中铁建业联姻甲盛龙矿业 吹响扶贫集结号

●贵州甲盛龙矿业集团总裁陈和丰致辞

●中铁建业集团副董事长赵柏辉致辞

■ 孔凡菊　文 / 图

10 月 26 日，中铁建业集团与贵州甲盛龙矿业集团战略重组签约仪式在贵阳举行，围绕绿色发展脱贫攻坚，双方将开展多方深入合作。中铁建业集团总经理高鹏，副董事长、总经济师赵柏辉，贵州甲盛龙矿业集团董事长曹乐柏，总裁陈和丰等嘉宾出席签约仪式。

携手顶尖合作伙伴 布局绿色生态产业

签约仪式在贵州甲盛龙矿业集团总裁陈和丰的致辞中开启。陈和丰表示，绿水青山就是金山银山。近年来，甲盛龙集团坚持生态优先绿色发展理念，坚持推进大气、水、固废等多个治理工程，在生态保护上狠下功夫。此次与中铁建业集团的合作，将为甲盛龙矿业发展绿色生态产业、实现项目区困难群众“早脱贫真脱贫”提供坚实有力的支持。

“做好生态环保就是企业最大的效益。”甲盛龙矿业集团董事长曹乐柏介绍，充分发挥贵州生态禀赋，大力推进荒山覆绿、生态农业项目，加快转型是企业生存根本，与中铁建业集团联姻无疑为甲盛龙插上了资本“翅膀”，有助于甲盛龙集团借助中铁建业集团在投资管理领域的丰富经验和资源优势，更好地服务贵州生态发展、脱贫攻坚事业。”

创新发展模式 强强联手合作共赢

中铁建业集团与贵州甲盛龙集团战略重组，有利于双方创新发展。通过强强联手实现优势互补，合作共赢。对于中铁建业集团而言，可以借助此次合作进入贵州，助力贵州发展绿色生态产业，尝试新的发展模式。中铁建业集团副董事长赵柏辉表示，未来三到五年内，集团将投入 100 亿元左右人民币，积极参与贵州矿山恢复治理工程，恢复矿山治理面积 10000 亩以上，矿业集团公司年产值 300 亿元以上，实现年利税 100 亿以上，为贵州省与全国同步建成小康社会贡献一份力量。

据了解，两家企业合并重组后，贵州甲盛龙矿业集团将更名为中铁建业矿业集团公司，公司将以生态文明发展建设为宗旨，以矿山恢复治理工程为契机，积极与贵州省扶贫基金会合作，打造扶贫省级示范性项目，助力贵州打赢扶贫攻坚战。

一汽－大众亮相 2017 中国国际节能与新能源汽车展

聚焦生态文明建设，助推汽车行业转型升级。一汽-大众紧跟国家新能源变革趋势，积极探索节能与新能源领域技术发展，用更绿色的节能与新能源车型，向党的十九大献礼。

10 月 18 日，一汽-大众以“智·享 轻生活”为参展主题，携旗下大众、奥迪两大品牌共 4 款节能与新能源车型亮相 2017(第五届)中国国际节能与新能源汽车展览会暨节能与新能源汽车成果展，全面展现了一汽-大众在节能与新能源汽车技术上的前沿科技与最新成果，吸引了众多媒体和观众的目光。

本次车展，一汽-大众大众品牌带来了迈腾 1.4T 以及速腾 1.2T 两款节能车型，而奥迪品牌更是带来了插电式混合动力车型奥迪 A6L e-tron 以及奥迪 Q7 e-tron 两款新能源车型，引来大批现场观众驻足观赏体验，并对一汽-大众在节能与新能源技术中取得的成果给予普遍认可。

在节能车型方面，迈腾 1.4T 代表着当今汽车节能技术的最新成就，引领小排量汽车的发展潮流。凭借突出的节能科技，迈腾 1.4T 百公里综合油耗低至 5.5L，每公里燃油成本仅为 0.4 元，比同级别车型更经济节能。而速腾 1.2T 不仅省油、动力强劲，还大幅减低了 CO_2 的排放，为人们创造绿色、低碳、环保的用车生活。按照一辆车每年行驶 2 万公里计算，相比普通 1.6L 车型，一辆速腾 1.2T 每年可减少 CO_2 排放量 460kg，而据统计一棵树一年可吸收 183kg 的 CO_2，如果每年有 10 万用户选择速腾 1.2T 车型，那么就相当于一年能够创造 25 万棵树的排氧量。

在新能源车型方面，奥迪 A6L e-tron 是首款中德联合研发，专为中国市场打造的插电式混合动力车型，其百公里综合油耗低至 2.3L。相比传统混合动力车型，奥迪 A6L e-tron 拥有更长的零排放、零油耗行驶距离；而相比纯电动车型，又拥有更长的续航里程，是一款非常成功的向纯电动汽车发展过渡的产品。此外，奥迪 Q7 e-tron 是首款奥迪 quattro 技术与 e-tron 技术相结合的车型，同时支持家用电源与工业电源两种充电方案。相比同级别其他车型，奥迪 Q7 e-tron 百公里综合油耗仅为 2.3L，CO2 排放量低于 50g/公里。

在车展现场，一汽-大众除了为用户带来了节能与新能源车型外，还通过与智能机器人环保知识互动问答、极具沉浸感的迈腾极速穿梭驾驶设备体验等一系列创新形式，寓教于乐地向公众传递着环保理念，号召大家绿色出行从身边做起。

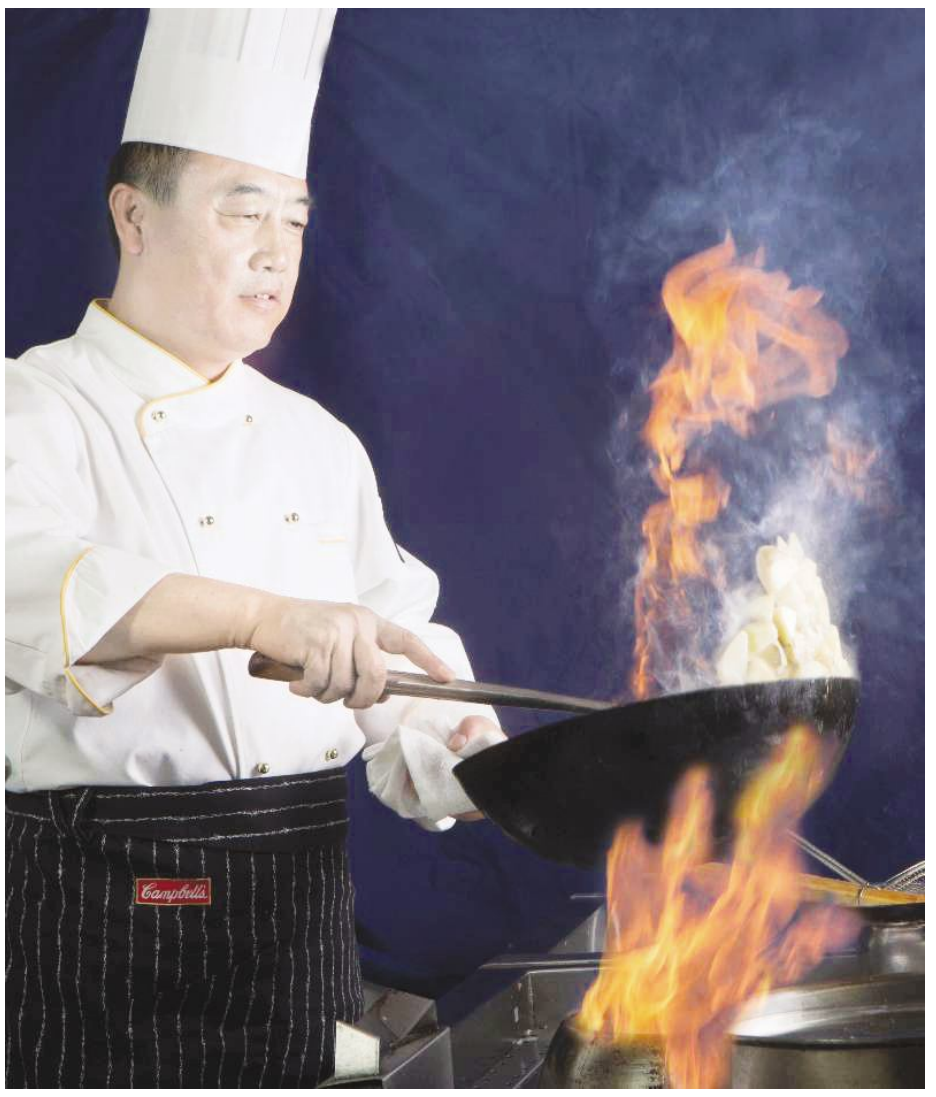
作为国内汽车行业的领军企业，一汽-大众始终积极履行企业社会责任，尤其是在环境保护领域，一直推动着汽车行业的可持续发展。未来，一汽-大众将继续秉承“造价值经典汽车，促人、车、社会和谐”的企业使命，推出更多高品质绿色环保产品，助推中国汽车行业向电动化、智能化转型升级，为用户创造更加美好的汽车生活！

(何 伸　李佳南　于丹)

厨王风采

大匠传承中和新国菜

——访北京市烹饪服务职业技能培训学校校长屈浩



■ 本报记者　宋延涛

10 月 23 日-24 日，由中国烹饪大师、北京屈浩烹饪学校校长屈浩与国学大师、知名中医、企业家以及美食作家共同反复研究所产生的中和新国菜全国系列高级研修班走进辽宁营口鲅鱼圈，开坛授课，现场讲授精品鲁菜、中和新国菜的做法。本报记者应邀走进屈浩大师高级研修班，近距离接触和了解中和新国菜，并感受屈浩大师亚洲厨王的魅力。

据介绍，中和新国菜是在继承中华八大菜系传统的基础上，实现前所未有的古今中外大融合、大创新。新国菜口号是打造中华美食的传世之作。新国菜运用传统及现代烹饪技艺，诠释美食的新境界。中和新国菜的定位是集天下美味之大成，坚持以中餐的烹饪技法烹制菜品，用中华文化体现烹饪，有传统、不守旧，有创新、不离宗。随着屈浩大师高级研修班在全国各地的不断开课，大匠传承中和新国菜已经成为引领中国餐饮界的新风尚。

感受屈浩

屈浩大师，在当代中国餐饮界是一块金字招牌。翻阅屈浩大师的个人履历，我们看到：屈浩，1962 年 10 月出生，北京人，北京屈浩烹饪学校校长，毕业于北京教育学院烹饪教育系本科。师从国宝级烹饪大师、中国十大名厨、鲁菜泰斗王义均先生。所获荣誉：国际烹饪艺术大师、八项国际金奖得主、亚洲大厨等。屈浩的头衔有：高级烹调技师、中国烹饪大师，中国烹饪协会理事；国家级考评员，第五届全国烹饪大赛评委、中央电视台“满汉全席”电视擂台赛评委。

入厨三十多年来，屈浩以其精湛的厨艺，在国内、国际大赛中多次荣获金奖等殊荣。曾获“首届北京市食品雕刻大赛”金牌：世界金厨大赛热菜特金奖；在第十一、十二届 FAH 国际烹饪艺术大赛上共获六金二银二铜，被世界烹饪协会授予“亚洲大厨”称号的同时，获最高奖“钻石奖”。他赴国外工作多年，多次服务于国外元首，在国内外烹饪界享有盛誉。

说起自己的成长道路，屈浩说，他从小热爱厨艺，常到邻居家观看别人做菜。一次五一劳动节，学校组织看电影，在电影开播前的新闻简报上，他看见了全国劳动模范中有厨师现场烹饪的图像，被厨师的高超技艺深深打动，从此立志做一名厨师，并邀同学初中毕业共同学艺。父母知道他这一想法后多加阻拦，希望屈浩考大学好好读书。为了让屈浩回心转意，他们以陈景润为楷模，不断向他输入读书的理念。但是，当时的屈浩不为所动，坚持到烹饪学校学艺。屈浩初中毕业后，与他有约定的同学去了北京市服务管理学校就读，而他不得不在父母的安排下就读高中。在学校里，屈浩的一位老师与他交情甚好。在得知屈浩有志做一名厨师后，这位老师非常支持，向屈浩讲解了许多有关中国烹饪饮食文化的知识。从此，屈浩更坚定了当厨师的理想。1980 年，屈浩高中毕业，时值北京服务管理学校招高中毕业生，也是仅此一届招的高中毕业生，屈浩有意向去该学校就读。在屈浩的一再坚持下，父母终于同意了。

在学校，屈浩认识了他学习厨艺中第一个启蒙老师张晨。当时，张晨担任他们班的班主任，不仅教授他们有关烹饪的技艺，还给他们传授了许多行业中、企业中的人情世故，应注意的各种事项等等。让他们不但要学会做菜，还要懂得如何做人。用屈浩的话说，张晨是把他们引上了道，带领他们了解了一个真实的社会。张晨除了在学校的课堂上教授烹饪知识，还常带领班级里的同学到自己就职的酒店里实践操作。在张晨的言传身教下，聪颖的屈浩很快能独撑一场宴席。很快，他从加工间的主管升职为二号炒锅，这为他今后的发展打下了坚实的基础。

1982 年，屈浩从北京市服务管理学校毕业，被分配到丰泽园工作。在那里，屈浩认识了他烹饪生涯中的第二个恩师，当时担任丰泽园厨师长的王义均。在丰泽园，屈浩刻苦学习，勤快做事，4 个月后被王义均看上，提拔为加工间主管。升任主管后，屈浩变得更加勤快、认真，中午、晚上空闲的时候就去灶台找机会炒菜。一次，在加工间调配一人去料青间时，屈浩考虑到部门唯一一名女同事的辛苦，将其调去了料清部，自己仍旧留在厨房最低等也最辛苦的加工部工作。这一点让王义均很赏识，称赞其为一名很体贴人的孩子。

后来，丰泽园开分店，在王义均的举荐下，屈浩被调往分店并担任店内的二号炒锅。这在丰泽园的历史中是绝无仅有的。对于屈浩来说这与他的努力及老师的栽培是分不开的。1988 年，屈浩踏上了出国学艺之途，先后在日本、新加坡等多个国家担任过厨师，并成绩斐然。2003 年起，屈浩在北京开设了一家属于自己的烹饪学校，聘请多名高级烹饪师担任培训老师，在北京的写字楼里培养了大批的烹饪人才。此外，他还担任多项厨艺比赛的评委。

说起屈浩所获荣誉可以说那是精彩无限。1988 年 6 月获北京市朝阳区首届冷荤艺术拼摆有奖大赛第一名；1990 年 9 月获首届全国青工大赛北京地区第一名，同时获北京市新长征突击手，北京市青工技术能手称号；1990 年 11 月获首届全国青工大赛第三名，同时获全国新长征突击手，全国青工技术能手和“首都五一劳动奖章”称号；1996 年 5 月获“亚洲大厨赛”中国北京地区第一名，获“优秀大厨”称号；1996 年 6 月获第二届中国烹饪世界大赛铜奖；1996 年 7 月赴新加坡，由世界烹饪协会授予“亚洲大厨”称号，同时获最高奖“钻石奖”；2000 年获第十二届 FAH 国际烹饪艺术赛金、银奖牌；2002 年 10 月北京烹饪协会授予北京特级烹饪大师；2002 年 11 月中国商业联合会中国烹饪协会授予他“中国烹饪大师”称号；2004 年 10 月法国厨皇协会授予国际烹饪艺术大师称号；2005 年 4 月法国厨皇会授予荣誉会长和五星优越奖；2005 年 10 月获俄罗斯克林姆林宫杯国际烹饪大赛双项冠军；2007 年 4 月，获中国烹饪大师金爵奖。

屈浩目前是国际烹饪艺术大师八项国际金奖得主、世界金厨大赛全场总冠军、中国唯一亚洲大厨、国家一级评委、中国烹饪大师、北京特级烹饪大师、五一劳动奖章获得者、全国新长征突击手、国家职业技能竞赛裁判员、新加坡酒楼公会培训中心导师、法国厨皇会荣誉主席及五星优越奖获得者、中央电视台“满汉全席”评委、天津卫视综艺食八街专业评委。

大匠传承

10 月 23-24 日，在鲅鱼圈，屈浩大师携手杨朝辉老师、王中伟老师，现场讲授了精品鲁菜，中和新国菜的做法。以“大匠传承”为主题，主讲“中和新国菜”的运用传统及现代烹饪技法，为学员传道解惑。屈浩大师莅临营口鲅鱼圈，引起了当地及周边地区餐饮从业人员的高度关注，并积极报名参加，行业翘楚、知名人士纷纷捧场。

在这次的全国高级研修班上，屈浩强调，做厨师要具备三要素：精通厨艺、善于言谈、修养有素。烹饪与中医、戏曲、书画共称为中国的四大文化，作为一名优秀厨师，有责任把我国的烹饪文化发扬光大，要学文化懂文化，这样才能全身心地投入，做好每一道菜，把菜的内涵做出来，让人们在品味美食的同时感受中国文化的魅力。

据了解，为期两天的培训中，屈浩大师与学员们“面对面”实操演练经典鲁菜、中和新国菜的做法及现代烹饪技法。屈浩用一段话形容练就“功夫”的过程：见自己。练就本领，百炼成钢，实现梦想。见天地。追求更广阔的天与地，不断提升完善自我，最终做到天地人合一。见苍生。当能力达到一定高度时，就要普渡众生，传道、授业、解惑。寥寥数语，道出了学习一项技术的精与髓，同时也指出了人生的格局和境界。培训中，屈浩大师从我国四大名菜的起源、发展和变化，讲到了如何在把握传统精髓的基础上进行创新。

在谈到做菜的技法时，屈浩大师说，做菜要讲究“质地”。“质地”是根，是本，因此，做菜如同做人，要脚踏实地，这也是“工匠”精神在厨师身上的具体体现，对厨师来说至关重要。此外，厨师不管做任何事，有一点非常重要，那就是点睛之笔。做一件事基础技能是必要的，但是天分也非常重要，天分就是这个点睛之笔。不管你的刀工多么醇熟，炒菜时炒勺玩得多么精妙，最后起决定作用的还是吃到嘴里的感觉。

培训之后，屈浩大师还亲自为厨师们演示了葱烧海参、油焖大虾、糟溜鱼片、九转大肠等鲁菜经典菜品的烹饪技法。可以说，在屈浩的大匠传承中和新国菜的高级研修班上，我们所见所闻不单是感受饮食文化的魅力，也学会从菜品种感悟人生。　(图片由受访者提供)

羚锐通络祛痛膏第 13 度荣获

“中国药店店员推荐率最高品牌”

10 月 17 日，以“取势赋能·撬动未来”为主题的第十七届中国药店高峰论坛暨《中国药店》杂志创刊十七周年盛典，在云南昆明嘉丽泽度假区盛大开幕。论坛峰会期间，组委会针对产业链的各层级参与者，推出了多项重磅颁奖礼，以表彰本年度零售药店和供应商中的优秀团体和个人，河南羚锐制药股份有限公司的主导产品羚锐通络祛痛膏获奖，第 13 次荣获“中国药店店员推荐率最高品牌”药品。

论坛会共分为五个板块，即“新形势· 新定位、新动能· 新格局、新需求· 新增长、新技术·新场景、新能力·新未来”。来自政府行业主管单位、医药工商、研究机构学者、大健康行业千余名代表和行业精英，围绕着大会主题及五个板块，通过主题演讲、巅峰对话、沙龙聚会、现场展览等形式，立体呈现药品零售行业的发展现状、问题、解决方案及未来思路。

2017 年以来，药品零售行业在去产能、转型、经济增速放缓的大背景下，受医药行业相关政策深化调整的冲击与影响，其内在的成长逻辑已经发生重大变化。40 余万家药店，特别是主流的连锁药店日渐重视及发掘自身作为直接链接消费者的入口价值，并以开放、共享、创新、融合的心态，叠加包括医疗卫生、健康服务、证券金融、保险、养老产业、智能软硬件等在内的跨界资源，彻底打破原有的产业结构，探索建立符合时代特点、可持续发展的药品零售行业新生态，“取势赋能·撬动未来”的主题论坛正是基于这样的现状展开的。

本届论坛峰会揭晓了多个重量级奖项获奖名单，其中的“中国药店店员推荐率最高品牌”药品更是在行业中格外引人瞩目。该奖项是在中国药店每年对全国药店一线店员进行调查，征求广大店员意见的基础上获得的权威结论。

羚锐通络祛痛膏为 CFDA 批准治疗骨质增生和颈椎病的外用贴膏剂药品，为国家中药保护品种，同时还是行业内少有的年产销量过亿元的强势品牌药品，主治颈椎病(神经根型)、腰部、膝部骨性关节病，凭借其良好的口碑，确切的疗效，较高的品牌知名度、美誉度和市场占有率，深受低头族和骨性关节病患者信赖，在零售药店的推荐率一直颇高，自 2004 年起至今已连续 13 次获此殊荣。

论坛由中国药店杂志社主办，分多个分主题，从药店新形势、新定位到新动能、新格局，再从药店新需求、新增长到新技术、新场景、新能力、新未来，既关注宏观，又解析中观，还描摹微观。本届论坛是一次药店企业的年度盛会，也是药店发展的一次深度变革，必将为行业的发展带来新的飞跃。　(许弘扬　汤兴)