

调味品市场竞争激烈,这家“中华老字号”酱油生产企业销售额年均增长60%以上——龙牌酱油不“打酱油”

湖南日报全媒体记者 颜石敦 邓玉娇 通讯员 胡孟婷

炎炎夏日,龙牌食品股份有限公司参观的游客络绎不绝,一睹百年老店龙牌酱油的风采。

全省日前推出的5条工业旅游精品线路,龙牌食品公司入选“舌尖美味体验之旅”。

龙牌酱油发端于1740年湘潭人龚裴然开设的龚庆祥斋酱作坊,1915年巴拿马万国博览会获奖,享誉国内外。

面对调味品市场的激烈竞争,“中华老字号”龙牌酱油“老”当益壮,2019年以来,销售额年均增长60%以上。2023年,公司营业额突破1.5亿元。

满足市场多元化需求,扩展到100余个品种

上世纪90年代以来,李锦记、海天、加加、千禾等一干新的调味品品牌强势涌入市场,龙牌酱油发展受到冲击。

不想当“打酱油”的配角,唯有创新!为研发适应新时代消费者的调味品,龙牌食品公司与中国工程院院士单杨联合成立龙牌食品创新工作室,与中南林业科技大学等建立博士工作站,用现代新技术提高酱油中呈鲜物质的含量,降低食盐浓度,不断提升品质。

单杨院士加盟,有力推动了新产品、新技术、新工艺、新装备、新专利在龙牌食品公司的转化应用,进一步挖掘龙牌食品的营养与健康价值,让消费者吃得安全、营养。

“制曲发酵是生产酱油的核心工序。”龙牌食品公司技术部工艺员黎焕波介绍,菌群特征会影响产品风味、品质,为开发具有湘味特色的调味品,公司联合湖南农科院、湖南农业大学进行特色发酵调味品品质提升关键技术研究。

以老牌产品为核心,打造适应新时代消费者健康饮食需求的系列产品,龙牌酱油不再只生产酱油,扩展到老抽、生抽、料酒、蚝油、食醋等100余个品种,涵盖基础调味品、复合调味品等,满足市场多元化需求。

依托院士工作室、博士工作站,龙牌食品公司大力招才引智,大刀阔斧进行技改,开展质量体系认证;与华智生物技术有限公司合作,进行酱油专用大豆种质资源开发与培育。目前,公司有科研人员45人,拥有产品专利59项。

“龙牌酱油的基因就是传承与创新。”公司董事长汪峥嵘表示,将以技术创新为驱动,解决龙牌酱油生产现代化、规模化和智能化过程中的关键技术问题,给传统工艺装上科技的引擎,让龙牌飞得更更高远。

坚持采用传统发酵工艺,堪称色香味“三绝”

龙牌食品公司晒场,一个个传统大瓦缸整齐排列,工人正在翻坯,空气中弥漫着浓郁的酱香。

2019年,龙牌酱油实施国企混合所有制改革,成立龙牌食品公司,在湘菜产业闯出一片天地的汪峥嵘成为龙牌新任掌门人。



龙牌酱园。

胡孟婷 摄

汪峥嵘对龙牌酱油充满信心:“湘菜是全国八大菜系之一,又有‘中华老字号’品牌做支撑,在调味品领域一定能够做大做强。”

“一部湘菜史,半部湘潭写。”湘潭菜在湘菜拥有自己的“江湖地位”,龙牌酱油功不可没。

清代大学者何绍基品尝了用龙牌酱油烹饪的湘菜后,赞不绝口,挥毫写下“三餐人永寿,一滴味无穷”的名句。

“天厨臻味觉,鼎饔赖调和。”1988年,龙牌酱油获中国首届食品博览会金奖,年近百岁的中华全国归国华侨联合会主席张国基挥毫题词。

湘潭地处北纬28度,是典型的亚热带带湿气候区,四季分明,降水充沛。这里盛夏高温,冬季寒冷,春夏交替期天气潮湿,十分适宜人工酱油的酿造。

春制曲、夏制胚、秋晒油、冬酿香,龙牌酱油坚持采用天然日晒露长期传统发酵工艺。大豆通过日晒夜露,8个月左右的发酵,历经去渣、晒豆、制曲、接种、翻胚等22道工艺。这种发酵方法,醅体温度温和、均匀,不产生局部过热、过冷现象,产出的酱油汁浓郁、色乌红、香温馨,堪称色香味“三绝”。

每道工序精益求精,成曲是酱油酿造的重要步骤之一,龙牌酱油的成曲由大豆和面粉科学配比,再通过米曲霉催生,这样酱油的抗氧化能力强,不易变色。

2022年,龙牌酱油酿造技艺入选湖南省非物质文化遗产代表性项目。龙牌酱油第五代传承人王培其表示,将坚持师徒传机制,保持原生态传统酿造工艺,打造湘式调味品领军品牌。

做好“旅游+”文章,研学游客纷至沓来

头项烈日,湘潭经开区九华和平小学老师带领

学生来到龙牌食品工业园开展研学活动。

点酱台,一个个瓦缸挺着将军肚,在阳光的照耀下,深褐色的酱胚正在发酵蜕变,芳香扑鼻。

龙牌博物馆,传统手工酱油酿造工具、充满现代气息的加工技术,让孩子们大开眼界。

龙牌食品游客中心手工制作体验馆,孩子们近距离了解酱油历史文化和生产工艺,感受“中华老字号”的独特魅力;动手勾兑不同月份的酱油,体验一把“打酱油”的乐趣;品味酱油冰淇淋,用酱油作画,乐在其中。

立足自身特色,做好“旅游+”融合文章,龙牌食品公司早在2020年就开始“试水”。

“龙牌酱油不只是一个品牌,更是一项非物质文化遗产,古法技艺的传承和工匠精神的传递,是我们的核心特色。”龙牌食品公司党委书记张越表示,公司发展工业旅游的初心,是让游客近距离体验龙牌酱油制作过程,让更多人了解“龙牌故事”。

龙牌食品公司投资近1000万元,建设点酱台、龙牌酱油博物馆、龙牌食品游客中心手工制作体验馆等,打造工业旅游网红“打卡地”。

“旅游+研学”,龙牌食品公司人气高涨,助力龙牌酱油走进千家万户。今年以来,公司累计接待来自长株潭地区研学学生1.1万余人次。

龙牌食品公司从2020年开始,每年举办一届“打酱油节”,邀请八方来客“打酱油”、品尝美食,擦亮湘潭“中国酱油之乡”金字招牌。

游客一边品尝剁椒鱼头、毛氏红烧肉、水鱼炖羊肉,一边欣赏唢呐、皮影戏、花鼓戏,享受味觉、视觉与听觉的盛宴。

“打酱油节”成为湘潭节庆活动品牌,游客成了龙牌酱油最好的“推介官”。

“龙牌酱油灯芯糕。”从湘湖味道记忆深处走来的龙牌酱油,创造新价值,绽放新的光彩。

厅党组书记、厅长李爱武表示,全省文旅系统将聚焦文化强省建设目标,不断深化文化领域体制机制改革,推动以文铸魂、以文惠民、以文兴业、以文弘道。大力推进基本公共文化服务标准化均等化;深化文旅融合、催化科技赋能、加强改革创新、办好旅发大会,力争把文旅业打造成全省第四大“万亿产业”;坚守中华文化立场,加强国际传播能力建设,擦亮“五张名片”,唱响“三湘四水 相约湖南”文旅品牌,讲好中国故事湖南篇。

“习近平总书记指出,中国式现代化,民生为大。”怀化市委书记许忠建表示,怀化将深入学习贯彻全会精神,始终把在发展中保障和改善民生作为中国式现代化的重大任务,着力打造一流国际陆港,加快推动港产城一体化发展,让老百姓共享开放发展红利;着力构建“5+10”现代化产业体系,加快建设新型显示、箱包皮具、中医药特色产业集群,精心办好全球湘商大会、湖南旅发大会,为老百姓提供更多“家门口”就业岗位;着力推动区域协调发展,以区域医疗、教育、消费中心为突破口打造五省边区中心城市,不断满足人民对美好生活的向往。

“全会进一步明确了协同推进降碳、减污、扩绿、增长的绿色低碳发展方向,鞭策我们加快完善落实绿水青山与金山银山的转换机制,健全生态环境治理体系。”省生态环境厅党组书记、厅长刘群表示,全省生态环境系统将深入学习贯彻全会精神,锚定中央污染防治攻坚战绩效考核“提效达标、保优争先”总目标,研究制定具体贯彻意见,细化实化工作思路举措,坚决扛起生态环境保护政治责任,强化生态环境监督管理,构建现代环境治理体系,防范化解生态环境风险,服务经济高质量发展,为人民群众全力保障最普惠的民生福祉。

“全会强调,党的领导是进一步全面深化改革、推进中国式现代化的根本保证。”省纪委监委日常工作室的副书记、省监委副主任程纪龙表示,将坚决贯彻全会精神,把坚定拥护“两个确立”,坚决做到“两个维护”作为最高政治原则和根本政治规矩,严密防范、严厉查处“七个有之”问题,坚决维护党中央权威和集中统一领导;强化对全会《决定》贯彻落实情况的跟进监督,坚决纠治表态调门高、行动落实差等形式主义官僚主义问题,以钉钉子精神监督推动改革任务在各地、各条线的落实;保持惩治腐败的强劲势头,一体推进“三不腐”,不断健全全面从严治党体系,引领保障各项改革不断走深走实。

(参与记者:姜鸿丽 唐曦 王铭俊 张璐 郑璇 张颐佳 余蓉 郭宸 王为薇 龙文决 肖畅 彭雅惠 杨佳俊)

谭盾与雷佳,在长沙开启家乡音乐节

湖南日报全媒体记者 龙文决 通讯员 李佳蔚 向靛

7月17日晚,长沙音乐厅湘江大厅掌声雷动,2024“谭盾家乡音乐节”在此开幕。首场演出“歌剧与舞剧”音乐会上,两位从湖南走出的音乐人,著名音乐家谭盾与著名女高音歌唱家雷佳,携手中外艺术家为观众展现中西方艺术的不同魅力。

几年前,情系家乡的谭盾成为长沙交响乐团终身荣誉艺术总监。这次的家乡音乐节酝酿了许久,选择在火热的7月开启,谭盾表示,这个时节长沙文旅市场非常火热,希望能通过本次音乐节进一步联通湖南和世界,让世界更加关注湖南的人文历史和长沙文旅。

“贝多芬的家乡是波恩,格什温的家乡是纽约,拉威尔的家乡是巴黎……家乡对音乐家的成长很重要。”谭盾细数世界上著名音乐家的家乡,然后骄傲地用长沙话说了起了自己的家乡湖南长沙:“我是湖南伢子,就在浏阳河与湘江的交汇处长大。《浏阳河》的调调、湘江的气魄、家乡的风土人情,对我影响很大。”谭盾乡音未改,字字情深。台下的乡亲们会心大笑,用掌声回应。

首场音乐会演出什么作品?斯特拉文斯基作曲的打击乐与双钢琴《春之祭》,谭盾以敦煌壁画为蓝本创作的《九色鹿》《玄奘东归》。

湘西诗人在首届国际青春诗会演讲

湖南日报7月19日讯(全媒体记者 杨元崇)今天,在杭州开幕的首届国际青春诗会——金砖国家专场,来自金砖成员国巴西、俄罗斯、印度、南非等9个国家的49位诗人,与中国23位诗人一起跨越山海、跨越国界,歌咏青春、抒发志向,推进中外文明交流互鉴。

中国作家协会会员、湘西土家族苗族自治州花垣县苗族诗人梁书正受邀参加由中国作家协会、浙江省委宣传部共同主办的首届国际青春诗会,并作为中方诗人代表,围绕主题“本土和个体之声”,作《倾听与回答》演讲。梁书正认为,真正的好诗

歌,应该让人踏实,给人希望,让每个人都能从中获得安慰和救赎。梁书正常年生活在乡村,在乡间的方寸之地,他像种植庄稼一样,用诗歌构筑一座庄重和光明的庙宇;用诗歌向自然和生命致敬;用诗歌阐释民族和乡村的古老传统蕴含着的朴素哲学。诗人要做的,就是发自内心的热爱,遵从内心去创作。梁书正的演讲获得中外青年诗人如潮掌声。

中国作家协会《诗刊》杂志的品牌活动“青春诗会”自1980年至今,成功举办了39届,570多位中国青年诗人在此展示诗歌才华和青春风采。

高值耗材集采 助推运动医学精准发展

湖南日报全媒体记者 周倜 通讯员 禹盛文 石荣



今年7月,湖南省医疗保障局《关于做好人工晶体等九类医用耗材集中带量采购中选结果执行工作的通知》开始执行。其中运动医学类医用耗材采购周期2年,平均降价74%。

值得一提的是,此次集采后,骨科四大种类脊柱、创伤、关节、运动医学方面疾病手术所需耗材全部进入集采,基本涵盖所有骨科手术耗材。

业内人士指出,这项新政策不仅能让因运动受伤需接受手术的患者自费数额大大降低,也能进一步推动运动医学朝着更精准、更高质的方向发展。

耗材降价,提升对运动损伤的认知

“医生告诉我,这次手术耗材费用,比之前同类情况降低了近1.8万元,这给我减轻了不少负担……”7月17日,湖南省第二人民医院骨关节运动医学科病房,31岁的张花(化名)虽仍在康复中,但感觉心里踏实。

此前,她因运动过程中出现失误,需在该院接受韧带重建和半月板缝合手术。这类手术所需的耗材,在进入集采前价格往往比较昂贵。

“此次进入国家集采的运动医学类医用耗材,从集采前的几千元到几万元不等,降至400元—2000元左右,集采后平均降幅达到74%。”该院骨关节运动医学科主任李宝军告诉记者。

以张花此次手术所需耗材为例。此次手术需要使用两块带棒钢板、两个半月板缝合器。随着集采中选结果执行的落地,如今带棒钢板从9100元/块降至2200元/块;半月板缝合器则从3500元/个降至1700元/个。

“降幅力度十分明显,品种范围贴合实际。”李宝军认为,此次集采中选结果执行,除去降价给患者带来的“减负感”,所涵盖的耗材品种范围也十分贴合临床实际,如PEEK带线锚钉、半月板修复双针耗材,不可调式固定板、人工合成骨等,都是必备且常用的耗材。

在他看来,以此次集采为契机,也能更好提升大众对运动损伤的重视。

在他的印象中,过去很多患者肩膀疼得整宿睡不着,但一些患者常误认为是“肩周炎”,加之集采前很多耗材昂贵,“遵医嘱、做手术”并不是大家的优先选择。

“很多患者一拖再拖、一忍再忍,反倒演变成最终须接受更复杂、更昂贵的手术。”李宝军认为,此次集采落地后,或将引导更多百姓正视、重视“运动损伤”问题,也将帮助更多患者缓解疼痛、提高自身运动力与行动力,拥有更好的生活质量。

集采扩容,让运动医学发展更精准

不到30分钟,手术顺利完成,患者当日就能扶助行器下地行走,术后24小时内即可办理出院手续回家康复……7月1日,中南大学湘雅医院关节外科主任肖文峰为患者小喜完成了湖南省首例带量采购膝关节半月板缝合“日间手术”,十分成功。

“运动医学类医用耗材纳入国家集采后,将广泛惠及因劳动、运动肌肉韧带受损需施行运动医学手术的患者,也对全行业从业人员提出了更高、更新的要求。”肖文峰给出自己的理解。

这一点,与各种患者的“关节”打了20多年“交道”的李宝军也有同感。

过去,运动医学归口骨科,但由于与脊柱、创伤、关节等方面均有交集,因此这条“赛道”的边界并不足够清晰,可用、普惠的耗材往往也少,多数依赖进口,价格不菲且选择空间狭窄。

近些年,随着现代医学的发展,医学科研发实力的提升,人们对运动日渐热爱,多种因素加持之下,运动医学学科有了更清晰、更迅速的发展。

“当我们对学科有了更充分的认识后,就势必会思考如何为患者提供更好的治疗。这也促进了医学耗材生产的进步,促使各企业生产出创新优质的产品。”李宝军认为。

“价格下来了,但质量会不会不如以前那些价格更贵的耗材呢?”每逢集采落地执行,起步阶段总会有群众心生疑问。

“各类耗材产品中选,并不是一次中选定终身。”李宝军介绍,过了两年的集采落地执行期后,如何确保甚至提高中标率,是企业必须提前思考的问题,这也倒逼企业不断夯实并提高自身质量,推动行业往更优质的方向迈进。

“骨科手术操作往往难度非常大,也需要医生不断学习,适应不同耗材产品,更需要行业科研实力的进一步提升,开发更好的产品、探索更新的术式。”不少业内人士普遍认为,集采带来的利好并不只限于价格,而是推动学科全行业的发展,全面提升我国骨科学实力。