

金龙鱼走进联合国 推动中国美食文化走向世界

中餐申遗 拉开序幕

本报记者 刘 晓

由中国烹饪协会主办、中国粮油知名品牌金龙鱼协办的“2015中国非遗美食走进联合国教科文组织”活动近日在法国巴黎圆满落幕。

3月27日,中国代表团举办“2015中国非遗美食走进联合国教科文组织活动非遗美食精品宴暨闭幕仪式”,邀请中国常驻联合国教科文组织代表、中国驻法国大使馆、各国驻联合国教科文组织官员和代表等,品尝中国经典美食,感受传统中国美食氛围。

中餐申遗信心十足

有备
而来烹饪大
师展示雕刻
绝技

3月下旬,中国烹饪协会与金龙鱼一道携20位中国烹饪大师踏上中国美食申遗的巴黎征程。为期4天的一系列交流活动精彩纷呈,令与会来宾交口称赞。作为本次中国美食申遗的赞助方,金龙鱼也以其世界级品质的米、面、油产品向来宾展示了中国人饮食结构中不可或缺的基本元素。

“中国美食是中华民族财富,也是世界饮食文化的精粹。”中国烹饪协会会长姜俊贤表示。有了此前的经验积累,加上对其他国家美食烹饪申遗成功经验的借鉴,此次美食申遗,中国有备而来。

中国美食保留并传承着多样复杂的饮食品种、饮食活动、饮食风俗、制作技艺和文化空间,而各菜系的地域风味差异之大是世界其他国家都无法比拟的。此次活动,中国烹饪协会从庞大繁杂、博大精深的中华料理诸多菜系中选出最具代表性的美食项目——广式烧鸭、剁椒蒸鱼扇、杏香虾排、蒜香鸡翅、五香冻羊糕、扬州炒饭、文思豆腐羹、梅干菜焖牛排等进行展示。

同时,烹饪大师还为现场评审专家献上了具有传统中国特色的烹饪技法表演——龙须面、果蔬雕刻、筱面窝窝、擀皮、包饺子、切豆腐丝、垫绸布切肉丝,琳琅满目的中国美食和精湛绝伦的厨艺表演惊艳全场。其中,金龙鱼国际烹饪研究院院长、中国烹饪大师、淮扬菜非物质文化遗产传承人周晓燕,以本次中国美食申遗团队副厨师长的身份,现场展示了豆腐丝切制技法,切出的豆腐丝堪比发丝细腻,令外国专家惊叹不已。

“中国的饮食技艺丰富多彩。其中,烹饪的成熟方法就多达100种,各种炒制的方法更是中国菜品的经典代表。”周晓燕表示。

金龙鱼支持申遗不遗余力

始终
相伴

中国美食申遗团队的信心,不仅来源于中华饮食文化不可驳辩的实力和中国烹饪协会的精心筹备,也来自于对协办方——金龙鱼的信赖。

据悉,此次中国美食申遗,除惊人的技艺、珍稀的食材、丰富的菜品之外,也非常看重以民众为主体、注重共享性和营养健康的饮食文化特色,而这与金龙鱼所倡导的“温暖亲情大家庭”、“和家人欢聚并分享美味”的品牌内涵不谋而合,成为了金龙鱼助力本次中国美食申遗的主要原因之一。为此,中国烹饪协会向金龙鱼颁发了“中国非遗美食走进联合国教科文组织”活动主赞助商、活动唯一使用粮油产品和杰出贡献奖等多项荣誉证书。

金龙
鱼荣获本
次活动杰
出贡献奖

其实,在中国近年来的国际盛会中,金龙鱼都相伴左右。而在本次中国美食申遗申报过程中,金龙鱼也凭借其品牌公信力,展现了整个中国粮油行业的品质形象。

金龙鱼大品牌管理部总监陶西表示:“作为本次中国美食申遗的主赞助商和活动唯一使用粮油产品,金龙鱼一直以来都在为中国美食能够成功申遗、中国饮食文化更好地传承、保护、发扬等方面付出着积极的努力,未来更将用世界级品质的粮油食品为中国美食申遗贡献力量。”

身处饮食行业的金龙鱼,正是想通过自身的努力,践行支持中餐申遗的承诺,呼吁更多饱含民族荣誉感与传承情怀的华夏儿女,参与到中国饮食文化的继承与发扬中来。让全世界感受到中国厨师及餐饮业,甚至每一个中国人对传统精髓的坚持,感受到中国饮食文化的独特魅力以及新时代下中国美食与世界饮食营养、健康接轨的品质保证。

“我们坚信,美食是人类息息相通的世界语言,是化解纷争的融合剂,它能让不同国籍、种族、信仰的人们在享受美食和交流味觉快感之时,消弭分歧,共同绽放会心的笑容。”陶西说。

美食申遗泽被后世

传承
发展

中国美食博大精深,饮食文化恰恰反映了一个国家、地区居民的生活状态和生活习惯,与传统艺术、民俗等“非遗”一样需要保护和传承。“民以食为天”是亘古不变的真理,饮食文化通常也保留和传承着一个民族最宝贵的精髓,尤其对于中国这样一个烹饪美食大国而言,更应当重视饮食文化的传承与弘扬。为此,许多中国厨师代代相传,为中餐的繁荣贡献了一生。

中国对于传统饮食文化的保护一以贯之。迄今为止,国务院已经公布了四批国家级非物质文化遗产名录,已有50多项饮食烹饪技艺入选。但随着现代社会生活节奏的不断加快,越来越多的年轻人热衷于西餐、快餐。食客需求的不断变化,时代的变局,给中餐行业乃至中国美食带来了全新的机遇与挑战。中国饮食文化要得到更多认可,势必需要社会各界的共同努力。因此,通过“申遗”对中餐代表的生活方式和特色文化以及健康的饮食理念进行保护也就显得尤为重要。

此外,想要提升中国美食在世界范围内的共享性与认同感,同样也需要更多像金龙鱼这样始终致力于公益事业,并具有世界级品质保障和民族情怀的企业品牌参与其中,共同推动中餐行业全球化快速发展,进而增强民族自信心与自豪感。

现今中国的世界地位举足轻重,各式各样的中国餐馆开遍了世界各地。中国人的饮食本身就代表了一种双重符号,既是“五味之美不可胜收”的美食符号,又是“民以食为天”的文化符号。而在经济全球化的今天,饮食这种极具地域特点的文化内容,更成为了软实力的重要组成部分。这就如同很多发展中国家在今天面临的双重任务——既要融入国际主流文明谋求自身发展,更要在强势文明面前捍卫和传承本国文化,而中国美食申遗正是帮助中餐走向世界的一大步。



烹饪大师正在准备美食

金牌教练打造特战尖兵

武警体工队指导吉林总队官兵提高搏击技能

朱红升 王蒙利 闻翌博

“勇上一线,敢打头阵!”近日,武警吉林总队某训练基地操场上气氛热烈,42名特战队员身着迷彩训练服,动作整齐、精神饱满、喊声震天。这是总队搏击骨干培训班正在接受实地验收。

带队进行培训的武警体工队高级教练邢志杰露出会心的微笑。经过22天的强化训练,他对特战队员充满信心,相信他们一定会展示出高超的搏击技能。

冠军精神 激发精武动力

曼谷亚运会冠军、6次蝉联全国冠军的邢志杰,5次夺得世界级散打冠军的秦力子,3次夺得世界锦标赛金牌、获得伦敦奥运会银牌的任灿灿,连续8年夺得全国拳击冠军的刘强,全国散打冠军彭耀波……

“都是冠军,一定能取到真经!”由金牌教练们组成的“明星阵容”,受到吉林总队搏击培训班学员的热烈欢迎。

“搏击项目是勇敢者的运动,只有付出超人的代价才能取得超人的成绩。每当自己站在最高领奖台上,看到鲜艳的五星红旗在嘹亮的国歌声中冉冉升起,都会热泪盈眶,感到再苦再累都值得!”体工队冠军们与特战队员共同分享运动员的心路历程。

金牌选手顽强拼搏、自觉奉献的精神深深感染着学员们,传递着爱警精武的正能量。课上,学员们用心体会教员所讲的每一个要点,课间休息时也主动缠着高手们求教。课后,他们在网上搜索体工队金牌教员的比赛视频,共同探讨研究实战对策。

“一定要落实好总部首长提出的取得‘两个金牌’、实现‘一个多为’的要求,在赛场多拿金牌为国争光,同时也发挥自身优势,在服务一线、培训特战尖兵方面取得成果,多为部队特战分队培养搏击骨干。”国际拳联三星裁判、中国拳击协会副主席、体工队长李青生在搏击培训筹备会上对培训工作提出明确要求。

为了搞好这次培训,体工队组织精干力量编写了《搏击培训教材》和《搏击训练光盘》,选派最强阵容、运用最先进的训练方法,确保培训取得实效。



任灿灿与学员打实战。魏洪涛摄

先进理念 牵引专项训练

“易福山加油,坚持住!别后退,快出腿啊!”开训后不久,一场搏击实战对抗课正紧张进行,一位学员因为体力不支被动后撤,场下观看的学员呐喊助威。

“这位学员主要是由于缺乏专项体能,核心力量和技术运用不合理导致体力不支,根本原因是训练的问题。必须要在‘练得对、练得准、练得精’上下功夫。”带队组织培训的体工队副队长牛飞指出问题的症结所在。

“‘练得对’强调训练要有针对性,搏击对抗时间虽短,但强度大,需要高强度的专项体能;‘练得精’强调加强核心力量训练,提高踢、打、摔专项技能;‘练得准’强调技术动作的规范性和合理性。”牛副队长进一步解释搏击训练的最新理念。

400米、800米全力冲刺,30秒快速踢打沙包,20秒双跳绳,10秒快推杠铃……

“感到心脏都要跳出来了!”这些加强专项体能的训练科目,让学员们切身感受到什么是挑战极限。

在“核心力量”的训练中,有2分钟平板支撑练习、2分钟立体支撑练习、2分钟翻轮胎练习……平板支撑要求身体平直由双肘和双脚支撑,立体支撑要求减少支撑点,翻

轮胎要求连续翻滚重达80公斤的轮胎。

“我的拳为什么打不出力量?”学员们向刘强请教。

“出拳的力量就是腰部、手臂以及脚下的合力,这样不但力量大,却速度快。”刘强一边讲解一边做示范,学员很快领悟到了其中的要领。

虽然经过了几个课目的大强度演练,特战队员个个仍然精神饱满,斗志昂扬,体现了超强的体能和技能。

紧贴实战 练就一招制敌

“下面进行一招制敌演示——‘空手夺匕首反击!’”

随着口令声,一名“蒙面歹徒”手握闪亮的匕首向一名特战队员直刺过来,只见这名队员一个闪躲近身摔将“歹徒”摔倒,“歹徒”由于颈部被锁失去了反抗能力。

“被动制敌!”

一名“歹徒”从背后袭击,将特战队员摔倒并迅速骑身卡脖,只见这名特战队员在双手奋力反抗的同时,用双脚锁住“歹徒”颈部。“歹徒”因窒息失去力量,反而被特战队员制服。

“一招制敌”是这次培训的重要内容,为了达到‘打得倒、擒得住’的效果,我们运用国际最先进的职业终极格斗赛事MMA引进地面控制技术。这项技术训练的危险性很大,但是杀伤力很强。”带队教练邢志杰介绍说。

“深入基层、深入一线,坚持‘姓军为兵,为提升部队战斗力服务’是我们落实军委总政指示和武警党委首长要求的重要举措。近年来,我们组织由‘金牌教练’组成的搏击培训小分队,先后赴雪豹突击队、特警学院、兵团指挥部、青海总队、广东总队、北京总队、安徽总队等大单位,培训搏击骨干近千人。这一次,我们专门组织在国内外大赛中摘金夺银的优秀运动员与基层官兵切磋技艺、交流成长历程,这也是向基层官兵学习的过程。”体工队长王龙社政委强调。

“争当处突尖兵、反恐利剑、维稳先锋,首战用我,用我必胜!”经过大强度、快节奏的实战演练,特战队员仍然士气高昂、势不可挡。

在广东省惠东县吉隆镇,有一位参加过抗美援朝的老兵——薛帝火。虽已进入耄耋之年,但他仍耳聪目明、率直开朗。战争时期,他头部曾被弹片炸伤过,现在有时还会痛。除此之外,身体健康并无大碍。当谈起往昔战火硝烟的年代,薛帝火如数家珍。

1933年,薛帝火出生在惠东县吉隆镇内寮村,不久后父母双亡。身为孤儿,他七八岁便开始给地主放牛,过着孤苦飘零的生活。

新中国成立后,薛帝火参加了中国人民解放军。1951年,他响应“抗美援朝、保家卫国”的号召,奔赴朝鲜战场作战,在枪林弹雨中为部队运输军需物资。

“有一次,我和战友们活捉了一名敌军指挥官,还消灭了一大批敌人,粉碎了敌方多次进攻,成功地守住了阵地。”回忆起那段经历,薛帝火非常自豪。

1954年,薛帝火退伍。虽然已脱下军装,但他仍保持着在军队的优良作风。在此之后,薛帝火当

抗美援朝老兵薛帝火
回顾一生
无怨无悔

罗玉强 谢国东 董乃金

过民兵教练,参加过深海打渔队,后来又回到了内寮村参加农业劳动。

改革开放后,薛帝火克服艰难困苦,在海边的滩涂上建造了海水养殖场。经过几年努力,他的海水养殖场取得了良好的效益。勤劳的他还多次被评为县劳动模范。

光阴流逝,当年同在一个连队的战友们,如今都慢慢离去。薛帝火感叹地说:“我感到幸运、幸福。我一生中能参

加保家卫国的战争,又能在家乡参加社会主义建设,如今儿孙满堂、其乐融融。回顾一生,我无怨无悔。”

老兵漫记