

# 21世纪海上丝绸之路职业教育研究会 在福建泉州成立

泉州5月29日电（记者 孙虹）中国职业技术教育学会21世纪海上丝绸之路职业教育研究会成立大会，29日在福建泉州举行。

截至目前，21世纪海上丝绸之路职业教育研究会已吸纳会员单位218家，包括13

所本科院校、180所高职院校、16所中职学校、4家企业、1个行业学会，以及64个海外合作伙伴和100个企业合作伙伴。研究会秘书处设在黎明职业大学。

黎明职业大学地处古代“海上丝绸

之路”重要起点城市泉州，前身为“侨建公办”学校，学校董事会董事遍布“一带一路”沿线国家和地区。该校党委书记王松柏介绍，学校大力推进开放性办学，主动融入“一带一路”倡议，与19个国家和

地区的50多所院校、科研单位建立了合作关系，并在海外设立了5个“黎明海丝学院”。

据悉，21世纪海上丝绸之路职业教育研究会将通过职业教育论坛、编制《“一带一路”职业教育年

度发展报告》、职业教育国际化标准研究中心等工作载体，进一步扩大和深化职业教育对外开放合作，发挥新时代智库型学会作用，培养国际化高素质技术技能人才。

中国新闻网

## 妈祖故乡创品牌 莆田美食从北京走向全国

北京5月29日电（记者 应妮）为推进闽菜繁荣发展，福建莆田美食“走出去”创品牌第一站选择首都北京。从29日起的七天里，北京莆田中心与北京多家莆田餐厅，邀集各界朋友、美食达人、在京企业家和乡贤代表、莆籍乡亲，分享妈祖故乡美食、观光文化。

在位于北京市朝阳区繁华地段的北京莆田中心，莆田民间知名大厨、匠师现场演示打燕皮、磨章鱼等传统美食制作技艺，并推出海蛸等应季海产食材。除了当天的启动仪式，还有莆田美食十大招牌菜体验、匠人技艺展示、特色食材展示、美食品鉴会及美食达人探店在京莆田餐厅。

在当天举行的十大招牌菜体验活动



莆田美食周现场

莆田市驻京办供图

中，中国烹饪大师、莆菜名师关玉标介绍，莆田美食突出特点是尽可能体现食材本身丰富而多变的味道，调料之味不喧宾夺主，尽可能减少深度加工，简言之是“原料之取尽山尽海，其味之用葆其本真”。

所谓一方水土养一方人，饮食和节俗的融汇最能直观地窥见这座城市的情感链接。年关之际，莆田俗谚有“二十七，豆水流满地；二十八，家家油鼎

哮”，备年食品有象征红火团圆，味道清香绵甜的红团，有家常小食，耐贮久放的炸物，炸豆腐、炸番薯、炸香芋之流。

除夕之夜，家家团圆，饭菜丰盛。不可或缺的是皮薄酥脆，裹以春韭、肉丝、粉丝、海鲜的炸春卷，寓意咬春迎春；清淡鲜香的豆腐海蛸汤，莆田方言称“罩”“蚘”谐音“都健在”之意。用饮食寄托人们简单朴素的祈愿，是在团圆之日最讨口彩的菜



现场进行打燕皮、磨章鱼技艺展示

肴。

开正添寿面，是年初一和年初五的开春仪式。一碗上覆金针菇、香菇、油焙紫菜花生米、蛋皮、白切肉，下置芥蓝、菠菜的油拌素面，是在家和出外的莆田人永恒的乡愁记忆。“吃面第一口不要喝汤，要不今年出门都会遇雨”的长辈告诫，带着朴素的民间祈望深入人心。

北京莆田中心等餐饮名企代表表示，

期待通过此次美食周，促进海洋特色突出、乡土气息浓厚的莆田美食文化在北京的传播推介。

据莆田市商务局介绍，此次美食周精选十家植根北京的莆田餐厅参与，通过美食达人探店、莆田媒体及中央媒体新媒体平台同步直播等方式推荐莆田好味道，提升妈祖故乡美食的知名度。

中国新闻网