

# 安多牧场有机肉品为甘肃餐饮业品牌形象工程助力

## 安多集团董事长王志荣被授予甘肃名厨委荣誉主席

■ 邓春发 本报记者 何沙洲

为弘扬中华传统饮食文化,推进餐饮消费升级,服务“一带一路”发展战略,助力甘肃推进创建“丝绸之路(黄金段)美食文化之都”和打造“甘肃餐饮业品牌形象工程”。5月15日,由中国饭店甘肃名厨委、甘肃省经贸工会、甘肃省商业联合会饭店烹饪协会、兰州烹饪协会、兰州牛肉拉面行业协会联合主办的主题为“新时代·新餐饮、新厨艺”的“么麻子杯”第八届丝绸之路(甘肃)餐饮业发展论坛暨川菜美食文化节在兰州市城关区和政路敦煌盛宴隆重举行。特邀烹饪大家斯滋岩、彭克明、孙开军、阎克端、张兰平,“么麻子杯”第八届丝绸之路(甘肃)餐饮业发展论坛暨川菜美食文化节组委会荣誉主席柯茂盛、王义祥、麻舜斌、白善霖、马继林、宗荣、赵顺谦、单玉川、马利民等参加活动。中国烹饪大师、甘肃名厨委荣誉主席、么麻子食品有限公司董事长赵跃军出席活动并讲话。甘肃名厨委主席赵长安在活动中致辞。甘肃安多投资集团董事长兼总经理王志荣、营销总监张学文、总经理助理邓春发、营销管理中心兰州事业部经理周喻胜应邀参加活动。活动期间,王志荣以“健康源于自然”为题做了发言,并被授予甘肃名



●甘肃名厨委主席赵长安(左一)为王志荣授予甘肃名厨委荣誉主席

厨委荣誉主席,周喻胜被授予甘肃名厨委副主席。

王志荣在发言时对安多集团的发展及从事的产业做了介绍,安多集团从建材行业到目前的畜牧产业,一直以来都是在做大自然的搬运工,从事搬运工一个职业,担当住与吃的两个使命。过去从山里搬石头,加工

成水泥,运到城里盖成房子。现在是从牧场把最天然、最好的牦牛藏羊肉精细分割加工成成熟产品,运到城里人的餐桌上。安多集团始终坚持健康源于自然的理念,致力于生态旅游畜牧产业的发展,为餐饮业提供健康有机的清真牦牛、藏羊肉品,在食品安全问题层出不穷的今天,安多集团有着得天独厚

的优势。在全世界牦牛分布中,安多牧场的牦牛共计约1033万头,占全国牦牛总量的73%,约占全球总量的70%,是中国牦牛和世界牦牛的主产区。牦牛一般5-6年才出栏(体重110kg左右),藏羊4年出栏(体重20kg左右)。安多牧场的牦牛、藏羊肉品富含生命力极强的自然基因种,具有抗辐射、抗癌、抗衰老基因和人类无法合成的氨基酸。牦牛肉属于半野味,肉质鲜美,具有高蛋白、低脂肪、低能量、氨基酸含量丰富的特点,是营养、微量元素等医疗方法无法替代的天然营养型、功能型食品。安多集团开发的青藏高原安多牧场生态、有机、清真的牦牛、藏羊肉品,冷链产品120多种,熟食产品及特色产品120多种产品,牦牛、藏羊肉特色类产品20多种,服务于广大餐饮业,为餐饮行业提供安全、健康、有机的产品,不仅满足了人类对健康的追求,也满足了吃货们对口味的追求。

“安多真情的为餐饮行业健康发展服务,回归自然,走向健康,品味人生,快乐幸福的生活。”王志荣把《安多牧歌》分享给活动期间的与会嘉宾和参加美食文化节的餐饮界朋友,并真诚邀请社会各界及餐饮界与企业家朋友来安多牧场做客,携手架起友谊彩虹的桥梁,共创餐饮行业的辉煌。

# “兄弟伙肝胆相照,就喝泸州老窖”

## ——国窖1573红宝石白酒、希拉谷庄园西拉红葡萄酒新津品鉴会侧记

■ 本报记者 何沙洲

5月19日,阳光灿烂。由泸州老窖优选供应链管理有限公司和成都京汇贸易有限公司主办的国窖1573红宝石白酒、希拉谷庄园西拉红葡萄酒新津品鉴盛宴在四川新津明宇丽雅悦酒店举行,100名核心消费者代表在泸州老窖新津专卖店和“优享荟”活动中通过视觉、听觉、味觉,多方位感受到浓厚的泸州老窖品牌文化,现场达成销售和订购国窖1573红宝石酒和希拉谷葡萄酒总计金额220万元,其中葡萄酒达成264件。

泸州老窖优选供应链成都专卖店负责人陈建华和成都京汇贸易有限公司董事长许国芬分别致欢迎辞,感谢泸州老窖优选公司团队和泸州老窖新津专卖店的全情付出,更感谢社会各界朋友和广大消费者对新津专卖店的支持。许国芬说,作为泸州老窖在



●范正海(左)和陈建华(中)共致感言

新津唯一正式授权的专卖店,保证所售每一瓶酒100%正品,让每一位进店购买和电话下单的客户放心享受到优质的服务,是现在和今后都必须做好的工作。此次泸州老窖对新津专卖店的“优享荟”活动支持力度很大,也是对各界朋友和消费者的回报。上台与陈建华联袂共致感言的成都伍田食品公司总经理范正海提议:“兄弟伙肝胆相照,就举杯



●蒋建惠(左)获得一等奖

喝泸州老窖。”盛宴上,兄弟伙、姐妹们频频举杯品饮国窖1573红宝石白酒、希拉谷庄园西拉红葡萄酒,泸州老窖白酒品鉴推广大使张玲现场指导来宾品酒。享受特惠价的订购单现场很快填写完毕。同时,五轮抽奖活动在文艺表演中穿插举行,幸运获得希拉谷庄园西拉红葡萄酒和澳洲游的嘉宾表示,明



●许国芬(右四)和团队伙伴们

天5.20是一个爱的日子,正好和爱人、家人共享。成都江洪建材有限公司总经理蒋建惠无疑是当晚最幸运的获奖者,所中一等奖除了获得一辆轿车,还有9件1573国韵。

看着那一堆奖品,消费者代表感言:下次活动值得期待!许国芬和泸州老窖的团队表示,下次活动会让大家更满意!

# 我国最大紫杉醇生产研发基地落户云南 或将癌症药费降低60%

■ 魏雅宁

5月17日,由天津博爱医药生物有限公司自主研发的“紫杉醇植物细胞培养提取技术‘固一液一液’三步法”正式对外发布,与此同时,依靠该项技术,我国将建设最大紫杉醇及紫杉醇注射液生产、研发基地并落户云南施甸。

这一由我国完全自主创新研发的新技术,不仅打破了国外在这一领域里的技术垄断,而且也结束了依靠大量砍伐珍稀物种红豆杉来提取紫杉醇的历史,解决了我国对紫杉醇原料来源以及价格高昂的关键性难题,使该药的成本直接降低了30%,为国家以及老百姓在癌症用药治疗费用上直接降低60%。

紫杉醇是目前世界销量最大的抗肿瘤

药物,主要适用于治疗卵巢癌和乳腺癌,对肺癌、大肠癌、黑色素瘤、头颈部瘤、淋巴瘤、脑瘤也都有很好地疗效。但是,紫杉醇主要是从珍稀植物红豆杉中直接提取,约13.6kg的树皮才能提出1g紫杉醇,治疗一个卵巢癌患者需要3至12棵百年以上的红豆杉树,大量砍伐致使这种珍贵树种已濒临灭绝。加之红豆杉属植物生长缓慢,这对紫杉醇的进一步开发利用造成了很大的困难。据美国国家癌症研究所预测,到2030年,全球对紫杉醇的需求将达到3000kg以上,获取如此大量的紫杉醇,专家预计,至少需要60年以上生长周期的红豆杉树木1200万棵。

据吴阶平医学基金会科学部肿瘤放射专家委员会专家、中国医药教育协会常务理事马钰铭教授介绍,全世界年产紫杉醇500

公斤左右,受提取技术未被全面攻克和紫杉醇原料红豆杉稀少的影响,我国一直都是紫杉醇制剂的进口大国和使用大国。

作为天津市科学技术委员会立项的“科技小巨人领军企业培育重大项目”,天津博爱雪城团队历经10年时间,攻克了“利用细胞培养大规模制造紫杉醇的工艺研究”技术。博爱植物细胞培养技术首先从植物组织中选育出植物细胞,再经过各种技术处理而获得高产、稳定的植物细胞,然后,用植物细胞在人工控制条件的植物细胞反应器中进行培养而获得各种所需的药物。该项成果荣获国家20多项发明专利。中国医学科学院药物研究所评测结果确认博爱的“紫杉醇”与天然红豆杉树中提取的“紫杉醇”分子结构完全一致,与标准品对照无误,所有检测

项目均符合《中国药典》要求。

紫杉醇自上市以来,价格居高不下。美国BMS公司紫杉醇针剂30mg/支,价格为175美元支,进入我国市场约为一支200美元以上;国产紫杉醇针剂30mg/支,价格为每支1200元,以每位患者至少用40支计,费用在48000万元左右。紫杉醇生产项目落户云南生产后,其在国内市场预计30mg/支针剂,价格为在每支500元左右,一个疗程相对于进口同类产品,将使患者节省至少60%的费用。

云南保山市领导介绍,紫杉醇项目预计在一年时间建成,建成投产后,其年产紫杉醇注射液165万支,而其产能设计将达到1350万支。该项目全面投产后,年产紫杉醇将在1000公斤左右。

## 听“水巷子”讲故事(二)

# “水巷子糟坊”渊源揭秘

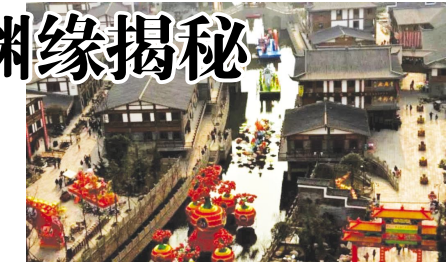
■ 秦剑

2017年国庆长假后,由宜宾市南溪区委宣传部、旅游局牵头组织邀请中央和四川电视台拍摄团队到仙临镇水巷子酒厂取景。拍摄水巷子酒厂的酿造过程,还原古法酿酒流程,传播自19世纪初期以来的仙临酒文化,作为南溪旅游宣传片的重要组成部分,面向全国观众。

南溪区仙临镇历史悠久,在巍巍红岩山下,有远近闻名的的“仙女寺”“皇帝田”,这些古老而美丽的传说虚虚实实,让这一片土地愈发神奇,吸引了众多游客前来探访探秘。与虚实难辨的民间传说不同的是,有一座沿袭至今的实物,足以见证历史的沉淀与真实,那就是仙临水巷子糟坊的发源地,五粮佳酿自此飘香。

沿坡道而上,是仙临老街,山顶就是著名的仙女寺,问当地老人,水巷子因何得名?只言片语,很少有人说得清楚,在当地知情人士的指引下,笔者找到了水巷子糟坊创始人的后人,75岁的陈老,他是水巷子糟坊最后一代传统掌门人的小儿子。

陈老家兄弟姐妹九人,他排行老七。在他的记忆中,水巷子糟坊从他的先祖开始,



●南溪仙临老街

经历了很多代人才传到他父亲这一辈,当时不只是糟坊,还有油坊、面坊等手工产业,这与仙临农耕习俗有很大的关系,一方水土养一方人,环境优越、农业兴旺,酿酒、榨油、磨面,让水巷子糟坊传承至今。

“水巷子糟坊位于山脚下,往上走是仙临老街,赶集日人潮涌动,是当时仙临最繁华的地方,与水巷子糟坊仅百米之隔。再往上就是山顶上的仙女寺。”陈老清晰的记得儿时情景,每逢下雨,雨水从仙女寺留下,过老街时却被分为两股水流,刚好经过水巷子糟坊两侧,常年雨水冲刷,形成了两道水沟,当地人就称之“水巷子街”,水巷子糟坊因此得名,口口相传,沿用至今。

老人的一番解释,让人疑惑顿开。据陈老介绍,仙临人喜欢用自产的粮食酿酒,家家有需求,户户飘酒香。解放后,陈家兄弟姐妹七人随父亲搬迁至仙临金桂湾居住至今,与老家失去所有关系,父亲在陈老20多岁时去世,到陈老这一辈,就没有再去从事传



●水巷子糟坊

统酿酒业。

## 水巷子的酒究竟好不好?

“咋个不好哦?”说起酒的品质,这名古稀老人的神情突然一下变得倨傲起来,声音也提高了。“现在后辈人肯定不清楚,七八十岁的老人,记忆力好都会说水巷子的酒是最高的。”

陈老说,每逢传统佳节之前或者老街赶集之日,不仅是仙临当地人,还有周边乡镇的农户也会专程慕名而来打酒,即便水巷子酿制的酒价格比别的白酒要高出一截,有的用粮食兑换,也有的用钱币购买,走亲访友,接待宾朋,人们其乐融融,皆因好酒而开怀畅谈。

“仙临水质好,粮食也好,水巷子糟坊依山而建,宽敞干净,通风透气,酿出的酒口感就好,大家都喜欢喝水巷子的酒。”陈老用朴实的话语道出了人们喜欢水巷子白酒的缘由,他特意补充说,其实不光酒好,水巷子糟



●传统技艺

坊用的井水非常甘冽,附近农家做的腊肉都与众不同,这些记忆深深印在了这位古稀老人的脑海中。

“估计很多人都说不清楚这些事情,爷祖辈的老工人基本都不在了,周边老一辈在世的也不多了。”陈老感叹道,离开水巷子糟坊60多年,现在走到水巷子糟坊,还能辨认出那些酿酒老物件的方位,那些大缸全部是石块围砌起来做的,半截埋于地下,到现在都没有变。

新中国成立后,水巷子糟坊经历了几代酿酒大师的精心调制,唯一不变的是糟坊古法酿制工艺,薪火相传,历久弥香。

岩泉入窖生玉液,  
漂洋过海威名扬。  
梦里幽巷吟唱声,  
已随春风万里长。

笔者偶然在互联网文学论坛上发现这首质朴的律诗,诗作者吟诗咏物,抒发对水巷子糟坊的崇敬和赞叹之情。

# 东阿阿胶等17家医药类企业被纳入MSCI指数体系

近日,明晟公司MSCI调整A股纳入MSCI标的股,包括东阿阿胶在内的234只A股被纳入MSCI指数体系。MSCI是美国著名的指数编制公司,目前是全球影响力最大的指数提供商之一。MSCI公告显示,此次入选的234只个股中,医药类企业达到17家。

这17家生物医药类A股上市公司,基本上都是细分领域的知名企业。以东阿阿胶为例,公司主要从事阿胶及阿胶系列产品的研发、生产和销售业务,2008年至2017年营业收入及净利润复合增长率分别达到17.81%和24.38%,公司目前总市值375亿元。

近些年,东阿阿胶的相关产品受到全世界医疗领域越来越多的关注和重视。1915年,阿胶荣获巴拿马万国博览会金奖;2015年,东阿阿胶又荣获米兰世博会“百年世博品牌企业”称号;自1980年起,东阿阿胶先后斩获省级、国家级质量金奖乃至世界级品牌荣誉十余次(含个人奖)。今年上半年,国家中医药管理局发布《古代经典名方目录》,首批批100条古代经典名方中,关于阿胶的名方就占5条。东阿阿胶在纳入MSCI市场指数后,不仅为公司优化股东结构提供了可能,也为公司品牌走向国门提供机遇。

(辛华)

# 昆中药张元昆入选国家级非遗代表性传承人

5月16日,文化和旅游部公布了第五批国家级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人名单,其中,昆药集团子公司昆明中药厂有限公司(简称昆中药)推荐的老药工张元昆被认定为国家级非物质文化遗产代表性传承人。

1965年,张元昆进入昆中药,擅长叠丸技艺的她从事中药生产数十载,见证了昆中药制剂工艺在手工与机械融合下的创新发展。数十年中,张元昆刻苦钻研,精益求精,不放过任何一次学习机会,更不放过任何一粒不合格的小药丸。

2014年,昆中药传统中药制剂入选国家级非物质文化遗产名录。同年,张元昆因精湛的制药技艺,被云南省文化厅认定为省级非物质文化遗产代表性传承人。

昆中药肇始于1381年,正式开工于1826年,至今已有600多年的历史,企业始终以“铸造精品国药,服务健康生活”为愿景,采取了一系列积极措施致力于传承非物质文化遗产、弘扬中医药传统文化。

为有效保护和传承非物质文化遗产,昆中药从2012年起专门成立了非遗保护小组,恢复“药工拜师仪式”,实施师徒带徒制度,鼓励和支持传承人开展传习活动,积极开展非遗文化的传播与推广。

如今,昆中药共有8人被各级人民政府认定为“中医传统制剂方法(昆中药传统中药制剂)”项目代表性传承人,初步形成了涵盖国家、省、市、区各级,老、中、青年人才相结合的项目代表性传承人队伍。

(辛雯)

# 凤祥食品发布全系列冠军产品 出口巨头发力深耕C端市场

凤祥食品与国家体育总局训练局联合对外公布:凤祥食品生产的鸡肉制品正式成为国家队运动员备战保障产品。同日,凤祥食品对外发布了旗下全系列冠军产品。

在发布会的现场,凤祥食品发布了“冠军产品”的“全家福”。这些全产品线的产品,都将拥有与国家队运动员备战保障产品同样的“冠军品质”。目前,该系列产品囊括了速享肉食、优形、天养极食兴山地乌骨鸡、五更炉、幸福小馆等多个主力产品。产品种类覆盖了冷冻肉品、调理半成品、熟食、预制菜、即食鸡胸肉等多个条线。

据介绍,凤祥是国内食品领域较早进行全产业链建设的企业之一。利用丰富的全球出口经验,凤祥食品融合创新出了一套可容纳日本、欧盟等国家和地区进口质检标准的食品安全解决方案。其食品质量安全监管体系覆盖了种鸡、饲料、养殖、防疫、检测、物流等产品出厂的6大环节,实现了对产业链流程的全程管控。在该系统管理下,凤祥食品的种鸡养殖实现了0激素使用,并通过了BRC、HACCP、ISO9001等3大国际顶级管理体系认证。

目前,凤祥食品全系列“冠军产品”已在天猫旗舰店正式上线。每日优鲜、京东等多个电商平台将逐步上线。

(钟雯)

