

“天府龙芽 宜宾早茶”飘香蓉城宽窄巷子

■本报记者 何沙洲

3月24日,宜宾早茶飘香蓉城,为期3天的2017年第十届中国宜宾早茶节暨成都营销宣传推广活动在成都宽巷子广场启动,自2008年以来,宜宾市已连续成功举办了十届宜宾早茶节。随着第十届“中国·宜宾早茶节”系列活动拉开帷幕,来自川茶集团等宜宾的数家茶企带来今春的新茶集体亮相,赢得成都市民争相品茗。

四川省川茶联席会议办公室主任、省农业厅副厅长涂建华,省农工委副主任毛业雄,宜宾市委副书记、市长杜紫平,宜宾市政协副主席吕晓莉,宜宾市副市长张平等出席了启动仪式。张平在致辞中表示,茶产业发展大会是早茶节的一项重头戏,与会专家以及市内茶商在今日共聚一堂谋划宜宾茶产业发展。他指出,宜宾发展茶产业的基础条件得天独厚,拥有最适宜茶叶生长的自然条件、深厚的茶文化和良好的产业基础。近年来,宜宾市委、市政府将茶产业发展摆在重要位置,连续十年成功举办“宜宾早茶节”。“天府龙芽”、“宜宾早茶”等多个省市大区域品牌在全国乃至全球的知名度得到了很大提升,茶产业为推动全市经济发展、实现助农增收作出了重要贡献。张平说,此次活动,既是开拓茶市场,做强茶品牌,弘扬茶文化,提升宜宾茶业竞争力的盛会;更是以茶为缘,以茶会友,加深了解,增进友谊,扩大交流的盛会。

四川省农科院茶叶研究所所长、全国茶行业专家王云介绍,宜宾市高度重视茶产业发展



展,宜宾茶企的科技创新能力、产业创新能力在全国茶行业处于靠前位置,宜宾茶产业是引领川茶产业发展的“领头羊”之一。川茶集团现已建成“一站两院两中心”科技平台,具备中国六大茶类的优质茶叶生产能力 and 率先开发茶衍生产品,特别是茶点受到了社会各界的亲睐,川茶集团提出以技术链支撑产业链,以产

业链带动茶农致富的经营方针,受到中国茶行业同仁的一致赞同。

四川省川茶品牌促进会会长、川茶集团党委书记、董事长颜泽文表示,四川省是产茶大省,但不是茶业强省,川茶的发展还需要全省上下共同努力才能实现转型升级,最终实现四川茶业强省的目标。川茶集团为保障其茶产品

的品质进行了三年的实践探索,创造性地制定了“只采春茶和秋茶,放弃夏茶”的茶园间管理技术方案。同时,通过科技创新驱动,延伸宜宾茶叶产业链,丰富宜宾茶叶产品品类,促进产品结构多样化。

启动仪式上,四川省茶业集团、宜宾川红集团、早白尖公司、醒世公司、鹿鸣茶业、屏山

炒青集团、峰顶寺茶业公司、酒都生态茶业公司等宜宾茶业八家宜宾市茶企代表走到台前,向全球发表“天府龙芽 宜宾早茶 世界名茶”的集体宣言。颜泽文作为宜宾茶企代表宣读了早茶宣言。大家齐宣誓:我们将齐心协力,抓住机遇,共谋发展,围绕四川省“千亿茶产业”发展目标,实施“产业化、品牌化、国际化”的发展战略,率先争做品质川茶、品牌川茶排头兵,唱响“天府龙芽”世界文化名茶梦!实现四川省“千亿茶产业”的发展目标,开创中国茶业新纪元;我们一定坚持科学发展为根本,以诚信为德;以增加茶农收入为责任,以提高茶叶质量为生命,依靠持续的自主创新,依托深厚的茶文化底蕴,打造具有核心竞争力的国际知名品牌;我们将继续融入各级党委政府实施的精准扶贫战略中,进一步夯实茶叶产业基地,发展现代茶产业,优化产业结构,全力做大、做强、做优宜宾茶叶产业,重振川茶雄风,推动中国茶业走向世界。

活动现场,八家宜宾市茶企带来了今年的新茶及重点茶叶产品,特别是川茶集团宽窄巷子旗舰店“川茶汇”展示的系列天府龙芽牌宜宾早茶。宜宾的茶企还带来手工制作茶叶的全过程,让成都市民和游客近距离感受茶叶诞生的全过程。

同时,巴蜀笑星、本土演艺明星还现场演绎了变脸、听古琴、二胡表演、本土歌星歌曲演艺、长嘴壶表演等,通过巴蜀文化与茶文化有机结合,传承3000年茶文化,让成都市民及外来旅客通过活动深入了解“天府龙芽 宜宾早茶”。

让山珍养生真正触碰舌尖的私房饕餮盛宴 ——走进四川山珍博物馆体验侧记

■百代旅行

在成都寻一餐能吃饭的地方不难,但若要寻一处匠心打造的美食以及享受美食的环境,可不是人人都找得到。

印象中的博物馆,里面不是珍贵名画就是古老物品,从未想过有一天,博物馆的珍藏会是美食。

走进成都浆洗街天亿大厦那天是春光明媚,来到B幢15,当电梯门轻轻开启,映入眼帘的便是明亮而又富有文化味道的四川山珍博物馆。

正如这响亮名字一样,山珍博物馆大厅将所有食材都毫无保留地展示在眼前。稳重而又内敛的设计,各式各样的养生菌类分列在周围的展柜上。不仅可以直观了解你将要品尝的美



食最初的面容,在此如此诗意的境地,还可以一边俯瞰楼下府南河边标志性建筑“万里号”和彩虹桥风景,欣赏蓉城美丽夜色,一边浅酌各

式的名茶。

穿过走廊,包间环境更是适宜饕餮盛宴。宽大的火山石桌透露着大气而又细腻,精致的

餐具才能配得上珍贵的食物,而随处可见的植物是山珍博物馆生机的象征。

厨师的巧手将食材发挥到淋漓尽致。白菜做成的芙蓉花栩栩如生,冬瓜做成的胭脂葡萄却比葡萄更酸甜,美极秋葵百分之百回归到原始味道,不仅展现出多重体验,还回到养生本身,用最简单的食材,加上精心的烹制,成为最健康的佳肴。

厨师巧妙地用松茸中和了龙虾刺激,二者的营养搭配自是不言而喻,口感软糯,滋味绝佳。而松茸与高品质的跑山鸡的搭配,经过文火慢炖,让松茸与鸡肉完全的交融,仿佛就是冬季最强烈的温暖。

黑豆煨牛腩:山珍馆基地培育的健康黑豆,个个饱满黝黑,充斥着迸发的生机,牛腩肉在不断的沸腾中变得紧致而绵软,黑豆也不断

吸收着牛肉的香,或许只有这样才能将美味与养生真正结合。

纯白色的仙气涌动,鲜红的果实饱满诱人,木筷夹其,感受到红果的分量,一口咬开,红果里竟隐藏着珍贵的菌类。分子蛋只是外壳似蛋,但食材却与其没有丝毫联系,实际上是分子芒果,这就是分子料理的完美体现。

山珍私房的饮品是新颖独特的,小巧花瓣杯斟满红雪茶,这是一种生长在高海拔地区的根茎植物,药用价值对“三高”人群有着明显效果,入口微微苦涩,却又伴随着淡淡的甘甜。

记者随意摘取一位顾客的话说:每一种食材的选择都可看出老板的用心,而将每一种食材的作用发挥到极致,这也足以看出厨师的功底。在本次品尝中,还有几道概念菜,厨师不允许我们拍照,我们也尊重每位厨师的劳动成果。

让更多国人享受到安多牧场甘美健康的绿色食品

■梅丽琼 王兆红

2017年3月11日—13日,国际文化产业联合会、国际品牌国礼文化联合会、中国饮食文化协会康留国、王兆红、梅丽琼、刘增霞、范有胜等一行5人,前往甘肃安多集团旗下夏河安多畜牧产业园进行国礼品牌调研,实地考察了园区的建设情况,对企业发展提出了建设性的意见和建议,鼓励企业打造“叫得响”的安多牧场品牌,让更多国人享受到安多牧场甘美健康的国礼品牌绿色食品。

在安多集团董事长、总经理王志荣,安多北京公司总经理白胜军等陪同下,考察组一行参观考察了安多清真绿色食品有限公司的现代化生产车间、产品生产线、成品库房以及企业文化展室等。

王志荣介绍说,这些甘加藏羊和安多牦牛较那些圈养且吃饲料催肥的牛羊生长期长了5-10倍,更不用说良好的生态环境造就了甘加藏羊和安多牦牛肉优异的品质,其肉品质有“软黄金”之称,是名副其实的“生态型、营养型、功能型肉品”。

目前安多集团深加工的产品品种有60多种,“安多牧场”品牌系列藏羊和牦牛肉产品已销往兰州、银川、呼和浩特、西安、北京、



天津、南京、上海、郑州、杭州、深圳、重庆、成都等大中城市。王志荣表示,安多投资集团始终秉持“健康源于自然”的理念,着力突出生态、有机、健康的主题,用心去管理,以不断创新推动产品和服务的差异化,将生产工作做深、做细、做透,努力将自身的技术优势与社会发展需求紧密地结合,将产品和服务的价值进行增值,让更多人享受到这真正的天赐美食。

在认真听取了企业的生产经营和管理情

况,了解了企业的发展历程、产品的生产流程、各关键工序点的控制指标以及产品质量安全管理各项措施等情况后,考察组充分肯定了安多高度重视食品安全,严格落实管理措施,认真担负起企业的社会责任,保障食品安全,争创国礼品牌,让安多牦牛和甘加藏羊更好地走出安多牧场,让更多国人享受到这甘美健康的绿色食品。始终秉承“做产品就是做人品”的企业经营理念,本着“一片牧场,健康一个民族”的经营方针,以“生态循环经济”

的可持续发展为政策指导,严守食品行业的道德底线,立足藏区建设,面向国内外,为消费者提供绿色、有机、健康的高原牦牛和甘加藏羊系列产品。

调研考察期间,中国书画界形象大使、新华社书画院(国礼书画院院长)梅丽琼,向安多集团题赠了《安多梦民族魂》汉碑隶书作品,书画院副院长范有胜向安多集团赠送了书画作品,向甘肃第二大寺院拉卜楞寺活佛赠送了佛教题材作品,促进了国礼文化交流。

绿岛山珍养生学院 半月谈



松茸可以这样吃

松茸营养价值很高,富含粗蛋白、粗脂肪、粗纤维和维生素B1、B2、维生素C等元素,不仅味道鲜美可口,在欧洲、日本自古就视松茸为山珍。日本在古代还把松茸作为百姓向贵族和皇亲国戚进献的贡品之一。

松茸的吃法很简单,高端的食材往往只需要采用最朴素的烹饪方式,如此便能完整地保留松茸的美味与营养。滋补是一种追求营养的吃法,好的滋补吃法,应当对松茸的营养破坏最少。因此,最常见的滋补吃法有两种:蒸食、煲汤。

蒸食、煲汤时应当选择可调节温度的隔水炖锅,因为松茸在超过100度的环境中,其49种活性营养物质会不断蒸发,随水蒸气流失,使用可调节温度的隔水炖锅,将温度控制在90度以内,便可最大限度保存松茸的营养。如果煲汤,但是家中又没有隔水炖锅,可以先把汤煲好,然后再放入松茸切片,文火煲10分钟即可,这样松茸的活性营养能被完整地保留,滋补价值最好。

带动四川山珍食材提升品质 聚集资源共同做好山珍美味

欢迎加入四川山珍进出口商会·进驻山珍博物馆

●四川省商务厅主管,经省民政厅审核批准备案注册组建的四川省山珍进出口商会,是一批四川从事山珍栽培种植、收购和生产加工、销售的中小企业以及个体商户,并联合西南地区同仁,有机聚合起来的非营利性质联谊帮扶

组织。

●借助商会在金融科技、医疗、品牌策划宣传、项目及商机等方面资源,提供全方位的帮扶服务。

●提供山珍博物馆商务平台,展示会员企

业产品品牌,交流合作重大项目,共享资源。

●帮助会员企业产品与国际标准接轨,提升四川山珍品质。

官方媒体支持:企业家日报、企业家日报网、中国企业报道网

联系地址:四川成都市武侯街和浆洗街交汇处

天亿大厦B座15楼 [山珍博物馆]

联系电话:13808081388 028-85575666

联系邮箱:766481150@qq.com