



出身无锡名门望族，活跃于香港政商两界，唐英年这个名字，堪称传奇。他从香港特区政府退休后牵头成立香港江苏社团总会并担任会长，致力于香港与家乡江苏的交流合作。在第二届江苏发展大会暨首届全球苏商大会举办前夕，大会嘉宾唐英年接受现代快报记者专访。他表示，这些年多次回到江苏的不同城市，深切体会到“故乡人情依旧，发展却一日千里”。

现代快报+/ZAKER南京记者 谷伟

唐英年： 故情人情依旧 发展一日千里



唐英年通过现代快报+·ZAKER南京为家乡祝福 视频截图

传承家国情怀

希望用自己的经验为国家服务

无锡羊尖镇严家桥的唐氏家族，是近代以来最为传奇的名门望族之一。到上世纪抗战前夕，唐氏家族企业已经占到无锡工业经济总量的四分之一多。唐英年的祖父唐君远、父亲唐翔千不仅是著名的爱国实业家，还在改革开放后率先推动家族企业回内地投资，为家乡发展作出了突出的贡献。

1952年在香港出生的唐英年，身上的家国情怀与祖辈一脉相承。1976年，唐英年在美国完成学业后，父亲唐翔千计划将家族生意拓展至内地。“作为中国人，我还是希望回国发展，因此与父亲聊了一个晚上后，我决定返回香港，协助父亲。”

参与家族生意后，唐英年很快在商界崭露头角。1989年，唐英年获颁香港青年工业家奖，1993年获选世界经济论坛明日全球领袖。

1991年，唐英年走上政坛，在其后的20年间先后担任不同公职：1991年到1998年担任立法局及临时立法会议员，1997年到2011年任行政会议成员。

助力家乡发展

每次回乡都有一种温暖的感受

在香港出生，十多岁就出国留学，唐英年一直渴望对家乡有更深入的了解。由于对家乡的亲情和事业的发展，唐英年一次又一次回到江苏。其中，令他印象最深刻的一次是2007年的寻根之旅，唐氏家族共150多人在江苏纪念祖先唐荆川诞辰500周年。唐英年说：“走进唐氏祠堂，踏入祖先的墓地，为伟大的先祖感到自豪。每次回乡时，乡亲们的热烈欢迎，也给我一种很温暖的感受。”

这些年来，江苏的经济飞速发展，社会面貌日新月异。唐英年表示，多次回到江苏的不同城市，深切体会到“故乡人情依旧，发展却一日千里”。

春季海参捕捞进入高峰期 “海猛子”头茬上市，市民豪掷万元

正值春季海参捕捞，大连长岛海参捕捞基地热闹非凡。今年的海参长势很喜人，个个都是个大肥美肉厚，又是一个海参丰收季。

春季海参因经过冬眠期肉质夯实，营养积累更加好，受到爱好养生市民的青睐。对养生颇有研究的市民早早就预定好了春季头茬海参，他们用多年的食用经验告诉我们，春参营养价值更高。



海参为什么这么受欢迎？

老祖宗都说足敌人参，当然是有道理的

在我国，人们对海参的食用已有上千年的历史，早已成为一种饮食文化。据史料记载，我国自三国时期就已食用海参，明朝时海参已进入皇家宫廷的御膳。

众所周知海参是难得的“阴阳双补”食品，它既能滋阴又能补阳。因其富含蛋白质、矿物质、维生素等50多种天然珍贵活性物质，成为许多百姓四季进补上上之选。古籍《五杂俎》中对海参有这样的记载：“海参渤海海滨有之，其性温补，足敌人参，故名曰海参。”

如此高的声誉是因为其形成了完美的无与伦比的营养结构。现代科学研究证明，海参的滋补功效确实与众不同，还含有丰富的海参皂甙、酸性软骨素、精氨酸等稀有的营养成分，所以，海参是不可多得的天然滋补食品，适宜四季食用。

一直吃海参的石女士说：“虽然也有钙片、蛋白质粉什么的保健品，但是总觉得还是吃点天然的比较好，也不用太担心在加工的过程中添加些人工的化学的东西，放心就行了。”

海参捕捞季分为春捕和秋捕

春参喜获丰收，肥美肉厚，有的比巴掌还长

海参在水温过高的时候会夏眠，在水温过低的时候就会冬眠。作为传统刺参产地，大连渤海湾一带的刺参的捕捞期一般只有春季和秋季两个季节。正值春季海参捕捞，大连长岛海参捕捞基地热闹非凡。在大连长岛海参捕捞基地内“蛙人”正穿戴好装备，一个猛子就扎进了海里。经过一番海底“海选”，他们满载着丰收浮出水面，将腰间装满海参的网兜递到了浮

台边上，顺势一抖，巴掌大的海参铺展开，个大肥美，在阳光下泛着光。捞上来的鲜活海参都在20厘米以上，有的比巴掌还长。“这些海参又大又肥，生长了五六年，一般2到3个海参的重量就能达到1斤。海参上岸后，将第一时间送到加工基地，制作成干海参。”长岛海参基地负责人迟总告诉我们说，“30至35斤鲜海参才能烘干出1斤达到高标准的优质海参。”

常年吃海参的早在开始捕捞之前，就预订了

春参新鲜营养高，懂海参的老客户就要“这一茬”

海参经一个冬季的蛰伏期，在水温适宜的情况下，陆续从蛰伏的礁石缝隙底爬出来大量觅食。经过休眠期的营养积累，海参个大体肥，参肉紧密，内脏量小，口感很好。

眼下正是春季海参捕捞的最佳时机，许多常年吃海参的客户，早在春参、秋参开始捕捞之前，就早早预订了，要的就是这一茬。”迟

总告诉我们，头茬春季海参更为宝贵，经过冬眠期肉质夯实，再加上春季产卵生殖时吸收的大量营养物质，所以营养价值更高。

一直坚持吃海参的张阿姨说：“我们家一直吃海参，有很多年了。主要是长辈儿传下来的习惯，虽然也不是吃了海参就不得病，但是老人吃完之后确实能感觉到身体好了不少。”

海参性温，一年四季都能补

高蛋白、低脂肪、低胆固醇，温补不上火

一到夏天，一些人就常常有乏力、头晕目眩等症状，尤其是一些老年人和小孩，更容易感觉到身体的不适，其根本原因就在于气虚体弱。而此时天干气燥，滋补过度确实可能导致上火。海参是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的滋补食物，性质温和又营养丰富，不会对人体造成太大的负担。对于很多人尤其是体质孱弱的人来说具有良好的调理作用和滋补功效。

江苏广电总台惠民生活馆和大连长岛海参

捕捞基地达成战略合作，为江苏省市民带来高品质春参。惠民生活馆负责人戴总透露，此次头茬春参品质不错，干度高，此次惠民活动个头大小都是一个价，而且头茬春参数量有限，总共就800多斤，特供江苏省民1980元/斤，买5斤，送同品质的海参1斤，数量有限，售完即止。

江苏广电总台惠民生活馆地址在夫子庙建康路277号，淮清桥向西50米，惠民热线：025-66065188

海参泡发很简单，牢记“泡一煮一泡”

做到这几点，都能成功泡发

海参的泡发率跟你煮的时间长短是有直接关系的，你想泡发率大一些，就煮的时间长一些，口感就稍微软一些；你想泡发率小一点就煮的时间短一些，口感就稍微筋道一点。这跟焖米饭一样，如果你需要米饭软一点就焖的时间长一些，同时米饭涨发得大一些，海参泡发就跟焖米饭一个道理。

海参泡发水质很关键，水质越纯泡发出的效果越好。矿泉水一般含钙、镁等各种矿物质较多，有一定硬度，所以不是泡发海参的好选择。自来水中含有很多矿物质以及漂白物质，对海参的泡发会有一定的抑制作用，影响海参发涨率的同时对海参的口感也会产生一定的影响。所以泡发海参一定要用纯净水。这样才能使海参泡得过大，保证营养不流失，肉质有弹性。另外泡发的容器必须干净无油，海参这种动物很奇怪，如果在泡发过程中遇

上油，会慢慢地自融，化成水，所以海参泡发的锅、盆子一定要清洗干净了。

泡发海参为什么需要煮两次？因为野生海参肉质太厚、太紧实了，密度大，如果你想一次就将野生海参煮好，结果却是：煮的时间短了海参根本泡发不起来；煮的时间长了，海参外部煮软了，内部还没煮透；如果真的只想煮一次，野生海参至少需要煮90分钟，而煮的时间长了营养流失比较多也会影响口感。

值得注意的是，泡发海参不要太追求泡发率，多一些、少一些并不能完全说明海参的好坏。海参的黄金泡发率在重量的10~12倍、长度的2倍左右是正常的，大于这个数，细胞可能会受到破坏，远低于这个数，则可能是海参掺假了。

订购咨询电话：025-66065188

广告