

# 大陸疫情吃緊 藥廠馬力全開滿足用藥需求



大陸各地藥廠馬力全開，河北省安國市藥都製藥集團工作人員正在灌裝銀翹解毒丸。

企業正加班加點生產對乙酰氨基酚片等治療發燒感冒的藥品。

瀋陽市工業和資訊化局醫藥處處長於海鵬介紹，東北製藥藥品種類多，發燒、止咳、抗生素藥品達19種，其中，生產複方氨酚烷胺片、撲熱息痛片、維生素C片等藥品的多條生產線已是晝夜運轉；含有解熱鎮痛及抗病毒成分的複方氨酚烷胺片產量一再提升；市民急需的撲熱息痛片，每天生產22小時，日產能已經達到平時的兩倍。清宮藥業用於發燒、清瘟的相關中成藥，日產能已達12萬丸；東陵藥業用於治療咳、痰、喘的藥物，日產能已達240萬粒。

## 實行三班倒確保24小時生產

瀋陽市發展改革委一級調研員劉耀國介紹，瀋陽市共有藥品生產企業12家，生產抗病毒、抗生素、發燒、止咳等「兩抗一退一止」藥品40個品種。連日來，各藥品生產企業開足馬力生產。

在河北省安國市藥都製藥集團股份有限公司車間內，經過十多道工序後，一盒盒感冒清熱顆粒被運往全國各地。公司總經理李龍表示，感冒清熱顆粒被列入北京市《新冠病毒

毒感染者用藥目錄（第一版）》後，訂單增加了20%。公司在增加原料儲備的同時，重新安排生產班組，實行工人「三班倒」，確保24小時不間斷生產。

位於河北省衡水市冀州區的葵花藥業集團(冀州)有限公司實施閉環生產管理，抓緊生產感冒清熱顆粒、小兒感冒顆粒等解熱鎮痛類藥品。公司總經理龍陵說：「在政府部門的大力幫扶下，現在每一個車間都馬力全開、加班加點，全力以赴保障相關藥品生產，最大限度滿足全國各地群眾的用藥需求。」

華潤醫藥商業集團有限公司北京大區副總經理黃丹介紹，根據北京市疫情防控政策的調整，參考《新型冠狀病毒肺炎診療方案（試行第九版）》，華潤醫藥商業集團自11月末開始廣拓管道，採購相關藥械物資，已配備抗疫物資300餘品規，其中解熱鎮痛、清熱解毒的15類物資配備60餘品規。

## 優化通路流程縮短物流的時間

為保證藥品能順暢進入市場、到達百姓手中，一些地方採取多種措施，加快藥品流轉速度；優化銷售方式，努力緩解群眾買藥

難問題，北京市藥監局、北京市市場執法總隊日前向華潤醫藥商業集團有限公司北京大區、國藥集團藥業股份有限公司等北京地區5家大型藥品批發企業派出聯合工作組，24小時駐守企業，幫助企業優化藥品進出庫工作流程，最大限度加快流轉速度；對接各區相關部門，協調區級藥品流通企業上門取藥，全力縮短物流時間，加快藥品從批發企業配送到醫院和零售藥店的速度，努力緩解當前防疫藥品緊缺局面。

京東健康公關經理孫鵬介紹，針對北京疫情防務新形勢下的市場需求，京東健康近日與中國非處方藥物協會一起，聯合30多家知名藥企，從源頭保障正品好藥平價供應。河北東風藥業公司專門開設對外銷售窗口，向本地群眾平價、限量銷售布洛芬、複方氨酚那敏顆粒等藥品。

山西省工信廳會同山西省藥品監督管理局，引導協調國藥山西等生產經營企業，聯合美團、京東、餓了麼等平臺，18日開始在太原市開展防疫醫療物資電商銷售活動，以緩解太原市民購買抗原檢測試劑、N95口罩等物資的緊張局面。

(王昆、於也童、倪元錦、王飛航)



參觀者在2022中國非遺麵食大會現場參觀拍照。

# 2022 中國非遺麵食大會的觀察

山西刀削麵、蘭州牛肉麵、陝西羊肉泡饃、武漢熱幹面、天津狗不理包子、北京驢打滾……16日，為期一周的2022中國非遺麵食大會在山西省太原市拉開帷幕，各地非遺麵食精彩亮相，開啟一場美食與文化的融合盛宴。

時光沉澱裡，飄溢著文化氣息的地域特色麵食，正搭乘文化和產業融合的東風，走向全國乃至全世界。

麵點師傅錦超左手托面板，右手持刀片，隨著快速出刀，一根根麵條落入鍋裡。這樣製作山西刀削麵的過程被贊為：「一葉落鍋一葉飄，一葉離面又出刀，銀魚落水翻白浪，柳葉乘風下樹梢。」

「山西刀削麵的精華就在麵上。」閻錦超說，用刀削出麵葉，中厚邊薄，形似柳葉，入口外滑內筋，軟而不粘，越嚼越香。這傳統麵食製作技藝已是國家級非物質文化遺產代表性專案。

近年來，山西刀削麵更加注重宣傳推廣和產業化發展。像閻錦超一樣的麵點師傅們在全國各地進行麵藝表演，傳播著山西麵食文化。當地麵食企業順溜刀削麵已在全國30餘座城市開了130餘家分店，年接待客流量超過一千萬人次。

有的非遺麵食不僅是舌尖上的美食，也是指尖上的藝術。在琳琅滿目的麵食展品中，來自「中國年餅之鄉」山西霍州的年餅非常吸睛。過年的棗餅、結婚的「百年好合」餅、過壽的壽桃……不同麵食蘊含不同寓意，當地人把美好祝願都揉進了餅裡。

霍州年餅是臨汾市級非物質文化遺產專案。近年來，霍州市打造了「霍慶慶」區域集體品牌，2021年年餅產量達1200萬公斤，產值近億元，遠銷全國多地。在與花饃零距離接觸中，越來越多年輕人感受到非遺魅力，激發熱愛、傳承的拳拳之心。「不少年輕人找我學習，想日常做給家人吃。」在一家年餅企業當技術指導的非遺傳承人韓愛英說。

大會論壇上，66歲的蘭州牛肉拉麵第四代傳承人馬文斌通過網路與大家交流蘭州牛肉麵產業化發展經驗。擁有百年歷史的蘭州牛肉麵蜚聲中外。馬文斌說，在當地黨委政府的指導支持下，蘭州牛肉麵正由一碗麵延伸發展到集品牌培育、連鎖經營、科研開發、技術培訓、生產加工為一體的產業鏈條。「在我們手裡，蘭州牛肉麵製作有了精確的數據和標準化的工業流程，既便於學習，又利於品牌推廣。」

「以前師傅常跟我們說不能把手藝丟了，現在蘭州牛肉麵製作技藝已是國家級非物質文化遺產專案，我們把傳統文化發揚光大了。」馬文斌欣慰地說。

# 這些麵食為何紅遍大陸

近年來，標準化、產業化、品牌化發展，成為非遺麵食走出深閩的重要途徑。美國新餐飲研究院華北區公共事務總監楊建偉在大會論壇上說：「越來越多的非遺品牌主動貼近年輕人，深挖麵食背後的文化體驗，讓更多祖輩傳下來的味覺記憶能夠曆久彌新。」

2022中國非遺麵食大會由中國烹飪協會、山西省文化和旅遊廳、太原市政府聯合主辦，以「樂享非遺『麵』向未來」為主題。(王學濤、楊晨光)

# 一片東方古葉的新生 中國製茶技藝的傳奇

因為練習炒茶，青年女茶師孫妍的手掌上不知多少回在磨出的水泡上長出了新皮，新老疤痕重疊，但她還是堅持了下來，只是因為不希望茶還在，但技藝流失了。數據顯示，西湖景區各個茶村已有200多位「茶二代」當家，近2700戶茶農中10%的「掌門人」是年輕人。村裡老一輩的茶人開始相信，年輕人正在從長輩手中接下振興傳統技藝的使命。

## 茶山變金山富了一方百姓

小小一杯茶，裝著傳承千年中國傳統文化，也裝著當代鄉村振興的夢想。一頭是龍井茶故鄉浙江杭州，一頭是巴山深處的四川廣元，一位80多歲的老人為了讓茶產業在巴山蜀水落地生根，已在兩地間往來奔波了25年。

這位老人是中國農業科學院茶葉研究所原副所長白堃元。他回憶說，1997年第一次來到廣元考察，得知廣元在2000多年前名為葭萌，意為「茶葉生長的地方」，然而當地茶泡出來卻並不如意。他不解，跑到村子裡調研，發現廣元氣候和優質土壤更適合發展高端有機茶。

於是，白堃元在當地開辦免費培訓班，引進種茶製茶工藝，為當地種茶、製茶提供技術支持。白堃元說，他們從浙江天臺縣群體品種的黃化芽變中選育出精品，在當地木門鎮進行種植生產。這個茶葉新品種被譽為「黃

金茶」。

經過十多年探索發展，廣元的茶山成了「金山」。目前廣元的黃茶種植面積已突破2萬畝，成為中國最大的黃茶種植基地，當地老百姓也因茶走上致富路。

在中國，有許多「一片葉子富了一方百姓」的故事。浙江省湖州市安吉縣黃杜村昔日荒山變茶山，村民年人均收入超3.6萬元。不僅當地農民富了，黃杜村還將茶苗捐贈給貧困地區群眾，幫助他們增收脫貧。

## 無糖茶飲帶動存簡的新生

流傳至今的茶文化精神如何傳遞給年輕群體，正在被越來越多的中國茶企關注。

距離杭州城50公里的徑山，相傳為唐代「茶聖」陸羽著《茶經》的地方。而今，這裡一家名為「陸羽泡的茶」的新中式茶飲店頗受年輕人追捧。這家茶飲店負責人劉豔麗說：「我們開設這樣一間茶鋪，研發健康、美味的新中式茶飲，希望吸引更多年輕人瞭解徑山與茶的淵源。」

中國飲料企業則在無糖茶飲上加大了研發力度。「我們希望還原中國茶本真的味道，同時又傳遞一種去冗存簡的飲茶方式。」杭州飲料企業農夫山泉的負責人說，這種生活方式更貼近現代年輕人，無須靜坐、清洗茶



開設在杭州徑山旅遊集散中心的新中式茶飲店「陸羽泡的茶」。

具，擰開一個瓶蓋就可以喝到茶。市場分析機構的一份調查報告顯示，今年上半年，無糖茶市場成為唯一正增長的即飲茶細分市場。

古代和現代的融合，傳統製茶技藝和現代生活方式的融合，最大程度還原傳統製茶，讓年輕人不拘於傳統飲茶的形式也能感受茶文化內核。

作為「80後」茶人，杭州頂峰茶業創始人胡飛率手「網紅」老樹畫畫，共同打造「老樹茶館」，探索多元文化元素與傳統茶產業的融合。「現在的年輕人喝茶不僅『不將就』，有的還『很講究』。我們這一代茶人，既要根植傳統，更要敢於創新。」胡飛說。

(魏董華、段菁菁、殷曉聖)

茶起源於中國，盛行於世界。不久前，「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」被列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。

而今，這片古老的東方樹葉有了更多新傳奇：年輕的技藝傳承人，給鄉村帶來脫貧致富的新夢想；國潮新風更賦予古老的東方傳奇以時尚色彩與時代氣息。

## 茶二代傳承接下傳統技藝

在杭州滿覺隴村炒茶大師唐鶴軍家中，從沒有炒茶機器，幾十年如一日手工炒製。西湖龍井茶，一芽一葉，因不同的含水量、炒製時間、手法，每一鍋茶都獨一無二，無法複製。

「這門手藝，每天要和200攝氏度高溫的鍋子打交道。」唐鶴軍說。在機器炒茶風行的時代，手工炒茶技藝仍然有著自己特殊的魅力。

家住龍井茶村的傅博從小在茶園長大，但讓他真正對炒茶技藝入迷，還是通過一場炒茶集訓。「和機器炒茶相比，手工炒茶更有靈魂。不同的人炒出來的茶，滋味與層次各有不同，這也是茶有意思的地方。」他說。

今年8月，西湖景區推出的西湖龍井茶手工炒製技藝培訓，是年輕人參與最多、規模最大的一次，一共有200多位學員參訓。

炒茶是門苦活。攤放、殺青、回潮、輝鍋……但年輕的傅博卻從中感受到溫度與火候的精妙。「茶村各個山頭集訓點的年輕人因炒茶相聚，茶葉成了他們的共同話題，學炒茶成了年輕一代新風尚。」傅博說。