

“简单地讲,樱花起源于中国,发扬光大于日本,没韩国什么事”
——中国樱花产业协会执行主席何宗儒

日韩为樱花起源地打笔仗,中国樱花产业协会称日韩的樱花起源于中国

正是赏樱季,对于樱花发源于哪里,日韩两国媒体最近打起了笔仗。日前,中国樱花产业协会在广州召开新闻发布会,称樱花真正的起源地是中国,且有日本权威的樱花专著《樱大鉴》证实。日本樱花最早是从中国的喜马拉雅山脉地域传过去的,时间在唐朝。



云南樱花美景 资料图

韩国争“樱花起源地”

近日,有韩国媒体称,日本樱花中最著名的品种染井吉野的原产地是韩国济州岛,同时赏樱也是韩国文化。此语一出,引来日本媒体的激烈反驳。

对于樱花起源地的争论,中国樱花产业协会执行主席何宗儒在会上称,日韩双方都没有“资格”。“我们并不是要和日本与韩国打嘴仗,而是要陈述一个事实,很多史料证实樱花发源地就在中国。作为一个中国人,我们有责任让更多的人知道

这段历史。”

何宗儒说,作为樱花之国的日本原来是没有樱花的,据日本权威的樱花专著《樱大鉴》记载,樱花原产于中国,日本樱花最早是从中国的喜马拉雅山脉地域传过去的。

据中国植物学会植物园分会理事张佐双介绍,全世界共有野生樱花约150种,中国有50多种。全世界约40种樱花类植物野生种祖先中,原产于中国的有33种。

“简单地讲,樱花起源于中国,发扬光大于日本,没韩国什么事。”何宗儒说,樱花文化作为一个国家的

软实力,日韩两国都非常重视,“作为发源地的中国,希望能有更多的国人能够了解樱花、欣赏樱花。”

唐朝时樱花传入日本

日本人对樱花的热爱可谓举世皆知,世人也都说日本是樱花之国,而日本却都说樱花源于中国,令人震惊的是,绝大多数的中国人对这一历史竟然毫不知情。

日本人对樱花的痴迷程度世人皆知,世界上流行的说法是樱花盛名于日本,日本人也深以为傲,但谈到樱花的起源,日本人都毫不避讳地说:樱花物种源于中国。然而,这个客观存在的事实在国内却鲜为人知,95%以上中国人毫不知情,震惊之余,也激发了许多爱樱国人对樱花的起源及发展历程进行深入研究。

“樱花虽是日本国花,但却源自中国,从很多古老籍册、文献资料中都能觅到它的点点芳踪。日本樱花原产于中国喜马拉雅山脉,人工栽培后,这一物种逐步传入长江流域、西南地区以及台湾岛。这是日本权威著作《樱大鉴》的记载。据有关专家考证,秦汉时期,樱花栽培就已应用于宫苑之中,距今已有2000多年的历史。”

盛唐时期,众国来朝,日本深慕中华文化之璀璨,樱花的种植及鉴赏,也就在这个时期,樱花随着建筑、服饰、茶道、剑道等一并被日本使者带回了东瀛扶桑。但是,由于这段历史国内的教育与宣传鲜有提及,加上由于古代更重视樱桃的食用价值,因此,尽管我国樱花的栽培历史悠久,但培育和流传下来的品种并不多,从而导致现在绝大多数人都误以为樱花是日本的物种。

中国南极科考造福吃货 南极磷虾 有望端上中国百姓餐桌

记者日前从中国第31次南极科考队获悉,经过4年多的快速发展,中国南极磷虾产业从无到有,一条从捕捞到加工的产业链已初具规模,南极磷虾端上中国百姓的餐桌不再是遥不可及的梦想。

新华社 综合



南极磷虾 资料图

赖氨酸含量超金枪鱼

在本次南极科考队中,中国水产科学研究院东海水产研究所、中国科学院海洋研究所以及中国海洋大学等单位组成南极周边海域磷虾等生物资源考察与评估项目组,在中国南极中山站附近的普里兹湾进行了南极磷虾资源声学映像数据采集和15个站位的拖网采样。

中国水产科学研究院东海水产研究所李灵智介绍说,南极磷虾是地球上已发现生物量最大的单一物种,其总量保守估计可达数亿吨。南极磷虾处于南大洋食物链的中心,是鲸鱼、海豹、企鹅等动物的主要食物。在全球渔业资源持续衰退的背景下,南极磷虾有望成为人类未来最大的蛋白质资源库。

南极磷虾是高蛋白质的食物,据生物学家测定,南极磷虾

肉中含蛋白质17.56%,脂肪2.11%,且富含人体所必需的全部8种氨基酸,尤其是代表营养学特征的赖氨酸的含量非常丰富。

与金枪鱼、虎纹虾和牛肉相比,南极磷虾的赖氨酸含量最高。世界卫生组织曾将南极磷虾、对虾、牛乳和牛肉的氨基酸综合营养价值比较评分,结果磷虾得100分,牛肉96分,牛乳91分,对虾71分。国外科学家计算,一年捕捞7000万吨南极磷虾,即可为世界四分之一人口每天提供20克高质量蛋白。

正因南极磷虾蕴藏着巨大的经济价值,自上世纪60年代起,苏联、日本、波兰等国率先开始商业捕捞南极磷虾。近年来,挪威引领了新一轮南极磷虾资源开发,形成了较为成熟的南极磷虾国际市场。

我国去年捕捞5万多吨磷虾

中国从1984年首次南极科考起就启动了南极磷虾资源调查,并于2010年首次派渔船进行商业捕捞。虽然中国南极磷虾商业开发起步较晚,但发展迅速,2014年的捕捞产量达到5.4万吨。

李灵智坦言,尽管中国的南极磷虾产业发展较快,但总体还处于初级阶段,没有专业的磷虾捕捞船,机械化水平低,产出效益不高。此外,在磷虾加工产品开发上,经济附加值较高的虾油等深加工产品还难觅踪影。

而磷虾的运送也是个难题。由于捕捞时造成的挤压,磷虾容易损失体液,捕获的磷虾必须及时处理,否则几小时内会死亡、变质。处理的主要办法是去掉虾头,保留虾尾肌肉部分,同时剥除甲壳(南极磷虾壳氟含量较高,不宜食用),最终制成冷冻品或浓缩粉末。

由于南极磷虾含有丰富的磷虾油,含有身体很需要的四种磷脂,而且污染量极低,近年来捕获的南极磷虾大多被用于提取磷虾油类保健品。

十年“金牌”品质 “问道”还需“敢想” 特仑苏九度携手博鳌助力更好未来

3月26日至29日,博鳌亚洲论坛2015年年会在海南博鳌举行。作为博鳌亚洲论坛的唯一官方指定乳品,特仑苏已是第九次为参与论坛年会的嘉宾们提供“金牌”牛奶的专享服务。同时,2015年也是特仑苏品牌诞生的第十个年头,在做好“金牌”牛奶专享服务的同时,特仑苏也携手本届博鳌论坛一同回顾了其十年“金牌”品质历程,誓为亚洲及全球的更好未来加油助力。

特仑苏九载携手博鳌 十年“金牌”品质历久弥新

于3月26日开幕的亚洲博鳌论坛2015年年会吸引了来自世界49个国家和地区的1772名嘉宾出席,来自全球政商文化各界的领袖精英们在持续四天的论坛会议上就关乎亚洲未来发展的各种议题进行了交流讨论。

自2007年特仑苏首次与博鳌亚洲论坛携手,成为其唯一官方指定乳品后,截至今日,特仑苏已与博鳌合作了八年。在双方共赢的合作关



“问道”还需“敢想”

系中,博鳌论坛为特仑苏走出国门获得世界关注不断创造着机会。相应的,在这八年里,特仑苏也以卓越精选的品质得到了各国精英政要和媒体的广泛认可,成功地在国际上竖起了“中国高端奶”的品牌形象。

荣誉见证品质 “金牌”牛奶拼的就是“天然”“营养”

“特仑苏”在蒙语中为“金牌”牛奶之意,凭借来自北纬40度黄金奶源和3.3g天然优质乳蛋白的高标准营养,自2005年品牌诞生以来,迅速成为中国高端奶市场的开拓者和领导者。十年来,特仑苏不仅得到了诸多消费者的认可,也在业内接连获得了不少荣誉:2006年特仑苏代表中国乳业首次获得国际乳业最高奖--IDF新产品创新奖;2012-2014连续三年以中国乳品行业代表的身份,参加在德国举行的Biofach国际有机产品博览会,向世界展示中国乳品行业的高标准;2014年荣获“影响中国2014年度领军品牌”大奖。

特仑苏“金牌”之路亮相博鳌 “更好十年”书写未来期许

随着博鳌论坛2015年年会的开幕,特仑苏“十年”“金牌”品质,助力亚洲未来和“问道”博鳌,十年敢想”的全新品牌形象也亮相博鳌。有别于以往以蓝色和白色为主的品牌标志,特仑苏此次在博鳌亚洲论坛发



布的全新品牌形象以蓝色和金色为主,以此凸显其在过去十年所获得的“金牌”荣誉和“金牌”品质。

蒙牛乳业市场系统品牌中心总经理宋继东在互动屏上触摸启动按钮,在“金牌”时刻”的画面演绎中,逐一展示特仑苏品牌过往十年所获得的荣誉奖项及品牌精彩瞬间。

相关链接:

特仑苏邀请博鳌论坛嘉宾共写“十年敢想”!

据悉,在博鳌论坛的特仑苏活动现场,嘉宾们在感受品牌过往十年发展历程的同时,也可直接用手指在互动屏上写下自己对未来的期许,和特仑苏一起迎接“更好十年”。

作为博鳌亚洲论坛连续九年的合作伙伴,特仑苏此次也通过全新的互动形式博鳌发出“十年敢想”的呼吁,并邀请嘉宾和媒体们一起勇敢畅想亚洲的更好未来。在这一环节中,只见不同肤色和国籍的嘉宾们皆用手指在智能互动屏上写下对自己和亚洲下一个十年的期许,而这些美好的期许和活动也都同时通过网络等媒体与更多人群分享。

磷虾最佳吃法:刺身

吃货推荐

广东籍美食爱好者告诉记者,由于南极磷虾生活在温度较低的高纬度海域,且罕有人类活动,其体内的病原体、寄生虫和污染物含量当较少,若冰镇后制成刺身享用,既保留了南极磷虾的丰富营养,还能体验海虾鲜甜、爽滑的口感。品尝时应以蒜片、姜丝、葱丝、洋葱丝、青椒圈、酱油、花生碎、芝麻、指天椒和油、盐、糖混合成顺德鱼生调料,待磷虾自然解冻后剥壳蘸食。