

我省健儿伦敦奥运收获颇丰

# 河南为周口籍运动员张志磊等人庆功

□晚报记者 马治卫 文/图

本报郑州讯 11 月 30 日,河南省运动员参加第 30 届伦敦奥运会庆功大会在郑大体院礼堂隆重举行,周口籍运动员张志磊等人应邀出席庆功会。会后,张志磊接受本报采访(如图)时表示:“目前,我备战明年的全运会,争取实现连续 3 届蝉联全运会冠军的目标。”

在今年的伦敦奥运会上,河南籍运动员勇创佳绩,共有 10 名运动员、2 名教练和 2 名医生入选中国体育代表团,最终他们获得 1 枚金牌、1 枚铜牌、3 个第五名、1 个第六名、1 个第七名的成绩,胜利完成了我省奥运有金的目标任务,为河南赢得了荣誉。

当日 9 时许,身着运动装的张志磊等奥运健儿步入庆功会现场,礼堂内立刻响起雷鸣般的掌声。“拳击选手张志磊在去年肘部手术后,克服伤病,顽强拼搏,最终获得



第 30 届伦敦奥运会男子 91 公斤以上级比赛第五名,展现了良好的精神风貌。”庆功会上,省体育局局长彭德胜对张志磊“不畏强手、奋勇争先”的精神给予了高度评价。

赛场上没有常胜的将军。在第十届、第十一届全运会上,张志磊连续两届夺取 91 公斤以上级拳击冠

军。2008 年,张志磊在北京奥运会男子超重量 91 公斤级以上比赛中获得银牌,为中国超重量级拳击国际性比赛赢得历史性突破。庆功会后,回忆起自己的比赛历程,张志磊称其最难忘的是 2003 年在泰国举办的世界拳击锦标赛,由于是第一次参加国际性比赛,年龄小、经验

不足,他没有取得名次,但此次比赛为他积累了宝贵的大赛经验。

谈起以后的打算,张志磊说,目前全国上下都在备战明年在辽宁沈阳举行的第十二届全运会,他也不例外。“我国的拳击选手人才济济,我虽然参加的重大比赛多些、经验足一点儿,但仍不能掉以轻心,还需要抓住当前冬训的有利时机,全心全意搞好训练。”张志磊坦言,“在第十届、第十一届全运会上,我连续两届夺取了 91 公斤以上级拳击冠军。当前,我更要积极备战,争取实现连续 3 届蝉联全运会冠军的目标。”

据悉,在第 30 届伦敦奥运会上,我省女子举重运动员李雪英为中国代表团赢得第八枚金牌,游泳选手李响琦与队友合作摘得铜牌。庆功会上,荣获河南省劳动模范、省五一劳动奖章、省三八红旗手和省青年五四奖章一系列荣誉的李雪英代表运动员作了典型发言。

国家统计局公布 2012 年粮食数据:

## 粮食生产“九连增” 农民增收“九连快”

本报综合消息 记者 12 月 1 日从国家统计局 2012 年粮食产量数据公告中获悉,今年全国粮食总产量 58957 万吨 (11791 亿斤),比 2011 年增加 1836 万吨(367 亿斤),增长 3.2%,实现“九连增”。

“九连增”创下了世界粮食生产的中国纪录。我国粮食“九连增”,是在资源约束日益趋紧、国内外形势复杂多变、灾害多发重发等背景下取得的,成绩更显难能可贵。回顾世界粮食发展的历史,排名前 6 位的主要产粮国(中国、美国、印度、巴西、俄罗斯、阿根廷),除中国外,只有美国在 1975 至 1979 年、印度在 1966 至 1970 年实

现过“五连增”。

“九连增”树立了世界粮食生产的中国标杆。今年以来,全球 100 多个国家遭遇了不同程度的旱灾。在上半年南美大豆大幅减产的基础上,黑海产区小麦、美国玉米和大豆全面减产,上述地区今年粮食减产约 1 亿吨。在这种形势下,“九连增”不仅有力保障了我国粮食安全,也为保障世界粮食安全、维护粮食市场稳定作出了重要贡献。

“九连增”彰显了中国农业发展的道路自信。粮食“九连增”,得益于中央来统筹、部门聚合力、上下齐联动的重农抓粮新格局和不断完善的重农惠农富农政策。从

2004 年起,中央连续 9 年发布指导“三农”工作的 1 号文件,不断加大用于“三农”的支出。今年中央财政在去年首次突破 1 万亿元的高起点上,继续加大扶持力度,预算达到 12287 亿元,同比增长 17.9%。

“九连增”见证了农业科技支撑的创新自觉。今年中央 1 号文件聚焦农业科技,依靠科技创新驱动,引领支撑现代农业建设。今年,全国仅小麦高产创建万亩示范片就达到 2400 个,比上年增加 850 个,平均每个小麦主产区 4 个,示范片平均亩产 450~500 公斤,相比全国小麦平均单产高 30%以上。

好消息不只是粮食“九连增”,

农民增收也实现“九连快”。2011 年,全年农民人均纯收入为 6900 多元,实际增长超 10%,增幅再次超过城镇居民可支配收入,比 2002 年增加 4400 多元,按可比价格计算年均增速达到 7.9%。2012 年前三季度,农村居民人均现金收入 6778 元,实际增长 12.3%。河南省安阳市滑县白道口西河京村农民黄国兴说:“俺今年种了 268 亩地,比去年增产 5327 公斤,增收了 11700 多元!明年要承包更多的土地,学更多的科技,种出更多的粮食!”“九连增”夯实了这个普通中国农民的“中国梦”。

(冯华)

□晚报记者 李伟 文/图

如果说“周家口馒头”以主产产业化“探路者”的姿态致力于周口本地食品安全性的改善,那么同为“周家口”品牌的周家口牛肉则承载了“万果园”更高的追求与梦想:向“双汇”看齐,做全国品牌,树周口放心食品形象。为此,“万果园”人付出了不懈的努力。

### 一个信念 开启周家口牛肉复兴之路

王国安,“万果园”周家口食品有限公司肉制品生产技术总监,老食品人,在食品工业领域摸爬滚打数十年,尤其精于牛肉熟食产品制作。在一个领域有了精深的钻研,就必然会有更高的目标和追求。几年前,他和他的同行们开始思考一个问题:尽管牛肉也是国人的“当家食品”之一,但一直以来,没有一个像“双汇”一样叫响全国的品牌。市场上的牛肉熟食品牌都有很强的地域性,发展能力相当有限。那么,怎样才能在这方面有所突

破?苦苦思索和追寻中,拥有悠久历史的老周家口牛肉渐渐进入他们的视线。

作为老周口“八景四珍”之一,始于明朝永乐年间的周家口牛肉曾经风光无限,名闻大河南北,香飘五湖四海。不仅是往来商贾返乡必带的老周口地方特产,还一度是清廷御用牛肉。

关于老周家口牛肉的特点,有一段这样的描述:“采随息居谱,渗随园食单,彻悟三材五味之理,独辟四步坛腌之法,独创三洗六腌九炖之工序,以纯天然发酵红曲米、食盐、香辛料,慢火煨炖九时,始出牛肉臻品,重溢千年鼎镬之香。”说直白一些,就是重工艺,拒绝以添加剂“取巧”,产品安全且风味独特。

这样有着悠久历史,又符合时代要求的好东西如果被历史湮没,实在是太可惜了!作为周口食品人,有责任将其从没落境地拯救起来,重走复兴之路。带着这样的信念,王国安们开始遍访老周家渡口三河两岸牛肉作坊,查阅老周口特产美食传记古籍,最终挖掘出了周家口牛肉百年独传配

方及制作工艺。后经多次试验,终于找回了周家口牛肉的原始风味。

一份执著 打造周家口牛肉超凡品质

做自己的品牌,叫响全国!这样的想法王国安们有,“万果园”更有。一个有技术、一个有全面实力,两者自自然地走到了一起。

那么好的老周家口牛肉为什么会没落?这与历史上周家口兴衰走向有关,亦与老周家口牛肉的传统生产方式渐渐不符合时代要求,产品形象不与时俱进密切相关。所以,拯救周家口牛肉,就得从此突破。

为此,2011 年 4 月,“万果园”按照传统工艺,结合现代食品加工科技,斥巨资建成了日产 30 吨牛肉的现代化加工厂房;同年 8 月,周家口食品有限公司软包装牛肉车间建成投产;9 月起,包括五香牛肉、手撕牛肉、无硝坛腌牛腱、御品无硝坛腌牛腱芯、斗牛小子等在内的五大类 20 余个品种的“周家口”牌牛肉系列产品正式推向市场,与广大消费

者见面。这些产品坚决拒绝添加剂,保持了老周家口牛肉的传统工艺和风味,和老作坊生产的周家口牛肉相比,不仅品种繁多,而且有了严格的安全保障。

保障从车间入口高约半米的挡鼠板开始,然后是完善的员工更衣消毒系统,专业的车间杀菌控温系统,从牛肉解冻、修割、注射、滚揉、腌制、预煮到包装一整套国际水准的不锈钢专用设备,以及一系列遵循国家标准或者高于国家标准的原料、产品、用具检验程序。周家口食品有限公司生产总监杜建军就自豪地告诉记者,周家口牛肉所用原料每批都要进行瘦肉精检测,国家标准中也没有这么严格的要求。

生产机械化、自动化、标准化,在承袭传统工艺的同时确保环境卫生,最大限度避免人为二次污染。这些消除传统作坊生产弊端的努力渐渐为周家口牛肉找回了昔日的自信和荣誉。王国安说,从去年 8 月份投产至今,周家口牛肉产品共接受国家、省、市质监部门抽检四五十次,合格率均为 100%。而市场拓展至

今,周家口牛肉也早已走出周口,覆盖河南郑州、洛阳、许昌、驻马店、平顶山等多地市场。“5 年内,用我们的执著追求,把周家口牛肉做成一个在全国有影响力的品牌,咱有信心!”王国安的话掷地有声。



专用设备进行牛肉真空封口

万果园 打造周口食品安全范本