

中国道地药材美食之乡·“开州金厨”药膳晚宴品鉴活动举行

# 药膳盛宴乐融融 宾朋满座尽欢颜



贡桔团米蒸羊肉。

鲜石斛炖香乳鸽。

果木香薄荷烤鸭。

山楂红糖玫瑰肉。

本报记者 熊程成/文 朱书灵/图

丰盛开州,物华天宝。11月28日晚,中国道地药材美食之乡·“开州金厨”药膳晚宴品鉴活动在金科大酒店举行。

夜幕低垂,灯火辉煌,现场人声鼎沸,热闹非凡。晚宴上,“开州金厨”名厨们各显身手,纷纷亮出自己的拿手绝活。他们用本地党参、当归、天麻、石斛等道地药材,以及南天门红糖、高山鸡、乳鸽、老腊肉、阴米、冷水鱼、桑叶蛋等特色农产品,精心烹制出一道道色香味俱佳的药膳菜品。

滋补鲜美的党参9高高山鸡、滋味丰富的天麻山老腊肉、清爽酥脆的果木香薄荷烤鸭、鲜嫩脆滑的灾实藕带煎虾仁……每一道菜品都让人垂涎欲滴,无不彰显出我区药膳文化的深厚底蕴和独特魅力。

活动现场,嘉宾们细细品尝了每一道菜品,对菜品的食材搭配、口感体验、营养价值都赞不绝口。

共赴盛宴,共品佳肴。在这热闹非凡的药膳晚宴上,各种开州药食同源道地药材和特色农产品巧妙融合,化作一道道别具一格、富含地方风味的养生佳肴。让人在品尝美味的同时,也感受到了药膳的养生魅力。嘉宾们欢声笑语,举杯共庆,享受着难得的欢聚时光。

党参天麻非独贵,寻常椒麻亦奇瑰。在

药膳晚宴上,“开州金厨”名厨吕本勇表示,许多人误以为只有党参、天麻等珍贵药材才能制作药膳。其实并非如此,一些厨房里常见的花椒、芝麻、薄荷、金银花等,同样属于药食同源的食材。大家烹饪时不妨多尝试使用这些普通食材,也可以做出营养美味的药膳佳肴。

秦巴药谷原生态,三峡药都道地香。我区地处三峡库区核心、秦巴古道要冲,是大巴山系药材重要种植地,境内有木香、玄胡、黄连、厚朴等上千个中药材品种,素有“三峡中草药宝库”的美誉,是重庆市中药材重点生产基地。多年来,开州中药材以其优良纯正的品质在中医药领域享有极高的声誉。此外,我区丰富的农产品也为“开州金厨”品牌和药膳文化的发展打下坚实基础。

“药膳不仅要注重营养价值,还要注重菜品的口感。开州药膳深度挖掘道地药材与传统美食的交融点,通过巧妙的调味,不仅保留了其养生价值,还优化了口感,令人食指大动,深受年轻消费者的青睐。”中国食文化研究会副会长贾云峰说,希望开州进一步培育壮大中药材全产业链集群,通过发展药膳带动特色农业和中医药产业发展,为推动健康中国建设贡献一域力量。

一味药、一道膳、一桌宴。此次中国道地药材美食之乡·“开州金厨”药膳晚宴品鉴活动不仅是一场美食盛宴,更是一次文化交流盛会。通过药膳这一独特的文化载体,向大家展示了我区丰富的中药材资源和独特的药膳文化,对助力大三峡秦巴中医药产业高质量发展和我区国家农业现代化示范区建设具有重要意义。

乌糯米折耳根。

广州中医药大学教授华伦荣:

## 推动中医药产业创新发展

在2024·第四届三峡道地中药材交易博览会上,来自全国各地的行业领导、专家学者、知名企业代表汇聚一堂,共襄盛会。其中,广州中医药大学教授华伦荣凭借深厚的学术背景和对中医药事业的深情厚谊,成为了大会的亮点之一。

现年70岁的华伦荣是地道的开州人。从医从教40余年来,华伦荣不仅在临床一线救死扶伤,还在科研领域颇有建树,研发出“枕中健脑液”“乙肝解毒胶囊”“东方病毒清”等一系列具有自主知识产权的药物,为中医药产业现代化、标准化发展作出了贡献。

为了照顾年迈的母亲并回馈养育他的故乡,华伦荣回到开州,在开州坪桥医院坐诊,将精湛的医术与丰富的经验直接服务

于家乡人民。

在博览会现场,华伦荣分享了自己对中医药文化的见解。他表示,中医药文化作为中华民族的瑰宝,其博大精深的理论体系与独特的诊疗方法,凝聚了千百年来无数医家的智慧与实践,体现了“治未病”的超前理念。

华伦荣表示,开州作为“三峡中草药宝库”,其木香、黄连、桔梗、玄胡等道地药材以优良的品质、显著的药效及广泛的适应性,赢得了国内外市场的广泛赞誉。

此次博览会,为中医药产业搭建了交流与合作的广阔平台,展示出中医药文化的深厚底蕴。华伦荣建议,要充分利用大数据分析、人工智能等现代科技手段,推动中医药产业传承创新发



展。同时,加强国际的交流与合作,让中医药文化走向世界,为人类健康事业作出更大贡献。

(记者 李艳文/图)

中国食文化研究会副会长贾云峰:

## 开州药膳产业未来可期

“开州已成功举办多届三峡道地中药材交易博览会,促进了国内外中药材行业的交流与合作。”中国食文化研究会副会长贾云峰表示,一直以来,开州以悠久的历史文化和壮丽的自然风光闻名遐迩,更以优质的特色农产品和丰富的道地药材资源著称。尤其是开州中药材,以其优良纯正的品质在中医药领域享有极高声誉。

药膳是基于“药食同源”理念,通过合理搭配食材和药材,采用中国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作成的美味食品。“开州将道地药材与特色农产品完美结合,开发出了一系列既符合现代人口味又兼具保健功能的

药膳菜品,让古老的智慧在现代饮食中焕发出新的生机与活力。”贾云峰说,这是开州对传统中医药文化精髓的深刻领悟与创新实践,更是开州在传承与发展中医药文化方面的独特贡献。

贾云峰表示,2022年,中国食文化研究会授予开州“中国道地药材美食之乡”称号,不仅是对开州中药材产业发展的肯定,也是对其在药膳文化传承与创新方面所作出的努力的认可。

“开州药膳产业未来可期。”贾云峰说,近年来,开州出台了一系列扶持政策提升开州药材和药膳的市场竞争力,取得了显著成效。希望开州进一步培育壮大中药材全产业链集群,为推动健康



中国建设贡献一域力量。

(记者 程超/文 姜婷/图)

国家药典委员会委员杨大坚:

## 期待更多人品尝开州药膳

随着人们生活水平的不断提高,健康饮食逐渐成为了人们关注的焦点。人们不仅追求美食的口感和味道,更加注重其健康与营养,为药膳产业发展提供了广阔的市场。

国家药典委员会委员、中国中医药促进会常务理事杨大坚表示,秦巴山区的中药材具有独特优势,其中开州作为该地区的代表,蕴藏着丰富且值得进一步发掘的道地药材宝藏。近年来,开州通过将中药材与地方美食融合,成功打造出药膳产业这一新兴发展路径,成为拉动地方经济增长和促进农民增收致富的新引擎。

“药食同源”的理念源远流长,其历史可追溯至“神农尝百草”的远古时期。早期,食物主要用于充

饥,而中药材则专注于治病,两者功能分明。时至今日,药膳的兴起将两者巧妙融合,既能大饱口福,又能调养身心,防患于未然。

杨大坚表示,当前,全国药膳产业尚处于初级发展阶段,意味着该领域拥有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。开州作为药膳产业发展的佼佼者,凭借道地药材与“开州金厨”的完美结合,已成功研发出多款口味上乘的药膳菜品。此外,近年来,开州通过举办各类活动,积极推广药膳产业,成效显著。

“随着‘开州金厨’走向全国,会有更多人品尝到开州药膳。”杨大坚说,希望开州进一步加大工业化制作与市场化推广力度,推动药



膳产业做大做强。

(记者 程超/文 姜婷/图)

安徽省中药材种植委员会秘书长颜菲:

## 开州道地药材真“地道”

安徽省中药材种植委员会秘书长,亳州市林禾农业发展有限公司、亳州金泓药业有限公司总经理颜菲受邀参加了2024·第四届三峡道地中药材交易博览会。

11月28日上午,颜菲一行应重庆贵投农业开发有限公司邀请到谭家镇锦竹村、南丫村,河堰镇口泉村中药材种植基地进行实地考察,详细了解黄连、厚朴等中药材生长、销售情况。在基地中,他们对开州药农两年育苗、五年成熟的严谨种植态度给予了高度评价。

“开州的黄连品质好,有效成分含量高,真正彰显了道地药材的‘地道’特色。”颜菲称赞道。

“开州已经实现了中药材的规

模化种植,不仅可以满足市场需求,还有效促进了当地村民的收入增长,为区域经济发展注入了活力。随着国家对中医药事业的日益重视以及大健康产业的蓬勃发展,开州中药材产业的发展前景将更加广阔。”颜菲说,此次考察并不仅仅是一次简单的参观,更是为了寻求双方深度合作的机会。

颜菲表示,他计划与开州的黄连种植大户建立长期稳定的合作关系,将开州优质黄连引入亳州市场,并通过他在亳州的平台销往全国各地。

“我们也期待与开州相关企业在中药材种植、加工、销售等各个环节展开合作,共同推动中药材产业链优化升级,共同推动中医药事



业高质量发展。”颜菲说。

(记者 李艳文/文 图片由受访者提供)