

中医药“出海”！安国市赴意法签多项合作

保定晚报讯(记者程雅洁 通讯员贾宗霖)安国市近日携相关企业赴意大利米兰和法国塞纳开展中医药文化交流与产业合作系列活动,推动“千年药都”中医药文化及产品走向国际。

在意大利米兰举行的中医药文化推介及药膳合作协议签约仪式上,安国市向与会嘉宾全面介绍了当地深厚的中医药文化底蕴与产业发展成果。安国祁膳坊餐饮有限公司分别与米兰168中国之香餐厅及米兰sottomarino餐厅签署药膳战略合作协议,未来将在产品国际化推广与技术交流方面深化合作;药都严选健康产业集团与意大利中医药学会签署战略合作备忘录,共建产学研协同发展平台。

安国祁膳坊餐饮有限公司董事长刘朋表示,企业近年来积极拓展海外市场,已在巴西、马来西亚等国家成功布局,此次与意大利餐饮企业合作将依托安国丰富的地道药材资源与传统配方优势,共同研发更符合国际市场需求的药膳产品,推动“食养”理念融入当地民众生活。

在法国塞纳,安国市代表参观法国中医药博物馆及法国中国中医药中心,并开展深度业务洽谈。安国中医药文化博物馆与法国中医药博物馆达成馆际合作协议,药都严选健康产业集团与法国中国中医药中心签署产学研转化合作协议。药都严选董事长

李佳表示,集团将聚焦药食同源产品、功能性食品及中医适宜技术等,依托法方在医学等领域的技术积累,共建联合研发中心,共享实验室数据资源,加快产学研成果向大众健康产品转化。

安国市素有“千年药都”“天下第一药市”之称,是我国北方最大的中药材集散地和出口基地,药材交易量年吞吐量达60万吨,辐射全球40多个国家和地区。近年来,安国市持续推动中医药全产业链升级,发布“安国药膳”区域公用品牌,紧抓“全民食养”趋势,推进传统药膳与现代消费需求融合创新。目前,该市共有药膳生产企业75家、药膳餐饮企业16家,开发药膳菜品300余种,不断丰富“药食同源”的现代内涵。安国中医药文化博物馆作为当地文化地标,建筑面积达12000平方米,馆藏展品6000余件,系统呈现了中医药发展历程与“安国药市”的繁荣历史。

安国市相关负责人表示,此次系列国际合作标志着该市推进中医药国际化战略迈出关键一步。通过构建全方位、多层次的国际合作体系,安国市正将“千年药都”的文化积淀转化为推动中医药全球发展的新动能,以文化为纽带、以产业为基础,在现代化与国际化进程中焕发新生,为世界贡献独具特色的“安国方案”。

这一转变,根植于安国对自身优势的清醒认知与前瞻布局。从打造“安国药膳”区域公用品牌,到系统建设文化博物馆,深厚的产业底蕴与文化积淀,构成其走向国际的核心底气。此次欧洲之行,正是将这种内在积淀转化为外部影响力的关键一步。

安国的探索为我们提供了一个范例:传统特色产业的高质量发展,必须敢于在更广阔的国际坐标中定位自身。通过文化赋能、科技加持,将历史的“老家底”转化为符合现代全球需求的“新方案”,“千年药都”历久弥新,正源于此。(陆巍)



央媒省媒看保定

河北望都:农技专家支招 应对雨后冬小麦播种

□人民日报记者 邵玉姿

当前,正值冬小麦播种关键期,河北望都受近期持续降雨影响,土壤墒情较往年发生显著变化,田间土壤含水量偏高,传统播种方式难以适配当前土壤条件。为保障秋播质量,望都县组织农技专家团队深入各乡镇田间地头,通过现场查看土壤墒情、耕作层结构等方式,为农户提供“一对一”精准技术指导,破解长时间降雨和降温对冬小麦播种影响。

“今年国庆期间降雨持续时间较长,降雨后又迅速降温,导致今年冬小麦播种期比往年晚,要保证明年小麦丰产就得增加播种量。但播种量具体该增加多少才合适、播种后又该怎么管理才能让麦苗长得壮抗住冻……这些问题得靠农技专家给咱们讲明白、指方向。”种植大户黄晓松说。

晚播会直接影响小麦冬前积温积累,导致分蘖减少、抗寒能力下降,进而影响来年成穗率和产量。针对这一问题,望都县农业农村局农技推广研究员王建威表示,往年10月20日左右全县冬小麦就播种完成了,今年比往年播种得晚15天左右,晚播就得增加播种量,要根据小麦种植品种适当增加。一般来说,每亩要增加20%左右。通过增加基本苗数量弥补晚播导致的分蘖不足,同时要适当增施底肥,为麦苗前期生长提供充足养分,采用浅播方式促进种子快速出苗,播种深度3公分左右,避免因播种过深导致闷种、出苗延迟。

“晚播小麦若按常规方式种植,不仅出苗时间会推迟,还容易出现出苗不齐、苗弱等问题,冬前难以形成壮苗。”王建威进一步建议,必须严格遵循“播期服从墒情”,以肥补晚,以种补晚,以密补晚,以好补晚,提高播种质量,把降雨、降温对农业生产的影响降到最低。(保定新闻传媒中心记者姚琳参与采写)

编后小记

“千年药都”的国际新坐标

安国中医药“出海”,其意义远不止于几纸合作协议的签署。它标志着“千年药都”的国际化战略,从产品出口的初级阶段,迈向以“文化共融、产业共研”为特征的深度合作新阶段。

其最显著的特点,是跳出单纯卖原料的传统路径,转而输出一套集文化、膳食、技术于一体的“健康解决方案”。无论是药膳入驻海外餐厅,让“食养”理念融入当地日常生活,还是共建研发中心推动产学研转化,都体现安国正试图以更现代、更易被接受的方式,参与全球健康产业分工。这不仅是贸易,更是一种文化的对话与智慧的共享。

新消费激发新活力

28个乡镇端出“拿手菜”

易县美食节“乡味”引客来

保定晚报讯(记者葛淑霞 通讯员杜微)易县第三届乡村旅游美食节消费帮扶产销对接暨“镇镇有礼 乡乡有味”美食交流大赛近日在恋乡·太行水镇启幕。

本届美食交流大赛由易县县委宣传部指导,易县文化广电和旅游局主办。活动以“品舌尖乡愁,促文旅融合,助乡村振兴”为主题,来自该县28个乡镇(处)代表队通过展示+竞赛+体验乡村味道,打造一场集食、游、展、购于一体的文旅盛宴。

“五谷丰登”环节,参赛队员分工协作将混在一起的红豆、绿豆、黄豆、玉米粒、花生分拣到盘中点燃赛场。“薪火相传”“美味拼图”趣味接力游戏,集竞技与体验于一体。“既要快又要稳,特别考验团队协作,更重要的是通过游戏,把我们乡镇团结向上的精气神展现给大家。”易县牛岗乡代表队队员李婧源说。

“镇镇有礼 乡乡有味”美食展示与品鉴区人头攒动。各展位上,陈列着至少三道本乡镇最具代表性美食和农特产品。活动随机抽取50名幸运游客作为大众评审,品尝特色美食后,将认可的一票贴在乡镇投票板上。“品味美食参与评选,这次旅行更开心了。”大众评委王海涛说。

文化搭台,“乡味”唱戏。近年来,易县通过串联起地方特产、美食等资源,以地域美食为文旅市场注入更浓文化味和烟火气。“游客不仅尝到了美食,更能通过美食了解背后的文化故事。”易县文化广电和旅游局副局长王春河说,这次活动是推动易县农文旅产业深度融合的一次实践,通过多元内容展示,提升“乡乡有味”旅游品牌影响力,激发乡村消费活力。

(本文图片除署名外,均由郭恩桥摄)



①游客品尝易县卤制牛肉。

②易县第三届乡村旅游美食节活动现场。王斌 摄

③游客品尝易县特色美食缸炉烧饼。