

打造舌尖上的文化名片

信息短波

“国际军事比赛—2021”开幕式在俄罗斯举行

新华社莫斯科8月23日电(记者 刘艺 李奥)“国际军事比赛—2021”开幕式23日在俄罗斯首都莫斯科爱国者公园举行。

本次比赛为期14天。来自俄罗斯、中国、阿塞拜疆、白俄罗斯等40余个国家和地区的277支代表队将就34个比赛项目展开角逐,参赛人数逾5000人。

俄罗斯总统普京在开幕式上致辞时说,国际军事比赛是检验各参与方战术训练和武器装备掌握情况的契机,为发展各参赛国军队交流互信及伙伴关系作出巨大贡献,有助于巩固世界和平与安全。

国际军事比赛是俄罗斯国防部发起的一项国际性军事赛事,今年11个国家共同办赛。中方今年在新疆库尔勒承办并参加3项比赛,同时派出17支参赛队700余名官兵赴俄罗斯、白俄罗斯、乌兹别克斯坦、伊朗等国参加17项比赛。

“坦克两项”坦克车组比赛、“厄尔布鲁士之环”山地步兵分队比赛、“创作竞演”文艺节目比赛已于22日率先开赛。

墨西哥加强原创手工艺保护

墨西哥文化部日前发布名为“原创”的倡议,将投资2700万比索(1美元约合20比索)支持和促进墨西哥土著社区民间创作者与各大商业品牌开展合作。预计这一倡议将吸引墨西哥全国约3000名手工艺匠人参与。

“原创”倡议的发布旨在加强土著工匠、社区和商业品牌之间的对话沟通。倡议内容包括:如果制作和复制构成文化遗产的作品,需要征求有关社区的意见;使用者要对构成文化遗产元素的符号进行调查、学习和传播,了解其历史和意义;保护和推广墨西哥创意人士和社区使用的技术和材料,打击任何盗用行为等。

“原创”倡议发布后的首次研讨会将于今年11月在洛斯卡诺斯文化中心举行,为商业品牌与传统手工艺者提供交流机会。该研讨会届时将展示约50位织工的原创纺织作品,还设有传统家具和配饰展览。研讨会还将开放销售渠道,工匠们和公司代表可以洽谈合作。恰帕斯州设计师洛佩斯多年来为了保护当地民族手工艺设计知识产权而奔走,他表示:“我们的目标是提高手工艺匠人的声音,让政府、企业和工匠坐下来一起讨论,防止剽窃行为发生。”

(《人民日报》彭敏)

德国弗莱堡启用环保足球场

德国弗莱堡新足球场近日投入使用,这座现代化球场因其先进的能源解决方案获得各界肯定。

据了解,球场观众席顶部安装了约1.5万平方米的光伏电池板,每年可发电230万千瓦时,可供约1000户家庭使用。这也是全世界覆盖面积最大的体育场太阳能顶棚之一。球场供热管道还与附近工业园区一家工厂相连接,通过生产过程中产生的工业余热解决球场建筑以及草皮的供暖问题。

为鼓励球迷骑车到球场观赛,新球场将提供超过3700个自行车专用停车位,还为电动自行车和汽车提供了充电装置。球场能源供应商巴登诺瓦公司董事会主席托尔斯滕·拉登斯雷本表示,希望弗莱堡新球场通过这样整体、环保的能源解决方案,成为现代化环保球场的典范。弗莱堡市市长马丁·霍恩表示,球场是弗莱堡这座绿色城市的新名片。(《人民日报》花放)

西班牙 美食游成为旅游推介新亮点

不久前,西班牙首都马德里迎来了一年一度的国际美食展,西班牙美食成为本次展览的绝对主角,全国各自治区都拿出自己的特色美食,吸引观众驻足品尝。美食旅游也成为此次展会的热门,这是近年来西班牙为推介美食文化打造的新亮点。

濒临地中海的地理位置和多样性的气候成就了西班牙丰富的物产。而作为欧盟耕地面积第二大的国家,农牧业发达的西班牙更被誉为“欧洲菜篮和果园”。除了种类丰富的食材,历史上多文化融合的传统也孕育了西班牙丰富的饮食文化。西班牙饮食作为地中海饮食的代表,近年来被推崇为健康饮食方式,受到各国食客青睐。西班牙火腿、橄榄油和海鲜饭等招牌美食更是闻名遐迩。

为了进一步向世界推介西班牙美食,西班牙国家旅游局和外贸投资促进局等机构积极组织餐饮业从业人员参与世界各地的美食展会,开展宣传推介活动。西班牙

外贸投资促进局与西班牙皇家美食学院签署合作协议,共同对国际美食展会的参展人员进行培训。外贸投资促进局还于近期推出了一个“原汁原味西班牙餐厅”认证项目,计划对全球范围内使用西班牙产食材、采用该国传统手法烹饪并保留地道西班牙风味的西班牙餐厅进行认证,以激励这些餐厅更好地宣传西班牙美食文化。全球范围内首批26家餐厅获得了这一认证。

西班牙作为全球热门旅游目的地和最具旅游竞争力的国家之一,近年来美食旅游成为其旅游市场的一大热点。据会计师事务所毕马威2019年发布的报告,约15%到访西班牙的外国游客主要源于美食驱动,且外国游客在餐饮方面的花费也越来越多。据统计,外国游客每年在西班牙餐馆消费及购买当地食品的花费超过120亿欧元,占到外国游客总花费的15.5%。报告显示,外国游客基本都对西班牙的美食有着非常高的评价,尤其是马德里等城

泰国 着力提高泰餐的全球知名度

冬阴功是许多外国游客品尝的第一道泰餐,也是泰国民众心目中的“国菜”。泰文中“冬阴”指酸辣味道的汤,“功”指大虾,“冬阴功”直译过来就是“酸辣大虾汤”。冬阴功以大头虾和蘑菇为主要原料,辅以椰奶、辣椒、青柠汁、香茅草、南姜等多种泰式香料,口味浓郁,有醒脑提神、排出湿气的功效,是非常典型的泰国菜,在东南亚地区很受欢迎。

鉴于冬阴功在泰餐中的特殊地位,近年来,泰国政府开始积极向联合国教科文组织申请将冬阴功列入人类非物质文化遗产代表作名录。今年3月,经泰国内阁会议批准,冬阴功正式开始了申遗

之路。泰国文化部部长易提蓬·坤本表示,冬阴功在全球范围内闻名遐迩,冬阴功申遗能让泰国国民进一步认识到“国菜”背后的文化价值,提高民族自豪感,也有助于世界了解泰餐的魅力。

泰餐普遍味道爽口浓郁,受到广大食客的青睐。除了冬阴功这张舌尖上的泰国名片,泰国政府还致力于在全球推广其他泰餐。目前,泰式炒河粉、玛莎咖哩酱汤、冬卡盖椰汁鸡汤等泰国美食的申遗工作也已经展开。

2006年,泰国政府推出了“泰国厨房世界美食”计划,希望集中泰国农业、金融业、餐饮服务业等多个领域的力量将泰餐推向全球,

积极申遗、举办美食节、设计美食旅游线路等等,许多国家着力宣传本国饮食文化,让世界各国民众了解本国饮食的魅力与价值,并以此为媒,推介国家形象,增进相互了解

法国

美食节展示法式餐饮艺术

不久前,持续12天的“法国农业周”落下帷幕。线上,研讨会、图片展览精彩纷呈。线下,不同大区根据当地农业特色举办了丰富多彩的活动:布列塔尼大区多家农场向民众开放参观,勃艮第一弗朗什-孔泰大区举行纯天然蜂蜜品尝和美食制作活动,诺曼底大区推出“我的菜篮子”美食品鉴活动……好看好吃又好玩的活动不仅带人们深入了解各地农业特色,也将各地美食进一步推广到全国。

美味的香煎鹅肝、鲜嫩多汁的法式烤鸭胸、热气腾腾的奶酪火锅……法国菜大多制作精良、讲究原汁原味,在选材、火候、调味上独具特色,是法国人引以为傲的文化名片。2010年11月,“法国美食大餐”被联合国教科文组织批准列入人类非物质文化遗产代表作名录。这是《保护非物质文化遗产公约》生效以来,首次将餐饮类非遗项目列入世界名录,法国美食影响力可见一斑。

“法国美食大餐是一场让人们聚在一起享受餐饮艺术的盛宴,强调团聚的气氛、味觉的享受以及人与大自然物产之间的平衡。”在联合国教科文组织的提名说明中,有这样一段描述。对于法国民众来说,法式餐饮不仅是三餐日常,更是见证重要时刻不可或缺的存在。自法国大餐申遗成功的第二年,每年9月中下旬,法国都会在各地举办美食节,分享介绍法国美食,宣传传统烹饪文化。

美食节期间,包括宴会、野

他山之石

核心阅读

颁布“限塑令”“禁塑令”,限制或禁止生产、使用塑料制品;加大研发投入力度,开发塑料替代材料;落实国际公约,加强国际合作……近年来,越来越多的国家和地区采取多样化举措,共同应对白色污染挑战。

联合国环境署统计数据表示,全球每年大约有800万吨塑料垃圾进入海洋,相当于每分钟就有一辆垃圾车的塑料垃圾倒入海洋。《科学》杂志的一项研究预测,到2030年每年可能有5300万吨塑料垃圾被排放到海洋等水体环境中。当前,全球白色污染形势依旧严峻,疫情期间产生的一次性塑料医疗防护用品垃圾也在加剧目前的污染情况。多国持续出台政策措施,加强海洋污染防治工作。

塑料污染问题严峻

100多年来,塑料在世界各地得到广泛应用的同时,也产生了一些生态难题。近年来,海洋白色污染问题尤其突出。西班牙加迪斯大学的一项研究显示,欧洲每年有3.07亿到9.25亿件垃圾沿河流入海洋,其中塑料垃圾约占80%。

今年6月,欧盟发布的海洋

携手防治海洋白色污染

白色污染数据显示,在欧盟各国海洋和海滩上发现的垃圾中,80%—85%以塑料形式存在,其中一次性塑料产品占50%,塑料渔网等渔业相关产品占27%。欧洲议会议员弗德瑞克·黎斯表示,如果人们不及时减少塑料垃圾的产生并进行有效处理,预计塑料造成的环境破坏成本到2030年将达到220亿欧元。

研究表明,塑料垃圾不能被自然降解,历经风吹日晒只是从大块塑料变成直径小于5毫米的塑料微粒,无法完全被回收利用。这些塑料微粒造成的污染会更加隐蔽和难以察觉,它可能被鱼类和候鸟吃进身体,被海藻包围,破坏海洋生态系统。

有统计显示,地球上90%的海鸟和52%的海龟曾摄入过塑料微粒。每年约有100万只海鸟和10万只海洋哺乳动物因误食塑料垃圾而死亡。在食物链循环作用下,塑料微粒可能最终会到达人类体内,影响人们身体健康。

多管齐下综合防治

防治海洋污染最有效的方法之一是减少生产和使用一次性塑料制品。近年来,一些国家和地区纷纷加大限塑力度。

从2020年开始,欧盟扩大了“限塑令”适用范围,规定只要是可以用纸制品或其他环保材料制作

的一次性产品,一律禁止使用塑料。2021年7月3日起,由塑料制成的一次性餐具、吸管、气球棒和棉签等彻底告别欧盟市场。日本2019年出台《塑料资源循环战略》,加强塑料垃圾回收及再利用,成为经济发展的一个新增长点。

越来越多新兴市场和发展中国家加入了限制使用塑料制品的行列。孟加拉国2002年宣布全面禁用塑料袋;印度尼西亚政府计划到2025年时,比2017年减少70%的海洋塑料垃圾。从去年7月起,印尼首都雅加达禁止超市和传统市场使用一次性塑料袋,改用可重复使用的环保购物袋;非洲有30余国制定了相关限塑政策,如肯尼亚2017年8月开始实行最严“禁塑令”,禁止使用、生产和进口商用和家用塑料袋,违者将处以最高4年监禁或4万美元罚款。

在限制生产、使用一次性塑料制品的同时,多国加大替代品研发投入。欧盟通过“地平线2020”科研项目向成员国提供超过2.5亿欧元,资助与《欧洲塑料循环战略》直接相关的研发领域,其中大约一半用于研发替代原料。欧盟还投入1亿欧元,资助研发更智能、可再生性更强的塑料材料,提高回收过程效率,追踪和清除再生塑料中的危险物质和污染物。

新技术的出现为防治海洋污染提供了更多思路。墨西哥科学家在芒果皮中添加淀粉及其他化

学材料,研制出一种可以替代塑料的韧性和硬度与塑料类似,还可进行回收。西班牙巴塞罗那大学的研究人员使用无人机自动扫描海洋垃圾状况,进行实时评估。荷兰一家公司发明了一个巨大的漂浮围栏,可以吸附海洋中的塑料垃圾。西班牙科研人员发现,大蜡螟幼虫可以吃掉并消化聚乙烯,科研人员正在寻找其体内能分解塑料的特定物质。

亟待强化国际合作

“塑料垃圾对海洋生命和人类健康的影响巨大,应该携手解决海洋污染问题。”联合国粮农组织渔业和水产养殖司司长曼努埃尔·贝瑞吉表示。

国际组织正积极行动,促进各国合作治理海洋白色污染。联合国环境大会多次提出海洋塑料垃圾和塑料微粒问题,商讨全球环境改善和可持续发展。今年4月8日,联合国粮农组织与国际海事组织30个国家共同发起倡议,携手解决海洋污染问题。该项目涉及亚洲、非洲、拉丁美洲和加勒比地区等区域,旨在帮助发展中国家采取措施,预防和减少海上运输和捕捞业产生的海洋垃圾。

国际海事组织是联合国负责海上航行安全和防止船舶造成海洋污染的一个专门机构,它鼓励各

市,美食已成为其吸引国际游客的最主要因素之一。

感受到美食旅游的巨大潜力,西班牙政府相关机构、行业协会相继出台多项措施对其加以推进。2011年,西班牙旅游和酒店业协会、西班牙厨师联合会等多个机构合作创办了“品味西班牙”平台,这是首个致力于推动西班牙美食旅游的全国性平台,旨在将美食旅游打造成具有高附加值的独特旅行方式。平台通过与地方政府和旅游从业者合作,在每个城市推出不同主题的美食旅行路线,每个主题都有相关餐厅、景点的路线及详细介绍。

此外,“品味西班牙”还通过与西班牙国家旅游局在全球各地的办公室合作,在当地媒体上宣传西班牙美食,参与当地餐饮和旅游展会等,以进一步推介西班牙美食旅游。

为了促进美食旅游的发展,西班牙参议院不久前还通过了一项决议,敦促中央政府推出更明确的美食旅游促进战略,与各自治区政府和旅游业者合作,出台更多举措以加快该领域的宣传和商业化运作,推动实现更大发展,让各国民众通过美食加深对西班牙文化的了解。

为本国农产品种植、加工及出口创造新机遇。餐厅认证标准“泰精选”是该计划的一部分,由泰国商务部国际贸易促进厅设立,旨在推动和引领泰国餐厅在海外的发展。

根据泰国商务部的要求,泰餐厅只有在原材料、口味、烹饪技术、装修风格以及服务水平等方面都达到一定标准,才会被授予“泰精选”标识,该标识以餐厅的食物和服务水平高低分为金色、红色、蓝色三种,其中金色为最高等级。截至目前,全球“泰精选”餐厅超过1800家,遍布亚洲、美洲、欧洲等地区。

泰国暹罗智库主席、泰国正大管理学院副校长洪风对笔者表示,“冬阴功、炒河粉等许多泰餐具有浓郁的泰国特色。整合泰餐优势,推广泰餐文化,不仅有助于提高泰餐的全球知名度,也将让更多人深入了解泰国文化。”

(《人民日报》刘玲玲 姜波 赵益普)