



齐鲁晚报 今日滨州

2015.5.4 星期一 今日C01-C04版

新闻有奖热线：
0543-3211123

官方网站 (http://binzhou.qwb.com.cn)

本版编辑:燕晓光 美编/组版:李冲

兴业银行基金产品货架

基金名称	基金代码	产品特点
稳健安盈医疗健康	519171	医疗主题基金,4月23日-5月20日首发募集,产品封闭期2个月,医疗板块为长期业绩黄金板块,与2015年热点养老产业相关性高,后市可期。
广发理财4号	10万起	本产品为基金中的基金,1季度业绩46.27%,筛选市场上长期表现较好的基金组合成基金池,根据市场热点调整基金持仓,客户不再需要在各个基金之间频繁上下车。
诺安低碳经济	001208	本基金着重在能源低碳化、交通低碳化、建筑低碳化、工业低碳化、农业低碳化、服务低碳化、消费低碳化七个方面实现对低碳经济主题股票的投资。

兴业滨州营业部: 0543-3093115 吉泰阳光社区支行: 0543-3095063
 兴业邹平支行: 0543-4366119 名仕龙城社区支行: 0543-3095060
 黄河小区社区支行: 0543-3095051 华滨新村社区支行: 0543-3098192

无棣饮食文化大餐乐呵“五一”

大山烧鸡、泊头肘子、妙迪金酱等近百种无棣美食美不胜收



展区内人气很旺。本报记者 王晓霜 摄

本报5月3日讯(记者 王晓霜 王丽丽 通讯员 孙栋)

4月30日,山东无棣海丰集团有限责任公司联合无棣食品药品学会为大家奉献了一道精彩纷呈的文化大餐——无棣饮食文化展。在滨州市黄河十二路渤海十一路以西的建大大厦一楼展厅,来自无棣33家企业现场展示、展销,让广大市民近距离了解无棣饮食文化的精髓,度过一个别有韵味的“五一”。

本次展会共设置展位31个,其中室内展位20个,室外展位11个,并设置了文化休闲区和贝瓷体验馆2个特色展区;参展企业33家,其中产品展示企业11家、加工生产工艺展示企业11家、户外现场烹饪单位11家。现场汇集了大山烧鸡、泊头肘子、妙迪金酱等近百种无棣美食,并展示了盐雕、贝瓷、枣

木雕、芦苇画、古瓦艺术等一大批独具无棣特色的文化创意产品。游客在此不仅可以品尝到无棣特色美食,还可以亲手制作属于自己的品牌食品与家人分享。

本届无棣饮食文化展另一大主题是“食品安全”,展会专门设置食品安全展示区。在这里,有专家为消费者解答与食品相关的问题,跟百姓息息相关的食品如何辨别真假,还有真假优劣的食物对比等都在这里上演。还举办食品安全普法讲座和营养健康讲座,为大家讲解合理膳食、健康饮食的相关知识。

无棣县委常委、副县长荆晓玲介绍,无棣饮食文化展是无棣饮食传统工艺发展成就的一次集中展示,既为企业提供了一个展览展示、交流提



在现场看到如此多的无棣美食,一位女士拿出一只螃蟹拍照。

高、对接合作的平台,也为广大美食爱好者参观、品鉴、购买无棣特色食品提供了一个便捷、集中的场所。“同时,对普及食品安全和营养健康知识,加快食品加工企业发展,促进工业、

旅游等产业转型升级具有重要意义。”

无棣饮食文化展将持续至5月5日,想品尝无棣美食,欣赏无棣特色文化创意产品的市民可不要错过了。

学校附近“5毛零食” 大都没质量保证

本报5月3日讯(记者 杜雅楠) 在食品安全展示区,四周张贴着各种食品安全知识的介绍,并展出了零食、酒品、药品等多个类别的20余种市面上存在安全隐患的产品,吸引了众多市民参观了解。

展台上展出的一种五颜六色的糖棍、金色锡纸包装的巧克力和几份药丸状的糖块,吸引了很多小朋友的目光。工作人员介绍,这样的“5毛零食”在学校附近的小卖部中非常常见,一般包装独特,颜色艳丽,非常受小朋友的欢迎,但是这些造型奇特的“5毛零食”却多数都缺少QS标识及厂名厂址。

工作人员说,孩子在购买零食的时候,一定要注意观察包装,有相应的产品名称、生产厂家、生产保质期并且要有食品安全标识。“家长们要注意给孩子在正规超市买正规厂家生产的零食。”

此外,展区还展出了米非司酮片、尼美舒利胶囊等多种药品,“经过我们核实,这几种都是假药。”工作人员介绍:“真药的包装、说明书质地都比较好、印刷清晰,但是这几种包装,说明书都很劣质,消费者在购买药品的时候还要注意包装上的‘国药准字’,这是食药监部门的生产许可,也可以通过下载药品扫码的手机软件进行鉴别。”

埭口虾酱世家 低盐制酱赶潮流

本报5月3日讯(记者 杜雅楠) 在无棣饮食文化展示厅里,越往西走越能闻出一股醇厚的鲜香,展厅西门的“埭口吴氏第一酱”展区,正是“鲜香”的源头。75岁的吴元树老人是吴氏虾酱手艺的第三代传人,“我们这是老手艺,现在也在创新啦!”

吴元树介绍,吴氏虾酱是自己家族从清朝雍正年间就传下来的手艺,传到自己已经是第三代。吴元树出生在无棣县埭口镇西南村,由于靠海,家里世代以捕鱼捉虾为生。从吴元树的爷爷开始,吴家就开始制作虾酱,吴元树也从小闻着虾酱的鲜香长大,耳濡目染,从小就掌握了制作虾酱的手艺。退休后就潜心发展家族的虾酱制作工艺。

“这4月天和伏天里腌的虾酱口味一般都重一点,要根据天气、季节调节时间、用料。做虾酱就是用新打的毛虾,洗净、烘干后,再用人工把剩余水分挤出,把虾皮放到缸里散开,再把澄清的汤倒进去,撒上浮盐,防止苍蝇侵入……”说起制作虾酱,吴元树和他的太太侃侃而谈,脸上不胜喜悦:“我们家的虾酱比普通虾酱都要鲜、香,没有那种虾子的腥味,这都是世世代代的经验总结出来的。”

吴元树说,如今人们提倡低盐,自己也在不断创新,在确保人们在享受到虾酱的美味时,还能确保低盐和健康。“我希望能把这门手艺一直传下去,让更多的人尝到咱无棣的‘吴氏第一酱’!”

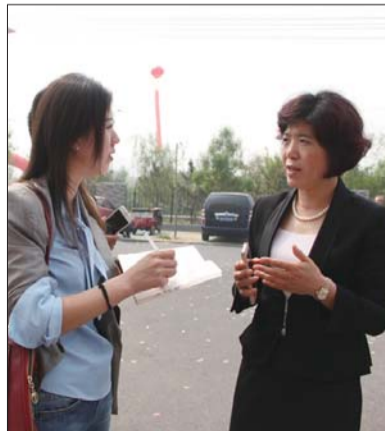
无棣县委常委、副县长荆晓玲:

让无棣饮食文化“走出去”

无棣县委常委、副县长荆晓玲告诉记者,展会目的是为了弘扬无棣饮食文化,普及食品安全知识,展示无棣形象,进而推动无棣旅游业发展,真正让游客留得住,吃得香,玩得开心,乐享无棣山海文化的旅游魅力。

“此次展会,对现有基础资源、产业的挖掘基础上,加快食品加工企业发展,促进工业、旅游等产业转型升级具有重要意义。尤其是在当今经济形势下,饮食文化产业发展,对当地经济发展具有拉动作用。”荆晓玲表示,不同于其他产业存在产能落后、产能过剩等,食品是一种刚性需求,如何让人吃得有滋味、有文化,市场潜力巨大。“注重品牌发展,让产品与文化结合,向产品附加值要效益。”

近几年,当地政府、企业协会一直努力,帮助无棣打破地域限制,让无棣走向全国。“2013年我们成功举办了文化产业产品滨州展销会,今年又举办此次饮食文化展,这是无棣饮食传统工艺发展成就的一次集中展示,既为企业提供了一个展览展示、交流提高、对接合作的平台,也为广大美食爱好者参观、品鉴、购买无棣特色食品提供了一个便捷、集中的场所。助力无棣饮食文化走出去,让外界知道无棣,让无棣走



无棣县委常委、副县长荆晓玲(右)接受本报记者采访。本报记者 王丽丽 摄

向全国。”

据荆晓玲介绍,此次展会由行业协会与企业牵头组织,采取企业抱团求发展,政府起辅助、服务的作用。

本报记者 王丽丽 王晓霜

招商银行 CHINA MERCHANTS BANK

招行明星理财
满足您每天、每周、每月的理财需求

产品名称	起点金额	2015年 年化收益	开放 周期
天添金	10万	5.81%	每个 工作日
天添金	5万	5.40%	
周周发	5万	6.25%	每周二
月添利	10万	6.28%	每月

一卡通新用户有礼!

首次开通一卡通并达标,即可领取海飞丝旅行装!

理财专线:
 滨州: 5088066 5088077 2220555
 邹平: 4296002 4595555
 博兴: 2399199 2399299
 滨州分行: 渤海十六路601号国际大厦
 渤海国际自助银行: 渤海七路黄河四路交汇处
 名仕龙城自助银行: 黄河五路497号
 邹平支行: 鹤伴一路966号
 邹平供销大厦自助银行: 黄山二路中段
 博兴支行: 新城二路766号人社局北侧