



中贝建立战略伙伴关系

习近平同贝宁总统塔隆会谈,推动中贝关系不断迈上新台阶

新华社电

9月1日下午,国家主席习近平在人民大会堂同来华进行国事访问的贝宁总统塔隆举行会谈。两国元首宣布,中贝建立战略伙伴关系。

习近平指出,近年来,中贝关系发展势头良好,两国务实合作扎实推进,双方在涉及彼此核心利益和重大关切问题上相互理解、相互支持,在多边场合保持良好沟通协调,两国人民友谊日益深入人心。中方高度重视发展中贝关系,愿同贝

方密切各层级往来,深化各领域友好互利合作,推动中贝关系不断迈上新台阶。

习近平深刻阐述了中国式现代化的本质内涵,强调中国走出了一条不同于西方的现代化道路,关键在于始终坚持从中国国情出发,坚持走符合中国国情的中国特色社会主义道路。中方支持贝宁独立自主探索符合本国实际的发展道路,早日实现“贝宁崛起”愿景,愿同贝方加强治国理政经验交流,分享改革发展经验,坚定相互支持,实现共同发展振兴。中方鼓励中

国企业赴贝宁投资合作,欢迎贝方充分利用全球服务贸易峰会、中非经贸博览会等大型展会,推动更多特色优质产品进入中国市场。中方愿同贝方密切人文交流,加强教育培训、医疗卫生等领域合作,继续支持共建鲁班工坊。双方还要加强反恐安全合作,密切国际事务协调,维护发展中国家共同利益和国际公平正义,维护地区和世界的和平与发展。

习近平指出,今年是我提出真实亲诚对非政策理念10周年。10年来,中国

对非洲朋友始终以诚相待,真心实意为非洲发展提供支持,中非合作已经成为南南合作和国际对非合作的典范。中方支持非洲成为世界政治、经济、文明发展的重要一极,愿以自身新发展为非洲提供新机遇,同包括贝宁在内的非洲兄弟一道,落实好中非合作论坛成果,推动共建“一带一路”倡议、全球发展倡议同非盟《2063年议程》及非洲各国发展战略深度对接,支持非洲实现经济复苏和可持续发展,携手构建新时代中非命运共同体。

塔隆表示,中国是贝宁伟大的朋友,两国人民有着深厚真挚情谊。贝中两国高质量合作互利共赢,将有力促进贝宁工业化进程,助力贝宁更好实现国家发展。民主不应只有一种模式,真正的民主应该造福全体人民。在这方面,中国为其他国家树立了良好榜样。贝宁从中国的治国理政经验中获益良多,愿同中国建设真正的战略伙伴关系,深化两国各领域互利合作,像中国一样实现国家发展繁荣。贝方坚定奉行一个中国政策,支持习近平主

席提出的全球发展倡议、全球安全倡议、全球文明倡议,愿同中方密切沟通协作,积极推进共建“一带一路”,推动构建人类命运共同体。

会谈后,两国元首共同见证签署深化共建“一带一路”、绿色发展、数字经济、农业食品、卫生健康等领域多项双边合作文件。

双方发表《中华人民共和国和贝宁共和国关于建立战略伙伴关系的联合声明》。

会谈前,习近平在人民大会堂东门外广场为塔隆举行欢迎仪式。

“东瀛惨案”100周年中国受害者悼念活动举行

海都讯(据福建日报)近日,“东瀛惨案”100周年中国受害者悼念活动在福清举行。“1923关东大地震被屠杀华工追悼执行委员会友好访华团”团长林伯耀率领日本友好人士及国内相关学者到福清与当地学

术界、文化界、旅日侨界代表参加活动。

今年是“东瀛惨案”发生100周年。在100年前的惨案中,近800名在日中国人和6000多名在日朝鲜人惨死于日本军警和军国主义暴徒制造的血腥屠杀。1924

年,日本当局曾出台赔偿方案,但至今仍未能兑现,关东大地震时日本对中国人进行屠杀的事实也被历届日本政府掩盖。100年后的今天,日本社会对这段惨案的记忆正在淡化,日本政府在历史问题上的立场出现倒退,一些

人甚至公然歪曲否认历史。

林伯耀表示,历史不容忘却,悲剧不能重演,要追求历史的真相,安慰受害者的冤魂。为了讨还公道,自2013年起,中日两国的热心人士开始奔波寻找被害华工

杀华工追悼执行委员会”是由日本各界和平友好人士组成的民间组织,定期举行悼念活动,致力还原历史真相,提出希望日本政府向遇难者及其后裔谢罪赔偿、为逝者建立纪念碑、将这段往事写入教科书等要求。

在福清期间,访问团还赴福清市东瀚镇东庄村为受害华工扫墓,并访问受害华工遗属,对“东瀛惨案”中受害华工家庭情况开展调查。目前,在福清及浙江温州、丽水等地,已有近300名亡者后裔被找到。

新闻菜如何抢鲜破圈

闽菜从业者、闽菜推广大V等各领域代表来支招



闽菜,融山海之色,集山海风味。8月28日,新闻菜推广暨福满金秋·八闽美食嘉年华举行启动仪式,敢为天下“鲜”的新闻菜推广正式启航。

如何进一步扩大新闻菜影响,提升新闻菜形象,促进新闻菜消费,把新闻菜产业打造成优势特色富民产业?行业主管部门、闽菜从业者、闽菜推广大V等各领域代表深度交流探讨,共同助力新闻菜走向全国,香飘全球。

据福建日报

闽菜“天花板”:特色美食切入,大胆创新烹饪手法

首家且唯一一家摘星米其林的闽菜餐厅,黑珍珠二钻餐厅,闽菜“天花板”……这些都是宴遇餐饮主理人吴嵘带领“遇外滩”团队闯荡上海滩取得的不俗战绩。

吴嵘的愿景就是让闽菜走出福建,受到更多人的青睐。最理想的选址在上海,“在这里,不同美食都能

找到生存空间。”

上海的闽菜餐厅屈指可数。吴嵘将知名度较高的沙茶面、海蛎煎、土笋冻、炸五香等特色美食作为切入点,再加入福建的其他菜肴。

福建山海之间可入饌的优质食材、可挖掘的做法众多。“遇外滩”在保持闽菜特色的同时,进行大胆创

新,既用福建的烹饪手法,制作全国乃至国外的优质食材,也用国外先进的烹饪理念,结合福建食材进行创作。

创新,同样是从从事酒店业37年的悦华酒店总经理林桂明在菜品研发中一直追求的。

林桂明将对闽菜的发展和感悟总结为:融山海,

擅治汤,茶入筵。

融山海,八闽山海兼备、物产丰饶,闽菜的发展要立足于丰富的食材原料。擅治汤,闽菜两个代表菜佛跳墙、鸡汤氽海蚌,都离不开汤。汤是闽菜的灵魂。茶入筵,六大茶类福建就占了四类,茶配菜和茶入菜、佐菜值得研究。

“出圈”新路径:触网新尝试,短视频博主走红

在“互联网+”时代,闽菜从业者也开始思考如何借助互联网东风,开辟闽菜网络“出圈”新路径。

年近七旬的管爷在屏幕前绘声绘色地讲解着闽菜的制作,许多粉丝跟着学做。

管爷本名林湧。2020年,他在徒弟的建议下,乘着“宣传闽菜”的初心,踏上了短视频之旅。

“最开始拍摄,是较为精细传统地还原闽菜。后续根据观众反馈,我们开始简化步骤,让大家能在家做好闽菜。现在我们还融入了省内各地的民俗民风。”管爷说。

在不断地创新改进中,管爷收获了大量粉丝,成为宣传闽菜的重要

短视频博主之一。

“上青杰哥”吴杰,同样拥有大量粉丝。“上青”二字取自闽南语“最新鲜”的意思。吴杰坚持只有最新鲜的野生海鲜食材,才能烹制出最味美的海鲜料理。他经常在视频中科普福建各式各样的海产品,吸引不少观众慕名来一饱“口福”。

面对餐饮市场愈发激烈的竞争,省商务厅提出,将通过展示闽菜新面貌、拓展闽菜新市场、激发企业新活力、推动预制菜新突破、树立小吃新标杆、培育闽菜新人才、构建闽菜新生态、提升闽菜新保障等多方面举措,力争到2025年,全省餐饮业收入超过3000亿元,比2022年增长50%以上。

“新加坡中餐第一品牌”:坚持福建本土食材供应

2000年,方志忠带着家人来到新加坡,因想念家乡菜,却找不到正宗口味,索性开了一家莆田菜餐馆,命名为“莆田”。

创业初期的方志忠,只是单纯地想让海外同胞能够品尝到家乡味,也让外国友人感受到闽菜的魅力。

尽管头几年生意惨淡,方志忠仍始终坚持福建本土食材供应。头水紫菜、哆

头蛸、兴化米粉……他需要耗费大量的人力财力将食材带到新加坡。

这份匠心,让餐厅越做越大,连续斩获“米其林一星”“新加坡金字品牌奖”,被誉为“新加坡中餐第一品牌”。如今,方志忠带着“莆田”餐厅回国,门店总数已达100家。

尽管市场百花齐放,方志忠对餐饮创业者给出的建议是:“只要你把家乡的

菜能够专注地做下去,就会得到市场的尊重。”

地道食材是闽菜能够传播更广的关键之一。从“田间地头”到百姓餐桌,闽菜产业链如何延伸?

高端半野生大黄鱼品牌“闽东壹鱼”创始人陈黄鱼,给出了示范。他以仿野生环境的铜网养殖替代传统的养殖技术,让人工养殖的大黄鱼无限接近野生风

