



福建僑報



OVERSEAS CHINESE NEWS OF FUJIAN 发往“一带一路”沿线国家和地区,并在印尼、菲律宾、南非、匈牙利、英国、美国、澳大利亚及台湾地区落地印刷发行 2024年3月16日 星期六 印尼版 第1001期

中國潛力與世界機遇：

全國兩會釋放擴大高水平對外開放信號

中國高質量發展越來越多轉化為全球共享的機遇,而開放的中國大市場也日益成為世界共享的大市場。在世界仍充滿不確定性的當下,全國兩會釋放出擴大高水平對外開放的明確信號——中國始終與世界共享發展機遇。

中國國務院總理李強5日在政府工作報告中介紹今年政府工作任務時提出,擴大高水平對外開放,促進互利共贏。推動外貿質升量穩;加大吸引外資力度;推動高質量共建“一帶一路”走深走實;深化多雙邊和區域經濟合作。

市場份額是市場競爭力的直接體現。世貿組織預計,2023年中國出口的国际市場份額保持在14%左右的較高水平。值得注意的是,出口動能體現了從中國製造向中國創造的邁進,其中,被稱為“新三樣”產品的電動載人汽車、鋰離子蓄電池和太陽能電池出口首次突破萬億元大關,增長了29.9%。2023年,中國大宗、民生商品進口有序擴大,跨境電商等新業態新模式不斷發展。隨着中國民眾經濟生活水平日益提升,進口消費品種類及來源地越來越豐富。

全國人大代表、中石化(香港)有限公司供應鏈總監林至穎說,中國擁有超大規模的商品消費市場,高水平對外開放必會進一步增強中國市場的吸引力,拉動進口增長,助力全球經濟活躍。

2023年,國務院印發文件,率先在上海、廣東、天津、福建、北京等具備條件的5個自由貿易試驗區和海南自由貿易港,試點對接相關國際高標準經貿規則。同年,國務院再發方案,着力將上海自貿試驗區打造為國家制度型開放示範區。

開放是當代中國的鮮明標識。中國正構建更大範圍、更寬領域、更深層次的高水平對外開放新格局,全面取消製造業領域外資準入限制措施,加大現代服務業領域開放力度,鼓勵外商投資設立研發中心,持續落實“穩外資24條”,進一步優化外商投資環境并提供法治保障,不斷優化東、中、西、東北及沿邊、沿江、沿海、內陸等區域開放布局……

外商投資是推動中國經濟與世界經濟共同繁榮發展的重要力量。近年來,中國資本市場高水平開放穩步推進,跨境投融資便利化程度持續提升。證監會數據顯示,截至2023年底,境外機構投資者數量達806家,2023年新增81家。

中國將把穩外資作為做好今年經濟工作的重要發力點,在優化公平競爭環境、暢通創新要素流動等方面加大力度,為外資企業提供更加全面和優質的服務保障。商務部數據顯示,2023年,外國投資者在華投資新設外資企業53766家,同比增幅高達39.7%,跨國公司仍看好在華投資前景;高技術產業引資占比達到37.3%,比重創歷史新高。

“中國的大門對世界始終是打開的,不會關上。開着門,世界能夠進入中國,中國也才能走向世界。”十四屆全國人大二次會議日前舉行新聞發布會,大會發言人婁勤儉在答記者問時說。(劉斐 郭鑫 丁靜)

央行發布 持續做好金融科技工作 加快構建中國特色現代金融體系

中國人民銀行科技司近日發布題為《金融科技支持高質量發展》的專欄文章。文章提出,下一步,中國人民銀行將持續做好金融科技工作,加快構建中國特色現代金融體系,以現代科技手段助力金融強國建設、支持高質量發展。

在金融數字化轉型方面,中國人民銀行出臺兩部金融科技發展規劃(《金融科技(FinTech)發展規劃(2019-2021年)》和《金融科技發展規劃(2022-2025年)》),通過創新監管工具、開展試點示範、推進提升工程等方式,多措并举引導金融機構充分發揮數字技術和數據要素的雙輪驅動作用,賦能金融服務提質增效。

針對民營、小微企業金融服務需求,中國人民銀行組織金融機構深化實施金融數字化轉型提升工程,運用大數據、人工智能等科技手段,製成基于差異化算法模型的融資方案,把數

字化風控貫穿于貸前調查、貸中審查、貸後檢查全過程,持續改進授信審批和風險管理模式,不斷提升信貸服務可得性和精準性,賦能金融“活水”精準滴灌民營、小微企業。

在金融標準製訂方面,中國人民銀行組織有關單位聚焦綠色金融、普惠金融、數字金融等領域,基本形成國家標準保基礎、行業標準強支撐、團標企標促發展的標準供給結構。截至2023年末,金融領域現行有效國家標準105項、行業標準364項,公開團體標準303項、企業標準7977項。

在標準實施方面,中國人民銀行推動金融機構完善標準化治理,實施標準自我聲明公開,開展標準爭先創優,着力強化金融標準全生命周期實施導向,持續開展金融標準實施評估和信息反饋,促進金融機構推廣應用標準化方法,更好發揮金融標準的規範引領作用。

平潭國際旅游島首艘母港郵輪啓航



從平潭國際郵輪中心始發的“夢想”號國際郵輪,近日搭載着1334位旅客開啓3天2晚的日本之旅,標志着首條以平潭國際旅游島為母港的國際航線運營正式拉開帷幕。

近年來,平潭積極拓展海島旅游新業態,推出系列海上游覽線路,全力打造平潭文島品牌。2022年7月,福建省首條跨城跨島海上旅游線路在平潭首航,平潭島、湄洲島的“雙島游”之旅從此成為平潭海島旅游又一明星項目;本次國際郵輪航線的開通,是繼去年11月“藍夢之星”國際郵輪在平潭首航之後,平潭打造的又一重要國際郵輪航線。

(盧金福 來源:東南網)

世界遺產引領福建做熱文旅消費

“第一眼就迷上了泉州。”龍年春節,世遺之城的魅力吸引了無數來自海內外的游客紛紛到泉州體驗當地文化,意大利青年鋼琴家盧卡·斯特拉迪瓦里便是其中之一,被這座古城折服的他希望有機會能在泉州生活。

今年春節,民眾出游欲“爆棚”,隨着泉州申遺成功,以及世界遺產方面的旅游配套逐步成熟,旅游產品供給相對完善,外地游客可謂紛至沓來。

“世界遺產,是旅游發展過程中很重要的引爆點和推動點。”泉州意識到了這一點。春節期間,泉州時隔20年重啟民俗踩街,舉辦2024泉州非遺年貨節、第十八屆泉·澎“乞龜”民俗文化活動等,充

分發揮世界遺產名片效應,做熱文旅消費。

據泉州文旅部門測算,僅2024年春節假期,泉州市接待游客人數達818.12萬人次,較2019年同期增長140.6%;實現旅游收入80.18億元,較2019年同期增長143.3%,其中外地游客超60%,游客接待量與旅游總收入均創歷史新高。

記者梳理發現,泉州釋放世遺魅力的同時,體驗世遺文化的游客也紛紛前往漳州市南靖縣、莆田湄洲島、廈門鼓浪嶼等地,“來福建,坐着高鐵去看世遺”的熱度持續上揚。據中國鐵路南昌局集團有限公司發布的數據顯示,今年春運期

間,福建省發送旅客1616萬人次,突破該省春運鐵路發送旅客歷史紀錄。

一張張“世界遺產”名片,提高了福建的知名度和吸引力。目前,福建文旅經濟進入發展“快車道”,後續,應如何繼續做熱市場、做活業態、做強鏈條?

福建省文化和旅游廳黨組書記、廳長林向東指出,通過打造5個世界遺產地的文化和旅游集聚區(武夷山、泰寧丹霞、福建土樓、鼓浪嶼、泉州古城),構建藍色海絲、綠色休閒、紅色文化3條特色文化旅游帶,建設沿長徵國家文化公園等7個文化和旅游線路,推動文化和旅游資源串聯連線、串珠成鏈。

(葉秋雲)

“白菘類羔豚,冒土出熊蹯”,蘇東坡把白菜比作好吃的羔豚、熊掌,雖然有點誇張,卻也道出了在古代被稱作“菘”的白菜兼具美味與養生的美譽,不愧有“百蔬之王”的稱號。

福建食用白菜歷史悠久,宋代武夷山人、朱熹的老師劉子翬曾經在《園蔬十咏》裏吟咏:“周郎愛晚菘,對客蒙稱贊。今晨喜薦新,小嚼冰霜響。”對新上市的白菜滿滿的喜悅之情躍然紙上。

近代著名文學家福州人陳衍在其所著的中國第一本國民烹飪教材《烹飪法》中同樣給了白菜不少筆墨,比如“古人云,初春早韭,秋末晚菘……”,書中還詳細描述了清炖白菜、紅燒白菜、炒白菜、腌白菜等做法,其中清炖白菜提到選取火腿或者咸肉、風肉和蝦米等食材,一層鮮肉片、一層最嫩的白菜瓣,再一層火腿片依次碼放在大碗裏,放入籠屉蒸至爛熟。

福建盛產海鮮,白菜與海鮮的相遇,雖然不是電光石火之遇,也必定是相見恨晚的惺惺相惜。閩南的包心白菜,甚有名氣,與北方又長又直的大白菜不同,包心白菜葉子層層卷包着,像實心球一樣,顏色也更加白,質地柔嫩、口感甘甜。頗有特色的包心白菜也催

“百蔬之王”牽手福建海鮮

生了與之相關的美味菜肴,比如“加力魚紅白菜”“綠帶罈包”“肉丸燒白菜”“蓮花大白菜”等等。

“加力魚紅白菜”是廈門一道民間的傳統菜肴,早年廈門五通一帶的加力魚(真鯛)尤其出名,肉質鮮美、風味醇正,和上等大白菜一起烩煮,菜品湯色清激味香、魚肉嫩滑甘醇、白菜潤爽適口、菜品湯色清激味香,這道菜還曾斬獲過1993年全國第三屆烹飪大賽團體金牌獎。

另一道“綠帶罈包”,同樣別有風味。此菜為元老級中國烹飪大師、“閩菜泰斗”童輝星大師的作品,曾在1988年全國第二屆烹飪大賽賽上榮獲“銀牌獎”。這道菜基于閩南經典老菜“罈肉白菜”,在形式和內容上加以提升創新,包心白菜葉包上罈膏、罈肉餡包成卷,用鮮嫩的韭菜捆扎,菜色紅綠白相間清麗美觀,顏值和口感都超級棒。

“蟹黃白菜”是一道歷史悠久的老閩菜,

20世紀20年代初,上海有名的閩菜館“小有天”的菜單上,“蟹黃白菜”與香糟響螺、紅燒鱉裙、五柳居、拌龍蝦、清炖黃魚等赫然在列。民國著名政治家、堪稱“食神”的譚延闓,在日記裏曾描述過其在1914年秋天的某一天和朋友們一起品嚐蟹黃白菜、笋尖湯、鱸魚等閩菜。

此菜精選鮮嫩的白菜心油炸後用奶湯煨製,再加入蟹黃一起同燴片刻。蟹黃的鮮嫩和白菜的甘醇相得益彰,成菜柔糯、軟嫩又潤達爽口,看似清淡卻餘味無窮。如今的“罈肉鴛鴦菜”正是在“蟹黃白菜”基礎上改良和提升後備受青睞的菜肴。

海產鱸魚曬乾後,油酥後極為香脆,福建與潮汕一帶很喜歡用在菜肴上增香提味。“甘松鱸魚”,又稱“鱸魚白菜”,也是一道傳統菜肴,白菜的鮮嫩與油酥鱸魚的香脆組合,加上香菇、蝦乾、冬笋、五花肉等輔料的搭配,獨具風味。

福州的傳統宴席上,同樣有取材于白菜和海鮮的佳肴名饈,比如耳熟能詳的“瓜燒白菜”“金鈎斑隻白菜”等。“瓜燒白菜”是白汁菜肴,黃瓜魚和白菜加奶湯燒製而成,菜品色澤奶白清亮,魚肉鮮嫩,白菜軟爛清甜,葷而不膩,是冬季的應季佳肴。

“金鈎斑隻白菜”是常見于福州早年高級宴席的珍饈,席間常以每人一小碗即位出鏡,小巧玲瓏頗為高雅。此菜以白菜心為主料,搭配大蝦米和豬里脊肉。大蝦米形似魚鈎,色澤金紅,福州俗稱“金鈎”,與大白菜搭配蒸熟後,蝦體膨脹形似“斑隻”,并因此得名。

“金鈎斑隻白菜”製作工序很講究,大蝦米洗淨後平均放入小碗白菜段上,再放入切片的豬里脊肉,舀入用熟鷄油、鹽調勻的上湯,上籠蒸熟,上桌前耍特別揀去碗裏的里脊肉片以保持菜品的美感。

“晚菘漸漸如盤大,霜蟹剛剛一尺長。獨有鱸魚四鯽者,由來此物忌昂藏。”陳衍先生晚年曾經寫了這一首與白菜有關的詩,他把白菜與秋天的蟹、鱸魚等海鮮放在一起入詩,烟火氣十足,從中也足見白菜在當時飲食江湖的獨特地位。(許曉春)