

中马美食文化交流会在北海经济开发区召开

马来西亚皇厨现场烹制“软壳蟹”



来自马来西亚的皇厨钟伟纶(右)、吴筱华为大家制作了6种不同口味的软壳蟹。 本报记者 王晓霜 摄

本报12月1日讯(通讯员 樊福军 记者 王晓霜) 螃蟹肉质细嫩洁白、鲜美,但剥壳取肉实在太麻烦,对于那些既馋又不想动手的人来说,未免是种折磨。山东滨港农业公司养殖的“软壳蟹”可以直接带壳吃,让犯懒的消费者大快朵颐。1日,中马美食文化交流会在北海经济开发区北海大饭店召开,现场,来自马来西亚的皇厨钟伟纶、吴筱华为大家制作了6种不同口味的软壳蟹,推动中

马饮食、文化交流。本次美食交流的主打食材就是北海软壳蟹。其实,软壳蟹不是特殊的螃蟹品种,也不是用化学药品把蟹壳泡软,而是螃蟹的一种生活状态。螃蟹在换下旧壳后,在一定的时间和环境内新壳是软的,这种螃蟹被称为软壳蟹。软壳蟹有着硬壳螃蟹的全部营养价值,同时拥有人体不可缺少的第六大生命元素——甲壳素。1日,来自马来西亚的皇厨

钟伟纶、吴筱华在北海大饭店现场支起炉灶,先后烹制出“马来西亚酥炸软壳蟹”、“椒盐软壳蟹”、“软壳蟹卷”等6道软壳蟹美食,两位厨师忙得热火朝天,也引得围在烹饪现场旁的市民垂涎三尺。大家一边目不转睛地盯着皇厨每一个烹饪的手法、细节,一边还不忘拿出手机来拍照、录像。“实在是受不了这诱惑了,真想赶紧尝尝这美味的蟹子。”在一旁等待的周女士说。中马两国的饮食文化都具

有悠久的历史传统和丰富的内涵,各自在世界上展示了独特的魅力。本次中马美食文化交流旨在展示两国饮食文化风采,促进两国饮食文化交流,共同推动中马经济文化交流,将山东北海软壳蟹推向世界,打造独具特色的山东北海软壳蟹品牌。此次中马美食文化交流的举办将为北海经济开发区的软壳蟹产业、海洋渔业发展提供新思路 and 措施,促进行业的科技进步和转型升级。

老年公交卡办理 首日突破200张

本报12月1日讯(通讯员 苏会霞 王庆 记者 王璐琪) 12月1日是办理老年公交优惠卡的第一天,截至下午4点半,已经办理了200余张。

市民石丽萍今年62岁了,符合办理老年优惠卡的条件,办完这张卡之后,她乘坐公交可以享受五折优惠,当被问及是否经常坐公交时,她在包里拿出两张公交普通IC卡说:“这一张是我以前用的,还有一张给孩子用,我们家的公交卡有四五张呢,乘公交确实是方便。”还有以前从未使用过公交卡的老年人也来办理优惠卡,他们觉得以前找零钱坐公交很麻烦,现在有了公交卡不用担心出门没有零钱了。

市民段大爷也是深有感触,他说:“公交线路越来越多,出门多上公交车再加上自己的双腿就可以到达目的地了,不用再骑自行车了。”除了方便,段大爷还觉得这是低碳出行的好方式,他说:“都说保护环境,多乘公交车就减少私家车的出行,这样道路还不堵车。”市公交公司信息中心主任孙真说:“因为公交车刷卡机器的系统升级以及更新,让市民现在终于享受到这项惠民政策,也希望更多的人能参与到低碳出行中来。”

从第一天的办理情况看,不少市民因为缺少所需要的证件而不能办理,在这里要提醒60到64周岁的老年人,要办理老年公交优惠卡需要本人带好身份证、老年证、2张两寸彩色照片,到黄河十二路渤海五路以西公交总公司或者汽车总站公交IC卡办理大厅进行办理。

滨州鸭肉产品 首进国际市场

本报12月1日讯(通讯员 董丽 记者 李运恒) 近日,邹平福康食品有限公司生产的一批重4吨的冷冻鸭肉产品,经滨州检验检疫局检验检疫合格,顺利出口塔吉克斯坦,这是滨州检验检疫局首次出口鸭肉产品,为第四季度对外贸易出口注入了新的增长点。

滨州市出口动物产品主要包括工业用明胶、动物源性饲料、肉类产品等。但受国际市场安全卫生标准要求严、准入门槛高等不利因素影响,滨州市肉类产品多年来出口量少,且品种单一,主要为兔肉产品。2015年1-10月份,共出口动物产品1716批,11万吨,8086万美元,其中肉类产品仅出口30批,671吨,257万美元,占出口动物产品的1.7%、6.1%、3.2%。

近几年国内肉类产品价格不稳定,消费需求下降,加之进口肉对国内市场的冲击,我国畜牧业市场低迷,产能过剩。在此背景下,企业逐渐将目光瞄向国际市场,但很多企业受限于不了解国外标准要求,或者了解国外要求,但自身生产加工水平及产品质量不符合上述要求,导致企业不敢贸然把产品推向国内市场。

检验检疫部门提醒相关企业,要进一步加大国际市场技术性贸易壁垒研究,严格按照出口目标市场要求组织生产加工,提高产品质量管控能力,确保出口产品质量;同时注意关注国外特殊要求,如伊斯兰教国家清真要求等,确保产品符合宗教信仰特色准入要求;同时还应加强国内外相关法律法规要求的学习,严格遵守相关规定,自觉履行食品安全主体责任,对社会和公众负责。

相关链接

北海将建全国最大软壳蟹生产基地

我国拥有丰富的海洋渔业资源,海洋捕捞在我国渔业生产中占据着重要的地位。然而,持续不断的破坏性捕捞和高强度的开发利用使得海洋环境污染日趋严重,海洋渔业资源严重衰退。通过人工工厂化繁育

及养殖成为保障持续性供给海产品的最快捷有效的途径。在这样的背景下,山东滨港农业科技应运而生。从2014年7月公司成立到今天,用了不到一年半的时间完成了13项软壳蟹的实用型专利。规模

养殖软壳蟹的条件日趋成熟。到2016年滨港公司将计划投资1.2亿元建设占地1000亩的全国最大的软壳蟹产业化生产基地,项目建成后,将年产优质软壳蟹1800万只,年实现销售收入4亿元,利润6200万元。公司结

合北海经济开发区的实际情况,研究设计了软壳蟹生态循环水立体养殖和低温快速微冻冷链相结合的新型软壳蟹养殖系统,填补了国内软壳蟹产业化规模化生产的空白。

王黎明油画作品受邀参加法国首届国际艺术博览会

《惊悚》、《海远》参展摘金奖



《海远》布面油画。

本报12月1日讯(记者 郝运红) 9月23日,为期9天的法国首届国际艺术博览会在巴黎开幕。滨州市艺术家王黎明两幅油画作品受邀参展,并获



得金奖。据悉,本次展览是由法国巴黎市政府主办,法中文化交流促进中心、法中当代艺术中心、法国现代艺术博物馆、巴

黎美术博物馆、巴黎美术学院、巴黎花卉公园协办,该展览也是法国巴黎首次主办的艺术博览会。

王黎明,1969年生,山东临淄人。山东艺术学院毕业,2005年毕业于中央美术学院壁画系创作研修班。现为国家二级美术师,后85中国当代艺术联盟委员会委员,滨州画院副院长,滨州油画院院长(筹),中国新野性艺术群成员。近年来曾应邀出访美国、法国、瑞士、日本、韩国、加拿大等国家举办展览并进行学术交流。

王黎明的作品以其鲜明的个性活跃在当今中国画坛,并屡屡在国际大展上获奖,争得荣誉。他的作品有着勃勃生

命力和巨大潜力,法国著名评论家M.-A.lescourret(雷斯古黑)称赞:王黎明作品表现出的是一种对艺术的反思,这种艺术犹如一次最大可能的冒险旅程,一种保证艺术家更接近内心状态的探险。

法国著名评论家Fabien Beuchet(法比安·波舍)称其作品整体不整齐也不凌乱,每一部分里却蕴藏着一个沸点在观察着我们。灵魂里支配潜伏着的气息酝酿在聚光灯的灯光下,假若下沉、分散、直到遗忘。一段时间,其中一个含义似乎已失去其意义。光环扩散绽放在地牢里。积累的沉默的饱和、一个破碎的沉默、沉默的意义。一片寂静从生给已播下的一致注入遗忘……。