

12 山珍·养生 Delicacies · Preserve longevity

四川省山珍进出口商会会员企业观摩、交流、合作的商务平台，山珍美味爱好者的体验馆——

四川山珍博物馆即将正式开馆

■ 本报记者 何沙洲

经与四川省商务厅沟通，受商务厅外贸处委托，并经四川省民政厅审核批准注册，四川省山珍进出口商会在2016年9月获批组建；同时，四川省山珍进出口商会会员企业观摩、交流、合作的商务平台——山珍博物馆，也在成都武侯街和浆洗街交汇处一个黄金商务、旅游圈内的天亿大厦15楼基本布置完备，目前已对外开放，即将正式开馆。

中国地大物博，孕育出了很多纯天然、野生、绿色的山珍珍品。在整个中国的山珍系列中，以四川、云南、贵州、西藏和东北为主要产区。四川省山珍进出口商会是第一家山珍进出口商会。四川省山珍进出口商会会长宋冀儒表示，组建这个商会的目的，是想以四川领头，在全国打造一个更好的保护、开发山珍资源和提升其经济价值的平台。



● 商会会员企业的商务平台

宋冀儒表示，商会取名山珍进出口，并不是会员企业都是做外贸的，这主要是体现商会将帮助会员企业的产品质量标准现在或今后完全要与国际接轨，按照相同的标准生产供应国内市场和国际市场的产品，更方便四川人和全国消费者吃到按出口标准生产的四川山珍美食。因此，山珍博物馆不仅是四川省山珍进出口商会会员企业观摩、交流、合作的商务平台，山珍美味爱好者的体验馆。



● 山珍博物馆

舌尖上的筠连美食“俏笋尖”

■ 本报记者 何沙洲 通讯员 邓杰

筠连，因“四山皆竹，一色相连”而得名。在这个以竹得名，竹文化底蕴丰厚的川南县，也因此有诸如“俏笋尖”这种色、香、味俱全的竹笋风味美食。

记者前往筠连县海瀛工业园区的蓝伯特集团采访时，就品尝到了该集团旗下筠连县富农林业科技开发有限公司研制的红油制品“俏笋尖”系列食品，鲜美辣爽，回味无穷，是一道可口的下饭菜。车间工人正在抓紧生产“大蓉和”等知名大酒店双节前需要的订单产品。



● “俏笋尖”牌系列风味食品

近年来，蓝伯特从煤矿企业转型发展现代农业，立足川南地区特有的资源优势，正在大力推进青蒿、漆树、竹子三大产业基地建设和青蒿衍生日化产品、漆系列产品、“俏笋尖”风味产品的生产研发、生产线建设，通过创新驱动三大产业发展推进“三农”发展和精准扶贫，在全力打造绿色循环经济产业链上取得的成绩令社会和业界瞩目。

好味道源自好品质。为了有可靠的食材保证，富农林业公司从2013年起发展方竹基地3万余亩，免费为农户发放秧苗、农药、肥料及技术指导。到方竹笋收购季节，富农林业公司组织员工下乡收购方竹笋，全部以现金兑现农户，不差农户一分钱。所收购的竹笋全是绿色无公害食品，2015年带动1000余名农户，带动周边经济500万元。富农林业公司除了建设方竹基地，还建立了自己的现代化方竹笋加工厂房与生产线。记者在参观中了解到，富农林业目前以独家配方研制、沿用传统工艺精心制作的“俏笋尖”和“筠竹”牌系列风味食品，在生产加工中杜绝使用化学农药、化肥、化学防腐剂及添加剂，也不用基因工程产物。按蓝伯特集团董事长田永奎所说，食品企业做好产品是首要社会责任。“俏笋尖”和“筠竹”为客户提供的是真正源于自然、富营养、高品质的安全环保绿色生态食品。田永奎表示，对于企业的市场竞争来说，王道永远在于产品的品质。

了建设方竹基地，还建立了自己的现代化方竹笋加工厂房与生产线。记者在参观中了解到，富农林业目前以独家配方研制、沿用传统工艺精心制作的“俏笋尖”和“筠竹”牌系列风味食品，在生产加工中杜绝使用化学农药、化肥、化学防腐剂及添加剂，也不用基因工程产物。按蓝伯特集团董事长田永奎所说，食品企业做好产品是首要社会责任。“俏笋尖”和“筠竹”为客户提供的是真正源于自然、富营养、高品质的安全环保绿色生态食品。田永奎表示，对于企业的市场竞争来说，王道永远在于产品的品质。

走进安多牧场品尝原生态美食

■ 魏生芳 本报记者 何沙洲

安多地区包括甘肃、青海和四川的广大藏区，是西藏以外我国藏文化的另一中心。安多地区地处青藏高原、内蒙古高原、黄土高原交汇地带，安多地区的甘南大草原是纯净美丽的天然草原牧场，生态环境十分良好，有成群的牛羊，奔驰的骏马，翱翔的雄鹰，悠扬的牧歌，飘香的油菜花，烂漫的花海，帐篷前升起的美丽生动画卷。这里高耸入云的峻山雪岭与雄伟壮丽的佛殿庙宇相映生辉，波浪翻涌的江河恬淡平静的湖泊与古朴苍凉的历史遗迹相伴亘古，辽阔无垠的草原牧场与载歌载舞的藏家儿女相依相存，成为令人魂牵梦萦的一片净土。

安多牧场的安多牦牛，在高原独特的天然草原上自由放牧，它不同于内地黄牛等其他品种，是完全不同的特种，不但在体貌上有着巨大差别，而且在肉质上也有显著的特点，这源自于它极端的生存条件。它极耐严寒、耐粗、耐劳，能很好地适应高海拔、低气压、空气含氧量少、日夜温差大的高原气候，能在冬春季漫长，半年冰并雪封，牧草生长期短，其他牛种难以生存的高寒草地生态环境里健康生长。其肉质鲜美，具有高蛋白(比黄牛高58.7%)、低脂肪(比黄牛低69.8%)、低热量(比黄牛低19.7%)多氨基酸(比黄牛多2种)的特点。最重要的是牦牛产品来自于无现代工业污染的高寒草原，是地道的原生态、无污染、无公害纯天然绿色食品，肉质鲜嫩、营养丰富、味美无膻味。

安多集团旗下安多清真绿色食品有限公司立足于甘南安多牧场，是当地专门从事青藏高原牦牛、甘加藏羊屠宰、肉制品生产及副产品精深加工产业的企业龙头企业。安多集团2012年即已将高原牧场生态厨房落地首都，并当选“北京市餐饮业优秀供应商”，不仅为首都人民送去一直以来只有高原人才能享受的天赐美食牦牛肉、藏羊肉，近年也将安多牧场的



● 在安多牧场悠闲生活的牦牛

牦牛和甘加藏羊系列产品推向兰州、西安、西宁、银川、呼和浩特、哈尔滨、抚顺、沈阳、上海、天津、南京、郑州、杭州、深圳、重庆、成都等城市高档酒店的餐桌，得到消费者的认可。

那么，牦牛肉怎么吃最有营养？安多牧场生态厨房师傅将传授我们几道牦牛肉特色菜品的制作方法：

牦牛前腿肉——最适合吃法：炖；最适合菜品：番茄土豆炖牦牛肉；主料：牦牛前腿肉500克，番茄500克，土豆(黄皮)500克，洋葱(白皮)100克；调料：盐5克，姜5克，植物油25克。做法：1、牦牛肉洗净后切成3厘米的块，随冷水入锅烧经沸，去除浮沫，捞出再用清水洗净血污待用；2、土豆削皮后切3厘米大小的块；3、洋葱分成3厘米左右的片；4、西红柿经开水烫后，去皮，用手撕成小块；5、锅内入油烧至六七成热时，放生姜片爆香炒一会儿；6、入牦牛肉和土豆翻炒数次后，加西红柿和清汤；7、烧沸后再改用中火炖至牦牛肉松软，土豆散裂，加入洋葱片和精盐；8、再改大火蒸烧沸1至2分钟即可。红汤酸甜，肉质嫩滑。

牦牛腱子肉——最适合吃法：酱卤；最适合菜品：酱牦牛肉；材料：牦牛腱子肉1500克、

葱50克、姜30克、盐15克、糖10克、料酒30克、鸡精20克、酱油30克、五香粉15克、香叶4片、花椒5克、丁香2克、小茴香3克、陈皮4克、甘草5克、桂皮5克、八角6瓣、清水适量。做法：1、将牦牛肉洗净，沿筋络纹路切成大块后备用。2、取干净纱布一块，将丁香、花椒、八角、陈皮、小茴香、桂皮、香叶、甘草包在其中制成香料包备用。3、葱切大点的段、姜拍破备用。4、锅中加清水，80度时入牦牛肉煮开后大火煮1分半钟左右。5、将牦牛腱肉从开水中捞出后放入凉水中备用。6、锅中再加清水，开锅后下入香料包、葱、姜、酱油和五香粉。7、重新开锅之后入牦牛肉大火做开。8、变小火将牦牛肉煮熟后将香料包取出后关火。9、将牦牛肉和剩余的肉汤一起倒入容器中放至完全凉透。10、将牦牛肉取出切成薄片即可食用。

牦牛里脊——最适合吃法：炒、溜；最适合菜品：黑椒牛柳；主料：牦牛里脊肉250克；配料：洋葱1个，柿子椒1个，黑胡椒，盐，糖，小苏打，淀粉，酱油，红酒(料酒也可以)，蚝油，烧烤酱，番茄酱，蛋清，生姜，大蒜。做法：1、将洋葱、柿子椒切丝。生姜、大蒜切片。2、牛肉

横着他的纹理切成0.8厘米左右的片，然后用擀面杖打松软，最后切成0.8厘米左右的条。3、把一小撮小苏打、淀粉、蛋清、水、酱油调成汁，把切好的牛肉、生姜和一部分黑胡椒放入腌制3小时以上，炒之前再加入油拌匀，腌制30分钟左右。4、将酱油、蚝油、烧烤酱、一小勺番茄酱、糖混合拌匀，调成比较稀的汁备用。5、热锅凉油(多放些油)，大火，放入生姜片、大蒜片爆香，最后放入上面腌制好的牛肉爆炒，中途加红酒去腥。等肉变色出锅。6、另起一个锅，热锅凉油，放入洋葱炒香后，加入柿子椒和上面炒好的牛肉，最后加入第四步调好的汁，翻炒几下出锅。撒上黑胡椒粉。

牦牛眼肉或外脊——最适合吃法：煎烤、炒；最适合菜品：黑椒牦牛排；主料：牦牛眼肉或西冷片300克(片厚度为8毫米)；辅料：洋葱(白皮)25克，胡萝卜25克，西芹30克，青豆20克，菜花30克；调料：盐4克，胡椒粉8克，黄油50克。做法：1、牦牛肉片用盐、胡椒粉腌上，放冰箱里；2、把蔬菜切成块；3、洋葱、西芹、胡萝卜分别洗净切小丁；4、锅加热，放黄油，加黑胡椒粉、放洋葱炒一会之后放芹菜、胡萝卜炒；5、再加番茄酱下去接着炒，要炒上色；6、再加水，大火烧开后小火炖至粘稠的浓汤；7、平底锅放黄油、胡椒粉、牛排，开小火煎至表面变色单片装入盘中；8、同时将用开水煮一些蔬菜、青豆、菜花、胡萝卜之类的放牛排边上，再淋上浓汤就可以吃啦。

牦牛尾——最适合吃法：红烧、煲汤；最适合菜品：红煨牦牛尾；主料：牦牛尾肉1000克。辅(调)料：冰糖5克，桂皮1克，清油100克。备常用调料若干。做法：牦牛尾切成段，入沸水煮熟至五成熟，捞出洗净，净锅置火上，放入清油烧热，倒入牛肉块煸炒至表皮水分干时，烹入料酒、酱油继续炒几下。放葱段、姜片、桂皮、八角、冰糖、盐，加牛骨汤淹没牦牛尾段，旺火烧开后，小火煨至酥烂时取下。去掉葱、姜、桂皮、八角，牦牛尾和汤倒入沙锅，放入蒜苗、味精、胡椒粉后烧开，淋入香油即成。

兴文最常见的红苕、糯米、花生竟然可做成人间美味

小时候，家乡是吃不尽的美食；长大后，家乡是想不尽的糖，总让我们甜蜜美好。不论离开家乡多远、多久，总有一个味道会唤醒我们的记忆，让我们的思绪回到儿时。比如四川兴文的苕丝糖、米花糖、花生糖，就是我孩童时的甜蜜记忆，也是每家每户过年的必备年货。在兴文，最地道的当属原糖酒公司食品厂王师傅家生产的。

苕丝糖甜而不腻，酥脆不粘牙，越吃越想吃，越吃越停不下来，这是大多数兴文人对苕丝糖的感觉。

苕丝糖以红苕和糯米为原材料，可以说原材料选对了，选好了，美味的苕丝糖就成功了一半。做出上乘的苕丝糖是一个漫长的过程，要有足够的耐心。

个头适中、微甜、香脆、泡气的红心苕是制作苕丝糖的首选。王师傅每年都会在樊王山镇的乡下预定1万多斤红苕，从原材料上就开始下功夫，保证了红苕的质量以及货源。

将红心苕切片蒸熟，再加入糯米粉搅拌均匀，然后放在没有太阳直射的地方阴成半干，阴干的这个过程就需要大约1个月。将已经阴成半干的红苕片切成丝，最后将苕丝放锅里油炸，油温不宜过高。铁锅烧热依次加水、糖，待一定温度后再加些许麦芽糖。虽然熬制麦芽糖也是一个漫长的过程，但是为了更好的口感，这么多年王师傅还是坚持自己熬制。

麦芽糖是由小麦和糯米制成，香甜可口，营养丰富，具有健胃消食等功效，是老少皆宜的食品。

即使做苕丝糖做了那么多年，王师傅还是感叹“熬糖煮酒，充不得老手。”意思是经验再老道，没有很好地掌握火候以及没有适量的翻炒，也可能在熬糖这一步上失手，可见熬糖是多么考验师傅的手艺。同时，熬糖也是制作苕丝糖至关重要的一步。

将苕丝半成品和去了红衣的花生米放进糖水锅里，用锅铲不停的翻炒，使糖水均匀的将苕丝和花生包裹。

酥酥、甜甜、香香的苕丝糖出锅啦！

将裹满糖水的苕丝倒在事先洒了芝麻的木制模具里。用工具将其压平、压实，再洒上一层芝麻。随后要立即用刀按照刻度切块，切块要快，不能犹豫，否则冷却后就会很麻烦。

工人们将一块切得四四方方的苕丝糖装进透明塑料盒里，然后装袋，最后机器封口，袋苕丝糖就完成啦。塑料袋替换了以前的纸包装，虽然不一样的包装，但是一样的味道。

苕丝糖闻一下，让人直咽口水，咬上一口，红薯香、芝麻香、花生香……慢慢品味红薯与糖在嘴里相融，让人唇齿留香，久久不能忘怀！

米花糖香甜可口，具有米花清香，是用糯米和白糖、麦芽糖制成的，制作方法和苕丝糖有相似之处。先要制作阴米：泡米、蒸米、阴干。然后再用白糖、麦芽糖烧熟到一定温度，将制好的阴米倒入糖浆内，加上少许的花生米，在锅内拌匀后，倒于木质模具里，压成方块，再用刀切成小块，即成品。

好的花生糖吃起来不粘牙，纯纯的焦糖将香脆的花生粒牢牢地包裹起来，造型憨实口味醇厚。做好花生糖，首先要选好花生，花生米要颗粒饱满、形态完整、大小均匀。花生炒熟去红衣，最好掰成两半。

熬糖对于制作花生糖来说也很重要，重中之重在于火候。锅里放少许水、白糖、麦芽糖、猪油倒进锅里不停翻炒。糖水炒好后，把处理好的花生放进锅里迅速搅拌均匀。将炒好后的花生糖倒在案板上，用工具快速地压平，稍冷却后用刀切成小块，最后完全冷却后就可以吃啦。

王师傅多年来坚持纯手工制糖，积累了丰富的经验，加上对原料选择的严苛和一份匠人之心，换来了兴文人民的好评如潮，每年销售10多万盒轻轻松松。(兴宣)



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

受四川省商务厅委托，经省民政厅审核批准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、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，交流合作做大项目，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。

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