

百余位专家、企业家聚集陶瓷产业发展高峰论坛

陶瓷产业智慧转型,听听大咖怎么说?

昨天,中国轻工工艺品进出口商会陶瓷行业年会暨陶瓷产业发展高峰论坛在醴陵东风大酒店隆重举行,百余位专家、企业家汇集一堂,探讨“中国陶瓷产业的智慧转型之道”。此次高峰论坛由国务院发展研究中心指导,中国轻工行业工艺品进出口商会主办,醴陵市政府承办。



▲醴陵瓷谷 记者 谭浩瀚 摄

中国轻工工艺品进出口商会副会长陈江峰:
多渠道建立品牌战略,提升品牌价值

企业转型升级可在五个方面着力:一是通过数字化、自动化、网络化的手段适应时代,提高生产效率和产品质量,结合装备制造进行进一步改进;二是注重研发设计,更多地与科研院所、国外的设计团队合作,提升设计水平,以适用不同的消费人群、消费市场、消费方式;三是注重品牌建设,可以多渠道建立品牌战略,参与公益活动提高品牌知名度,提升品牌价值;四是加强营销渠道建设,关注新零售带来的新机遇,及时地调整生产流程和营销方式;五是加强产区合作,错位发展,根据各自优势寻找适合自身的道路。

国家博物馆副研究员、清华美院博士马敏:
深挖传统,从历史中掘金

自古以来,瓷器就是中国文化对外的一个强势输出,目前很多国外高端陶瓷品牌就是从模仿中国的过程中形成的,所以我们的企业不需要妄自尊大。

以醴陵窑为例,它在清末民初和新中国成立以后两次享誉国际,所用的时间都不到十年,这是一个奇迹,它的核心驱动力就是科研和创新。醴陵的陈扬龙大师说:在传统中学,工艺中练,沉下去,从自然中悟,在时代中立,走出来。这就是一个很好的概括。

建议本土企业深挖传统,从历史中掘金——安排专业人员对自身历史、特点、产品序列进行梳理,存档和研究,有意识地将自身特色的产品重新设计,形成历史序列,建立品牌文化。



▲昨日,“瓷心不渝”慈善拍卖会现场 记者 谢慧 摄

湖南华联瓷业股份有限公司董事长许君奇:
运用互联网思维,用大数据管理企业

物欲横流、焦躁的经济时代即将过去,真正回归到实业,陶瓷是一个不可多得的产业,可以做百年老店,可以做家族企业,可以把文化、品牌根植进去,这是陶瓷人的骄傲。从个人经验来说,智慧转型首先要运用互联网、信息化的思维来调整企业单一的、传统的思维模式和管理模式,其次是用大数据

江苏高淳陶瓷股份有限公司副总经理王贵夫:
把市场创新和品牌创新相结合

高淳正在尝试把市场创新和品牌创新相结合,通过2014年以来承担APEC国宴用瓷、世界互联网大会用瓷、一带一路用瓷等参与国家重大项目的方式提高企业美誉度和影响力;另一方面,通过工业旅游,探索一条文化创意、产业和旅游相结合的模式,进一步通过

深圳国瓷永丰源股份有限公司副总经理郭京洲:
文化营销:将中华礼仪带进万千家庭

在中华民族的历史长河中,没有一种文化的影响力能够超越瓷器。非常荣幸,我们承担了G20峰会的国宴用瓷,但对企业来说,仅仅做国宴是没有用

管理企业。德国梅森(编者注:全欧洲最早成立的陶瓷厂,也是全世界最佳的瓷器制造商,被称作瓷器界的劳斯莱斯)的设计总监曾跟我说“我的产品设计是从100年前的设计稿中来的,我今天才开始做”,其数据管理、档案管理让我惊叹,今天很多的大品牌都是这样做的,我们也需要这样做。

体验和消费者参与的方式,改变过去单纯依赖国际市场的经营模式。

转型是企业的出路,也是对企业的考验。传统企业是否具备能驾驭文化创意、现代营销、品牌策划的综合能力,不亚于当今形势下对传统产业和传统文化的挑战。

的,所以我们提出从国宴到家宴,从外交到私交的市场路线图,其实就是把一种仪式感或者说中华礼仪带进万千家庭,这是一种文化营销。(记者 肖捷)

“瓷心不渝”拍卖会拍出18万元助学善款

9月29日上午,瓷心不渝·慈善助学拍卖会在湖南省醴陵市中国陶瓷谷新闻发布厅举行。本次拍卖会以“瓷心不渝”为主题,拍卖所得将全部交由湖南省红十字会管理,专门用于定向支助醴陵的贫困家庭学生与支持醴陵的教育事业。

整个活动历时3个多月,征集到30余位陶瓷艺术家、企业家和个人的优秀作品共计48件,来自社会各界的百余位爱心人士轮番举牌后,筹集善款共计18万元。期中拍卖会的压轴拍品最终以5万元成交价成交。(记者 肖捷)



新食尚

在株洲,吃中山脆鲩鱼生

茅道 文/图

提到鱼生,你可能第一时间想到的是三文鱼,挪威进口的(当然,很大可能吃到的是东江虹鳟鱼冒充的),厚切成片,蘸芥末而食,鱼肉丰腴肥美,与强刺激性的芥末一道在嘴里迸裂开来,那酸爽感觉,简直不要不要的。

因这一固有印象,便想当然地认为鱼生这一美食为舶来品了,而且非鲑鳟鱼类不能片来生吃。其实不然,在我国古代,食鱼生就已经很普遍了(当然,也有可能跟当时烹饪方式不太发达有关),诗经中便有“鱼鼈臠鲤”的说法,臠本意即为细切的鱼或肉,可见,早在先秦时期,便有用鲤鱼做的鱼生食用了,那位凿京杭大运河的隋炀帝,虽然名声不大好,却说过一段在饮食史上流传千古的名言:“金齏玉脍,东南佳味也!”“金”、“玉”都指其颜色,齏是调味料,金齏便是用橙皮加醋调成的“橙齏”,其色金黄;脍便是鱼生,片得轻薄,光洁如玉,连荒淫无度的隋炀帝也赞其为佳味,可想而知其地位有多高了,再往后,各式饮食文本中,对“脍”这一美食的记载更是所在皆是,现今推崇日本的各式刺身,其实也脱胎于“脍”,是由唐朝时日本的遣唐使带回国的,这都是有据可考的历史。

至于为何“脍”(即鱼生)如今在中式餐饮中日渐衰落,反让欧美日韩的生鱼片之类舶来品大行其道,我个人猜测原因可能是,比之欧美日韩等发达国家,国人过去的卫生状况着实不敢恭维,鱼肉生食,处理不够洁净便易生病,年长日久,这一流传千古的“脍”食便所闻日稀了。

事无绝对,尽管我国多数地方的“脍”食大多湮没在历史的长河中,但有一地的“脍”食却毫无无损地保留下来,且在时代发展中变得更为丰富多彩,便是以顺德菊花鱼生为代表的广东鱼生——某曾在顺德吃过地道的菊花鱼生,那架势,称之为艺术品也毫不为过——究其原因,不外两点,一是广东古属蛮夷之地,向与中原正朔不大对付,往往自成一体,才不管你中原大地饮食风尚如何变幻,始终自给自足地遵古礼而活;再一个近代以来,又为最早开埠之地,富庶繁华自非落后的内陆腹地所比,卫生状况自然也不在话下,也就无处处理洁净与否了。

当然,这一饮食风尚在南粤大地是常态,一旦移植入内陆城市,总归有些骇人——除了三文鱼,淡水鱼也能做刺身?想想菜市场鱼档口那腥臭难闻的味道就要打冷战,还能生吃入嘴——毕竟,历史已经断档多年,再度接轨总是要经受这样那样的诘难的。

好在某等脸皮够厚,无惧历史的诘难,今次就要带大伙儿一探这一在内陆腹地失传多年的“脍”食——广式鱼生(生吃的哦)。

去的是体育中心的银格中山脆鲩庄,这应该是目前株洲唯一一家以广式鱼生为主打的餐饮门店,特聘的广东师傅,专做鱼生之一味(有人可能要抬杠,鱼生不是生吃的嘛,还用啥大师傅,我就只能呵呵呵了,鱼生吃生不假,但那刀工还非专业人士不能片出,按广东新

语》“鱼生”条所记,要“轻可吹起,薄如蝉翼”,你试着给我片一个试试?再说,虽是鱼生主打,但一条鱼总有好几斤重,除却鱼肉之外,还有诸多的头尾骨架等边角料,这些边角料可以分而烹之,且口味各不相同,便是著名的一鱼多吃了,还真得有分量的师傅才敢接下这个活儿)。

片好的鱼生垫在用保鲜膜覆着的冰块之上,一可保鱼片之爽滑脆嫩,二则可以低温杀菌。夹片鱼生仔细瞧瞧,“薄如蝉翼”大抵是文学性的修辞手法,“晶莹剔透”也多有夸大,却实实在在是半透明状,光线可透,当可想见其薄了(按:正宗的顺德菊花鱼生除之前所述种种外,还有一大特色,即摆盘要成绽开之菊花状——得名亦溯源于此——但那是极费手工的细致活儿,除了美观之外,并没有什么卵用,家宴或者人多的大酒店可以如此,但要求社会化餐饮酒楼也如此操作,那不等三两个小时,别想吃到饭)。

吃鱼生时的配菜颇多,花花绿绿的煞是好看,白、红萝卜丝、葱姜丝、洋葱丝、柠檬叶、花生碎……林林总总,总有十多样之多,食时凭个人口味,选三两样或者五六七八样,和鱼生一起伴蘸料而食(我个人不喜太多调料,一般只加白、红萝卜丝和葱姜丝几样)。

蘸料也多,花生油和日本海鲜酱油是必须的,也有芥末可选。但个人建议,不必加芥末,正经的顺德鱼生也是没有芥末的,只用好的花生油和海鲜酱油即可,花生油增其爽滑,海鲜酱油调味,鲜甜脆嫩,半点腥味也无。

生食之外,也可熟食,片得比生食的鱼生稍厚。打边炉之底料乃上好黑山羊肉熬出的浓汤,稍滚即起,可单吃,亦可蘸味碟而食,个人建议不蘸为上,更可吃鱼肉原有的鲜甜来——古人造“鲜”字,乃是鱼羊二字合二为一,鱼肉在羊肉汤中涮过,该是何等鲜美,自然不用我多言了。

吃了不少菜,也该来点儿主食了,一份滚烫的鱼片滚粥便可算是一鱼多吃中的主食了。取潮州砂锅粥做法,白米熬熟之极黏,趁滚热时入鱼片和生姜丝,烫之仅熟便离火上桌,略用薄盐调味,呼呼三碗下肚,额头必冒出细密的汗珠子,这一席一鱼多吃方算終了。



食趣

咸菜情

何渊

父亲刚刚去世,家里的一切开支完全依靠母亲那双结着硬茧的松树皮般的粗手来维持,一年的收入除却大部分为我们姐弟俩交学费,其余的便是日常生活开支。一日三餐简单得不能再简单了。看到别人家的孩子嚼咸菜,便馋得直流口水,回家便嚷着母亲也给买……但只是嚷嚷而已。如果哪里能多挤出一分钱,我想母亲也会满足我这个小小的“非分”之想。

有一天,母亲终于拎回一筐用来腌咸菜的芥菜,学别人用“一斤盐,四斤水”的方法腌了起来。在幼小的记忆中,这一次母亲可真的款了一把。每天吃饭时,特别是拿了“花卷、馒头”硬硬地往嘴里塞的时候,自然会惦记那美味的腌咸菜。当我终于像别人家的孩子一样,在家门口大大方方地用咸菜就馒头吃起来的时候,心里有种说不出的喜悦。

从那一年起,咸菜便成了家里的“四季菜”,母亲总在初冬的时候,用浸泡红肿的手为我们腌咸菜吃。

中专的几年生活,是我今生今世难以忘却的。那时候,各家的生活都好了一点,但孩子们还很节俭。每期开学的时候,教室里弥漫着各式菜品的香味,母亲给我切得细细的咸菜条在五花八门的菜品里黯然失色。老师总说他好像进了食堂而不是教室,同学们便禁不住笑了起来。放学吃饭的时候,教室里便成了同学们的餐厅,我拿着咸菜和自己带的馒头津津有味地吃起来。几天以后,馒头硬得要磕掉牙,只好掰开开水吃。后来班上的同学给我取了个滑稽的名字——“开水炸油条”。还好,我自卑,因为我的学习成绩在班里顶呱呱。

由于学习成绩名列前茅的原因,我结交了许多朋友,他们给我吃他们父母做的菜,也经常洗劫一空我那可怜的咸菜,啧啧称赞起母亲的手艺。但我想他们只是图个新鲜和热闹,只有我一个人才能悟出这咸菜中的爱和温情来。

后来,我参加工作离开了家乡,在一座城市医院里当医生,医院有来自天南海北的同事,每年春节期间,都有同事捎来许多家乡的特色菜,广东的香肠,北京的板鸭,湖南的腊肉,江苏的辣鸡,浙江的火腿,这些尽管是我头一回吃,也确实各有特色,但嚼起来总觉得没有咸菜香。

现在想来,咸菜虽微不足道,但它承载了浓浓的母爱和亲情,令我毕生难忘。