊針對番茄葉斑病進行實驗，結果顯示，即使番茄已感染病菌，酵素仍可透過平衡葉面微生物生態，抑制病菌擴散，同時維持植株健康。

美心集團供應總監區晉禮指出，整個項目除提升食物健康程度外，亦具低碳優勢。項目涵蓋餐前廚餘處理、生產、種植及產品開發等各环节，均在本港完成，有效減省海外原材料、化肥及運輸所產生的碳排放。他希望顧客在享用產品的同時，亦能了解背後的環保理念。

7-Eleven香港及澳門常務董事雷理良表示，集團自去年7月起推出的「啡We Green」咖啡渣再生企劃，現全面進入第三階段，將推動跨界合作，將農產品製成產品，讓顧客享用，藉此推廣可持續發展概念。