

重庆 22 枝花 人均家底过 3.5 亿

□ 罗恒

重庆民营企业中，哪些女掌门人最引人关注？她们都从事何种行业、做出了哪些成绩？2月24日，重庆市委统战部和市工商联（总商会）首次评选出该市非公经济领域的优秀女企业家，登上光荣榜的22位重庆民企巾帼英雄，平均年龄47岁，所在企业户均资产总额超过3.5亿元。

半数来自餐饮食品企业

入选的22位重庆优秀女企业家，有11位从事餐饮、酒楼、食品行业，包括陶然居的严琦、小天鹅的何永智等，占据了优秀女企业家的半

壁江山。看来，重庆餐饮界是女强人的沃土的说法一点也不假。

优秀女企业家榜单还凸显出一个特点：来自区县和少数民族的女强人比较多，比如有来自黔江、涪陵的企业，还有土家族、苗族以及藏族的女干将，如重庆赛格尔酒店有限公司董事长何江卓玛就是藏族人。市工商联党组书记、副主席张莉介绍，优秀女企业家是经过各区县工商联、有关商会层层推荐和筛选而产生的，上榜女性所在企业不一定规模最大，但其创业经历、个性魅力却一定是值得人赞赏的。

22 女强人平均年龄 47 岁

据统计，22位女企业家平均年

龄47岁；所在企业的总资产额超过68亿元，户均总资产超过3.5亿元。说这些企业的女掌门人个个都是亿万富豪一点不为过。

优秀女企业家们拥有的财富多，对社会的贡献也大。来自重庆市工商联的统计显示，女企业家所在的22户企业去年纳税总额为4159万多元，户均纳税231万元。她们为社会提供了1.7万多个就业岗位，算下来每户平均解决了925个人的就业问题。

民企老板中三成是女性

据力帆集团董事长、中国民间商会副会长尹明善介绍，目前重庆市有上万名民企老板，女性大约占

据了30%，高于全国20%的平均水平。

“重庆女企业家不但敢拼敢打、善拼善打，而且多半还是贤妻良母，这让我们男性企业家感到既自豪又惭愧！”2月24日，作为颁奖嘉宾的尹明善在接受记者采访时，对重庆的女强人们赞赏有加。

“许多行业对男性来说都是望而却步的！”尹明善举例称，比如餐饮，“是好麻烦好啰嗦的一个行业嘛，她们却干得有声有色！”同时，尹明善赞赏重庆女企业家还非常团结，彼此关系亲密，遇到困难能互相支持。



粮乡老窖：中华农耕文化第一酒

——四川粮乡老窖酒业有限公司创意农业特色产品开发记

□ 本报记者 李长清 特约记者 谢喜灵

我们的祖先创造的伟大中华文明是世界上最早的农耕文明之一，自古以来，中国就是“农耕文化”立国的。

一、中国是农耕文明立国的

中国历史上是奴隶创造了农业立国的奴隶制社会；自秦朝统一中国后的封建社会之封建经济的根本更在于农业，封建社会不仅是农业立国，而是“农耕文明”立国。从西汉起兴修水利、垦田，国家推行进步的农业政策和农业技术，开始实现了“农耕文明”立国。农耕文化无污染的酿酒业不断发展，促成了丰衣足食的繁荣景象，国家开始征收酒税，直到近代中国，也是在征收酒税，既使人民生活安定，又能富国强兵。南北朝时期贾思勰著中外著名的《齐民要术》，真是功勋卓著。他在《齐民要术》里说：“采摭经传，爰及歌谣，询及老成，验之行事。”“这部书引用书籍多至一百五六十种，采用农民口传的农事歌谣三十条，再访问有经验的老农，并且经过自己的实际考察。贾思勰写这部书，用功非常勤苦，因而成为中外农学史上不朽的第一部农业巨著，是当时农业和手工业已经获得的知识和技术，都叙述在书中，还有关于农耕文化酿酒的知识，可谓集西周至北魏生产知识之大成。”（史学家范文澜评论）

西晋时，十六国以来，黄河流域民众屡遭战乱，但生产的知识和技术却并不低落，《齐民要术》可以作证。只要全国统一，战乱停止，生产力就会很快地恢复起来。（引自《中国通史》664页）到了大唐朝，那是繁荣强盛的大朝

代，比两汉富力增加一倍以上，中国封建经济进入了更高的发展阶段，在全国施行“租庸调制”和推行“均田制”，使农民获得了土地并减轻赋税，农业生产从而发展起来。主要表现在农业生产兴盛上的“农耕文化”的文明，后来“黄河文化”和“长江文化”的不断融合，形成“华夏文化”的中华文明。尔后，中国历史经历了宋朝、元朝、明朝、清朝，都是农耕文化立国，可见农耕文化哺育了人类，哺育了中华民族，繁荣了国家经济，确实是立国之本，“农耕文化文明”是世界文明的第一个浪潮。

二、粮乡老窖：中国农耕文化第一酒

世界文明先后经历了四个浪潮。第一个浪潮是“农耕文明”即“农耕文化时代”，古老的中国和近代中国是长时间经历了这第一个浪潮时代；第二个浪潮是“工业化文明”即近代“资本主义的机器大生产时代”，英、法、德、美等国主要经历了这第二个浪潮时代；第三个浪潮是“信息化浪潮文明”，当今全世界各国都在经历这第三个浪

潮时代；第四个浪潮是“全球低碳化浪潮”的来临，是人类要自觉保护自己生存的净化环境的浪潮。为了适应这个净化环境的低碳化浪潮，咱们的中国人的钢铁工业已进入低碳化时代，减少对地球二氧化碳的排放量，有益于净化环境。为了适应这个净化环境的低碳化浪潮，四川成都邛崃市的刘志军董事长兼总经理先生于2008年在川名酒的故乡独创粮乡老窖：“中国农耕文化第一酒”。

邛崃市，是中国历史文化名城，从汉朝起，邛崃的川名酒就是中国名酒的故乡之一。全国人民都知道，汉朝大词赋家司马相如与美女、才女卓文君的“文君当炉”卖美酒的真实故事。家喻户晓的“文君酒”在汉朝就是进贡朝廷的贡酒，是川名酒的佼佼者，可见自古以来临邛人（即邛崃人）酿造美酒的技艺是很高明的。

“粮乡老窖”，中国农耕文化第一酒。穿越千年时空，见证农耕天下，沉淀大地神韵，独特散发天下之四川醇香：

（一）“粮乡老窖”是用古法“老五甑传统工艺”酿造，经典浓香，顺心顺

口，自然回归。

粮香之源。酿造“粮乡老窖”酒的原料是糯高粱、玉米、大米、小麦、豌豆，五粮纯酿。选用新鲜糯高粱，绝不陈粮。糯高粱产酒，能使粮香细腻，糯高粱主要产于四川、贵州，产量小。投粮量大小和粮香浓淡成正比。粮粉放粗，少用糠壳，以防杂味压倒粮香味。为了保证“粮乡老窖”的质量，在酿造时，绝不用清水润粮而追求产量，入窖发酵用水也少，水越多，粮香越出不来。酿酒用的是麦麸大曲，让那些微生物在发酵的舞台上，唱着生命的赞歌快乐、健康地来到人间，为消费者服务。

窖香之源。酿造“粮乡老窖”要使用陈年老窖，窖泥灰黑有悬丝，持液充足，气味正，有的甚至五颜六色。酿造“粮乡老窖”酒的原酒，经过至少3年以上的贮藏后，方能进行勾调工序。

陈香之源。用陈酒、陈酒尾、陈黄水（发酵下沉淀之水叫黄水）陈糟（发酵3年以上）回入窖中发酵。古法酿酒，老坛装新酒，其机理主要是老坛纵横交错的细微蜂孔里的陈味物质渗出，使酒产生陈味，使用部分二十多年的陈酒参与酒的勾调组合。

（二）粮乡是坚实、睿智。

睿智。一个商家的成功在于商家对自己要诚信做人，对事业认真负责地运作了一只好产品，打造了一个高质量的、消费者信得过的好品牌，粮乡老窖，内外兼修，令人信任。只要你诚信做人，心胸开阔地做事，快乐生活，能虔诚地把“粮乡老窖”当作自己的小孩来精心呵护，有具备操作“光瓶酒”（节约成本）的网络与资信实力，厂家就能投入100%的市场支持，与你“粮乡老窖”有100%的信心“双百”互动，携手共赢。厂家为商家准备了十日速成铺市指导意见，与财富专柜店建设规划纲要，欢迎索取。“粮乡老窖”，很受消费者欢迎，远销广东、山东等省，是成都创意农业特色产品开发的一朵金花！是成都正在建设现代田园城市对人们需求绿色、健康、安全产品的贡献之一！

坚实。粮乡老窖，中国农耕文化第一酒。“川酒甲天下，美酒出邛崃”，邛崃山川秀丽，水质清纯，气候温和，冬无严寒，夏无酷暑，适合于微生物的生长与发酵，尽出好酒，是中国最大的白酒原酒基地，为粮乡老窖酒的品质提供了坚实的天然保证。三十六坊酒业·四川粮乡老窖酒业有限公司，位于邛崃，占地100余亩，有窖池1000余个，并在泸州有三十六坊生产基地，公司的技术总工陈立新先生，素有中国“酒魔”酿尽天下美酒之美誉，另有高中级技术人才10名，员工300名，年产高级定制原酒1500吨，一般原酒2500吨，优越的自然环境与一流的生产技术，确保“粮乡老窖”佳酿的品质原生、原色、原味。

（三）“粮乡老窖”是农耕文化的传

承和创新。

古云：“民以食为天，酒是粮食精”，粮乡老窖，选用玉米的食物造型，既体现了粮食的故乡，也传达了产品本身是纯粮酿造，中华民族子孙万代要有强健的身体，就离不开绿色玉米粗粮。按照大医学家李时珍的《本草纲目》的介绍“百药酒为先”，适量饮酒对人体健康有益。“粮乡老窖”是绿色粮乡老窖，是健康粮乡老窖，是无污染粮乡老窖，是安全粮乡老窖，是传承了中华民族“农耕文化”本色不变的伟大情怀。

“粮乡老窖”，更是大胆地使用农耕器具（风谷机、犁头等）作为包装物品的载体，更贴近生活，更贴近人民，更贴近大自然，更贴近绿色，开创了中国白酒包装视觉欣赏艺术美之先河，给人以美的享受。“粮乡老窖”从外型设计到酿造工艺，从饮用口感到饮用定位，都是与“农耕文化”完美的结合，美哉，粮乡老窖！是家宴、待客、朋聚小酌的首选佳品，这种创新必将被大众喜闻乐见，最终形成粮香飘天下。

饮“粮乡老窖”，陶醉“农耕文化”的文明，是精神愉悦，是回归自然，是美的享受；饮“粮乡老窖”，品味古法纯粮酿造之精华，是物质的文明、健康食品、健康享受；饮“粮乡老窖”，品味人生，品味酸、甜、苦、辣、麻，总结经验教训，发扬成绩，建功立业，成功人士，是幸福，是开心，是乐在其中，是前进的动力之一！

四川粮乡老窖酒业有限公司董事长刘志军让记者转告大家，于2010年成都全国糖酒会期间，在成都市青龙街华协影视城附近的“蓝堡大酒店”恭候大家，热情欢迎光临！



家婆
湯料系列
全國連鎖



重慶特產

重慶家婆老鴨湯全國連鎖加盟中心

重慶家婆老鴨湯 百分之百回头率

重慶家婆老鴨湯全國連鎖加盟招商公告

乙級店：投資三萬元 當月收回來 一年翻几番 效益很可观

甲級店：投資十萬元 當月收回來 年利近百万 致富更壮观

重慶家婆老鴨湯，是重慶家婆食品開發有限公司根據百年家藏秘方，并經西南農業大學食品科學院十位教授、專家、在現代食品科學研製方法指導下制作的深受廣大消費者歡迎的美味佳肴，其香氣淳正，口感舒適，常食不膩。

公司在大規模生產老鴨湯料的同时，已先后開設了十几家家婆老鴨湯酒樓，自面世以來，即以其美味價廉、滋補強身受到廣大消費者的青睞，并迅速在各地掀起連鎖加盟熱潮。

為了使更廣大的消費者品嘗到家婆老鴨湯的美味，本公司特面向全國各省、市、地縣級城市，廣泛誠招加盟連鎖店。熱誠歡迎廣大企業事業單位和個體經營者、下崗職工、待業者等踴躍投資加盟，投資者只需投入三五萬元即可開起一家150-200平方米的家婆老鴨湯乙級酒樓，一月左右可收回投資，一年可獲利數十萬元；開甲級店投資10萬元左右，一年可獲利近百萬元，實在稱得上是一條投資小，周期短，見效快，易操作的致富途徑。

加盟連鎖，就是將一個成功的企業進行復制，我們深信，重慶家婆老鴨湯這一極具市場潛力的品牌，其巨大的市場空間所帶來的無限商機必將給你帶來滾滾財源！

聯系地址：成都市西二環二段121號 聯系單位：重慶家婆老鴨湯全國連鎖加盟中心 聯系電話：(028)66230669 87329642 87329138 89008414 聯系人：梁女士 鍾小姐



□ 編輯出版：經理日報社 □ 發行：全國各地郵局（所）均可收訂 □ 國外發行：中國國際圖書貿易總公司