

人间醉美鸡公山酒

大别泱泱,长淮汤汤,豫风楚韵,锦绣茶乡。

这里被誉为“北国江南,江南北国”这里是人言皆信,日升日阳的鱼米之乡,楚地的雅韵,滋润了她高贵的姿容,豫州的风物,赋予了地厚重的品格,作为红色革命的发祥地之一,信阳有着 8000 多年的悠久历史,自古就是神灵毓秀,物化天宝之地。

好山出好茶,好水酿好酒,在信阳出土的商代青铜提梁卣,是信阳几千年来酿酒文明史的有力见证!三千年前,在淮上古申、息、黄等方国。民间作坊酿酒早已盛行,酒香一卖传承至今。建于 1949 年的鸡公山酒业有限公司,传承和发扬了先辈们几千年的酿酒技艺,伴随着共和国

的矫健的步履一路走来,如今已成长为最具信阳地方品牌和出具规模的白酒酿造企业,公司生产的鸡公山粮液先后荣获省优、部优、国际金奖等殊荣,先后被省工商局评为知名商品和消费者信得过产品,2006 年被评为中国著名品牌,2008 年获得获得中国白酒市场消费者满意首选品牌、全国质量、服务、信誉 AAA 级品牌,中国白酒行业自主创新十大领先品牌。

2008 年 5 月 6 日,公司总投资 8000 多万元的万吨曲酒生产基地项目在信阳平桥区洋河紫金工业园正式动工兴建。第一期工程于 2009 年 3 月投入生产,先进的生产线,年产成品酒可达 8000 吨,实现销售收入 1.2 亿元,实现

利税 2000 万元,该项目的核心技术窖池培养采用的是国内最先进的现代生物浓缩乙酸菌液新技术,不仅改进了工艺流程,提高了生产效率,而且使鸡公山粮液的品质得到有效的保证和提升。

华彩六十年,风雨成功路,鸡公山酒业自成立之始,便致力于江淮酒文化的传承和发扬,鸡公山酒业在总经理朱耀辉的带领下,励精图治,顺利实现了“二次创业”,在公司领导班子不断导入新的管理机制和先进的营销模式,为企业注入了新的活力,使鸡公山白酒这一品牌焕发了前所未有的勃勃生机!鸡公山酒业公司坚持“以质量求生存,以科技求发展、以服务促营销,以品牌争市

场”的经营理念,促进产品质量不断升级,公司全面推进技术进步,不拘一格引进人才,各项管理日臻科学化,规范化,现代化,产品市场占有率不断扩大,销售收入稳步增长

把酒问青天,举杯鸡公山,随着信阳先后赢得“中国最具投资潜力中小城市 20 强”、中国十佳宜居城市和“中国创业之城”,三项“国”字等殊荣,鸡公山酒也将会伴随着信阳的影响力与日俱增,不远的将来,公司二期工程也将开工建设。鸡公山酒业正如同一只火中涅槃的凤凰,沐浴着千年酒文化的荣光,驾乘着新时代的东风,扶摇直上九万里,在神州大地上自由翱翔。

(汪 寅)



由于鸡公山酒业近几年销售额不断攀升,市场占有率越来越大,为了扩大公司人员队伍,近日,鸡公山酒业举办了春季现场招聘会,从体彩广场现场招聘到公司正式面试,不到一个星期时间,录用工作基本完成,目的是,尽量节省应聘者的时间,同时也尽快让求职者在新的一年里尽快入职。据了解,鸡公山酒业本次招聘会共涉及 27 个岗位,需招聘 100 余人,招聘对象主要为信阳市市民,其主要目的是留住人才,让他们在家门口有一个展示自己的平台。图为鸡公山酒业招聘人员对应聘者热情招待。易续震 摄

很多酒店表示今年春节“最难过”

高档餐饮往何处去

一位顾客在就餐时挑选饭店推出的一打和半打点心。今年春节上海多家饭店已经在推行“例菜”和“半份菜”,并号召顾客“光盘”离开饭店。

商务部在近期的例行新闻发布会上披露,中央“八项规定”和“厉行节约,反对浪费”的要求出

台以来,一些高端餐饮企业的经营和高端白酒的销售出现大幅度下降。抽样调查显示,上海高档餐饮企业的营业额下降超过 20%。很多餐饮企业表示,今年春节“最难过”,原先的消费高峰变成了消费低谷,而且随着“厉行节约,反对浪费”进一步深

入人心,预计今年的经营都将遭到巨大挑战。

市餐饮行业协会相关负责人告诉记者,行业协会正在指导企业通过挖掘自身潜力来适应新的市场形势。比如,本市首个点菜师培训班已在农历新年前结业,资深配菜师传授“点菜秘

诀”——大菜和小菜搭配,荤菜和素菜有比例,根据男女消费者的不同习惯推荐特色菜肴……合理点菜能兼顾企业盈利和消费者“不浪费、不奢侈”的需求。再比如,行业协会正在指导部分中高端餐饮企业开发新菜,用常见食材制作出美味佳肴,把单个菜肴的价格降下来。此外,“6T 实务”、“5S 现场管理”等管理经验也继续在餐饮企业间推广,鼓励餐饮企业从节约水电等细微之处降低经营成本。

(据《解放日报》)

雾霾天气侵袭 饮食能否清理污染物

去年年底,不请自来的雾霾天气打乱了我们正常的生活节奏,危害到我们的健康,与空气质量相关的呼吸道疾病病例也相应增多。在空气严重污染的情况下,靠饮食能否清理“雾霾”污染物?有哪些方法能够帮助我们减少雾霾天气对身体的不利影响呢?

据资料显示,PM2.5 会进入呼吸道,刺激并破坏气管黏膜,导致气管黏膜杀灭病毒、细菌和抵抗它们进入肺部组织的功能下降,气管黏膜的排毒功能下降。在这种情况下,原本身体健康的人群可能会出现咳嗽、气管炎等症状;患有哮喘、慢性支气管炎、慢

性阻塞性肺病等呼吸系统疾病的人群则会造肺部感染,引起气短、胸闷、喘憋等不适,出现急性加重反应;对心脑血管疾病等慢性病患者更是有较大的破坏力,如会增加心脏病患者的心脏负担,诱发脑梗塞等;颗粒吸入量不断增加,进而损害到肺部,损伤呼吸系统及其他系统。

随着雾霾天气的不断肆虐,健康成为最热门的话题。清肺食谱,木耳、猪血等食物能排毒的说法在坊间流传。那么,这些食谱是否可以帮我们清理“雾霾”带来的污染物呢?

“食品对治疗呼吸系统疾病,抵御雾霾天气的消极影响可以说

基本没有作用”北京市疾病预防控制中心主任邓瑛在接受人民网记者采访时表示,希望通过饮食来调理、清除污染物几乎不可能。空气污染较重的时候,仅靠吃这些食物来“清肺排毒”作用微乎其微。“食物只提供能量、热量和人体所需的营养,但是不能阻断气体的机械进入。”邓瑛如是说。

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所副所长马冠生也表示,目前没有研究表明,食物能预防呼吸器系统疾病。

那么,有哪些措施能够帮助我们减少雾霾天气对身体的不利影响呢?

北京市疾病预防控制中心主

任邓瑛介绍,首先要减少户外活动,尤其是老人和小孩儿。另外,外出时要戴口罩,大家普遍认为 N95 口罩的防护度高一些,其实普通的棉布口罩也具有一定的作用,至于哪种口罩最好,目前还没有研究的最终结果。

邓瑛特别提醒大家,雾霾现象发生在大范围的室外空气中,因此主要用于室内的空气清新剂对雾霾的消毒清洁作用不大,只有超低容量的雾化消毒剂才能起到一定效果。他同时表示,雾霾天也不能长时间不开窗通风,因为空气的不流动对于长期卧床的病人是不利的,建议在雾散去的时候及时开窗通风。(王 芳)

狠刹公款吃喝让刀鱼身价暴跌

高档饭店销售惨淡

反对公款吃喝和奢侈浪费之风下,曾经是高档餐饮中“贵客”的刀鱼,今年风光不再。在南通,刚刚见诸市面的新鲜刀鱼价格遭遇“滑铁卢”,只有去年的 1/3 甚至更低。即便如此,高档饭店的刀鱼销售依然惨淡,预计刀鱼价格还会继续下跌。

端平桥市场是南通水产的主要集散地。春节后一开市,很多店面都挂出了“专供长江刀鱼”的招牌。但昨天一早,记者走进几家店铺,发现一条条鲜嫩肥美的刀鱼虽然陈列在货架上,却少有人问津。“2.5 两以上的刀鱼去年的批发价每斤就要 1500 元以上,今年只要 250 元,是去年的 1/6,即使这样,还是没人买。”“有德江鲜”老板顾有德比较好坏两种光景后连连叹息。

记者了解到,目前在南通市场上销售的刀鱼主要是浙江刀鱼和崇明刀鱼,身价最高的长江刀鱼上市还要等一段时间。这几年,环境污染和过度捕捞使得刀鱼数量急剧减少,刀鱼消费成为餐饮“奢侈品”,身价连连攀升。去年,正宗长江刀鱼在高档饭店里一度卖到每斤 8000~10000 元。今年的端平桥市场里,浙江刀鱼每斤 300 元,而往年的价格稳定在每斤 1200 元。最受食客青睐的长江刀鱼,预计今年的价格也只有每斤 800 元,是去年的 1/3。

一家专营店老板周秀莲说,刀鱼身价暴跌,直接原因就是高档消费的降温。另外今年是“大年”,刀鱼产量增多。她发现前来进刀鱼的高档饭店比往年明显减少。而由于价格的“平民化”,前来购买刀鱼尝鲜的普通市民却多了起来。在市场上的“骏马水产”,记者看到虽然门口挂着“刀鱼专营”的条幅,但刀鱼供应量却很少,老板张光明有些无奈地说:“量跑得太多,不敢进太多(货)!”

南通“梅林春晓”是一家以烹制江鲜而闻名的酒店,尤以刀鱼最为有名。昨天上午,记者以订餐名义致电梅林春晓所属一家宴会会馆,接待人员告诉记者,长江刀鱼这两天已在店内上市,是在长江太仓段捕捞的。“2.5 至 3 两的刀鱼,每斤 1880 元。”接待人员说,“这个价格比去年低了很多,今年高了就没人敢来吃了。”

南通餐饮界一位经营者说:“受中央狠刹公款吃喝风、反对铺张浪费的‘铁规’影响,会所式的高档餐饮酒店生意影响最大,这种连锁反应也波及到刀鱼,作为‘贵族消费’的象征,刀鱼很少有人敢吃了,特别是公款消费。”该人士说,另外,刀鱼的丰收年,加大了市场供应,拉低了市场价格。

业内人士分析,但根据目前的市场情况和往年规律,气温回升以后,刀鱼的价格还可能继续下跌。

(吴一恒)

