



有人拨打120,有人疏导交通,有人联系亲人……

# 男孩闹市被撞,路人合力救助

本报3月6日讯(记者 刘振)“坏了坏了,孩子被撞了,快拿我的小手机来……”3月6日上午11时40分许,德州市区青年路徐记馄饨店的店员徐女士风一样地冲到了门外,这一举动惊到了店里吃饭的不少客人,大家突然意识到,外面一定是出车祸了。

事发突然,不少人随即扔下碗筷,站起身顺着她跑过去的方向跟了过去。在青年路国税局附近,徐记馄饨店门口正对的马路中央,一名七八岁的男童躺在车前不停地抽搐着身子,嘴里不时发出痛苦的呻吟声,受伤的孩子身着校服,脸部有明显的血迹和淤青。肇事的银灰色铃木轿车停在孩子身前,前右侧车窗破损明显,玻璃龟裂,可见当时的撞击力之大。惊慌失措的肇事司机站在旁边,喃喃自语着,不知道

咋回事儿,砰地一声,孩子就卷到了车底下。

“孩子别怕,你妈妈电话是多少?”气喘吁吁的徐女士冲到孩子身边,将孩子揽在了怀里,焦急万分地询问着他的情况,不过此时痛苦万分的孩子已不能正常交流。“快打120,先别找家人,先救人要紧!”一位30多岁的中年男士高声喊到,提醒着身边的围观路人。“对对对,先救人”、“你打120了吗,我打着呢”……在越聚越多的围观人群里,大家或报警或联系伤者家属,自发加入了救助孩子的队伍中。

由于当时正值下班高峰期,事发路段车流量密集,导致交通拥堵严重,许多车辆不停地鸣响喇叭急促绕行,安全隐患大大增加。众人自发将孩子围在中央,防止倒地的男孩遭受二次撞伤,同时引导经过

的车辆减速慢行。一名40多岁戴帽子的男士急声喊到,“旁边电动车快点骑走,堵在这儿其他车也过不去,快快快。”

“我的孩子,谁干的?谁干的啊!”11时45分许,受伤孩子的母亲匆匆赶到了,见到倒在地上的孩子,一下子瘫在了孩子身边,情绪近乎失控,抱着儿子大声哭了起来。在众人的不断安抚下,她才焦急万分地掏出手机跟家人求救,“儿子伤到哪里了,快和妈妈说说啊”。人群中一名中年男子走上前扶住孩子,抚摸着关节部位做了简单的检查,“孩子还有意识,一直说疼,先别动他了。”

11时50分许,在众人的焦急等待中,120急救车终于赶到了。围观路人合力将孩子抬上了救护车,伤者被送往了德州市人民医院治疗。



现场图。

人物专访

# 把“德州扒鸡”老字号牌匾擦得锃亮

——专访山东德州扒鸡股份有限公司董事长崔贵海

本报记者 李榕 通讯员 张远图



创于清朝,传于民国,盛于当今。今年省两会中德州扒鸡作为27个山东品牌之一被“点名支持”,十代人匠心,三百年传承,只为做好一只扒鸡。

日前,记者专访山东德州扒鸡股份有限公司董事长崔贵海,在传承与创新中,新一代“扒鸡人”紧跟时代前行脉搏,以“做诚信企业、造健康食品”为信念,继续书写三百年飘香的德州扒鸡传奇历史……



## 二十余道流程铸就传世美味

1956年,德州城十几家传统老店和数十位扒鸡传人成立了德州市食品有限公司;2008年,这家老国企迎来了它的新掌门人——崔贵海。

“德州扒鸡公司是德州的金牌企业,我接手后压力很大。”德州扒鸡掌门人崔贵海说,扒鸡是德州不可替代的城市名片,德州的任何企业都有做不好的理由,唯独“德州扒鸡”一定要做好。在当时,整个扒鸡行业仍处于“拼价格、轻质量”的氛围,崔贵海改变思路,从“拼价格”变成“拼质量”,进一步提升扒鸡产品档次,整个扒鸡行业进入良性循环。

“质量是老字号的‘根’,凝

聚着老工人的技艺和匠心。食品安全标准再严格也不过分。”崔贵海正是秉承着“做诚信企业、造健康食品”这一理念,公司建立起二十多道检验检疫的全流程控制体系。在整个扒鸡加工过程中设置关键控制点,每个关键环节都有经验丰富的品控质检人员严格把关。并配备先进检测仪器,通过感官验收、微生物和理化检测加强出厂把关,实行动态管理,对于产品实行100%出厂检验,保证出厂产品质量100%合格。“我们始终将产品质量放在第一位,这是我们得到省长质量奖的根本原因。”崔贵海说。

## 老字号要继承更要创新

老字号品牌起初承载着国家的希望和自豪,逐渐成为一代代人的记忆,随着时间的推移,发展状况参差不齐。经营好的,效益可观,享誉世界;没落的甚至已经销声匿迹。这之间的差异就是“创新”。

“没有传承不是老字号,没有创新老字号也发展不到今天。凡是发展得好的老字号,一定是在传承和创新之间找到了‘最大公约数’。”崔贵海说,德州扒鸡从创立到现在有三百多年历史。从

2009年开始公司进行供给侧改革,调整产品结构,一方面发扬工匠精神,将老祖宗留下的好东西传承下去。另一方面,在传承加工基础上,形成工业化生产,用先进设备、技术确保产品质量的稳定。此外,作为老字号,多年来德州扒鸡不断地进行新技术、新工艺、新产品的追求和探索,以常态化的创新,满足消费者多元化的需求。其加工技艺2014年更是被国务院评为国家级非物质文化遗产。



山东德州扒鸡股份有限公司董事长崔贵海。本报记者 马志勇 摄

## “德州扒鸡”3至5年实现主板上市

在崔贵海看来,老字号不能只在家门口“卖老”,还要勇于到外面的世界弘扬民族品牌。

2016年12月14日,德州扒鸡首次走出国门,在荷兰举办了品鉴会,大受当地食客欢迎。今年下半年,荷兰工厂将投产,初步估算一个月产量3万只。德州扒鸡的国际化战略,由此拉开序幕。

“2017年,青岛德州扒鸡有限公司投产运营,2018年,上海加工配送基地投产;2019年,沈阳加工配送基地投产;2020

年,深圳加工配送基地投产。公司将用3至5年的时间实现主板上市。”崔贵海对公司的未来充满希望,他说,三百余年传承历史,见证了一个地域传统美食的传奇。

站在新的历史起点上,公司将紧跟时代前行脉搏,不断革新生产工艺、提升产品品质,在传承与创新中把“德州扒鸡”老字号牌匾擦得锃亮,让“德州扒鸡”这张德州名片走向全国,飞向世界,继续书写三百年飘香的德州扒鸡传奇历史!