

聚青年之力，引领中非关系走向广阔未来

——“传承中非友好 加强团结合作”系列评之一

湖南日报全媒体评论员 曹茜茜

在中非友好关系的发展历程中，青年群体始终扮演着重要角色。近日，在给南非德班理工大学孔子学院师生的复信中，习近平主席鼓励他们学好中文，为传承发展中南两国友好事业、促进中非友谊合作贡献力量。

在2018年中非合作论坛北京峰会开幕式上，习近平主席着眼中非发展未来，深刻指出“青年是中非关系的希望所在”。从“十大合作计划”到“八大行动”再到“九项工程”，无数动人瞬间里，总能看到中非青年积极踊跃的身影。易

卜生曾说过，青年时种下什么，老年时就收获什么。无论是构建中非命运共同体还是构建人类命运共同体，中非青年都将发挥至关重要的作用。

目光聚焦中非青年，也是珍视中非友谊的未来。今年5月，神舟十六号乘组首次带着10名非洲青少年创作者的绘画作品进入太空，强烈表达了中非携手共攀科技高峰、共建人类命运共同体的意愿。自1956年中非开启友好交往新篇章，几十年来双方关系之所以越来越亲厚，就是源于一代代年轻人的接棒努力。中非青年休戚与共、协力同行，中非友好事业将永葆青春

和活力。

“我希望将自己学到的菌草技术分享给更多的南非民众，帮助他们摆脱贫穷、发家致富。”德班理工大学园艺专业学生温蒂，通过参加孔子学院与中方合作院校福建农林大学举办的菌草技术培训班项目，开启了人生的新天地。让中非合作的成果更多惠及广大中非青年，始终是各方共识。在第三届中非经贸博览会上，不少非洲青年创业者带着创意和成果“寻路”中国大市场。非洲青年对中国市场的认同与向往，传递着中非人民间的深厚情谊，折射出中非深化合作的明日之光。

当今世界风云变幻、波诡云谲。越是“乱花渐欲迷人眼”，越要“不畏浮云遮望眼”。8月21日至24日，国家主席习近平出席金砖国家领导人第十五次会晤并将对南非进行国事访问。金砖五国跨越山海同声相应、同气相求，无疑将为动荡的国际形势注入更多稳定性和正能量，也将为双方在贸易等多领域的合作带来新机遇。

敞开大门、张开怀抱的中国，热烈欢迎非洲青年搭乘发展的“东方快车”驰骋；历史悠久、底蕴深厚的中国，也期待非洲青年用非洲声音讲好中国故事，引领中非关系走向广阔未来。

给村里办个『老年大学』，如何？

周荣光

周末回村，和几位留守老人聊天，说起政府重视养老事业，出台许多措施将“老有所养”落到实处的事情。一位老人的话，引起了笔者的深思——城里都有“老年大学”，政府能不能在咱村里也办一个？

“对于养老，仅仅解决吃饭和医疗是不够的，还应该考虑老年人的精神需求、精神慰藉，在参与文化和公共活动方面也要创造条件。”自2017年以来，著名社会学专家郑功成一直在呼吁文化养老。在老龄化浪潮扑面而来的当下，老年群体的精神文化需求日益增加，文化养老已逐步成为老年人继康养结合之外的又一大养老诉求。尊老敬老，必须适应这种新需求，开拓新思路、推行新举措。

毋庸讳言，现实中，许多农村留守老人们的晚年生活相对比较单调。老人最怕寂寞，也不愿寂寞，可情

感和生活中的寂寞谁能躲开？又当如何排遣？生活和精神上的这种空虚不容小觑，精神荒芜造成的心理伤害甚至还会影响身体健康。

把“老年大学”办起来，让老人们在“老年大学”里看看书报、听听讲课、唱歌演戏，或者一起谈谈庄稼的收成、新作物的引进，交流一下养老保健、孙辈的教育，不但能丰富生活，联络感情，也能够提升自身认识，增强应对现实的能力。

当然，时下农村人居分散，在村里办不办、怎么办“老年大学”各地应该要因地制宜。比如聘请一些专家来村里开办讲座，或者组织村里的乡贤、教师给大家上课，还可以请文艺工作者为村里的文化团体提升水平……这样的“老年大学”，既能让老人们老有所乐，也能活跃农村文化生活，农村老人们的晚年生活充满诗情画意，是社会主义新农村的应有场景。

湖南日报全媒体记者 张尚武 王亮 胡盼盼
通讯员 陈赛

国内预制菜产业迎来风口。“培育发展预制菜产业”写入今年中央一号文件，广东、福建、河南、山东等省纷纷出台扶持政策，预制菜赛道一片火热。

据相关数据，去年湖南预制菜加工产值345亿元。在全国十大预制菜省份中，湖南榜上无名。

湖南预制菜起步并不晚。2004年开始，王栏树、彭记坊便扎堆长沙周边，把预制菜做得风生水起，吸引周边省份前来参观取经。

如今，湘菜风靡全球，门店数量在八大菜系中名列前茅，而湖南预制菜却沦为“无名之辈”。

7月上旬，省政府出台13条“硬核”举措，推动湖南预制菜产业高质量发展。

业内专家称，在政策扶持下，发挥“湘材”“湘菜”“湘味”优势，湖南预制菜可望争先竞速、脱颖而出。

万亿风口——
抓住机遇“窗口期”

梅菜扣肉、小炒黄牛肉、香芋排骨、酸菜小笋……在长沙的一些餐馆，一桌人点10多个菜，10分钟就可上齐——这里边有预制菜的功劳。

有了预制菜，不仅餐馆上菜快，市民在家也能轻松“当大厨”。买个青椒肚条预制菜，简单加热一下即可上桌，不用切菜、洗菜，味道正宗堪比酒楼。

所谓预制菜，是以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工或预烹调后，再进行包装的成品或半成品菜肴。

省内预制菜专家、长沙理工大学教授王建辉称，过去3年，国内预制菜产业跑出“加速度”，产值年均增长率20%左右。

王建辉分析，预制菜“火”起来，主要有三方面的原因：一是顺应了“宅经济”的发展，二是能够让餐饮行业降本增效，三是符合年轻消费群体对“美味+便捷”的需求。

业界预计，今年国内预制菜市场规模可望突破5000亿元，2026年将达到1万亿元。

预制菜起源于美国，日本最早实现规模化生产。从市场数据看，日本预制菜在餐饮中占比已达到60%。相比之下，中国预制菜占比还不到10%。王建辉判断，未来十年将是产业发展的“窗口期”。

湖南发展预制菜具有独特优势：湖鲜、水禽、山珍、野菌等特色农产品丰富，食材上佳；湘菜包容性强，连锁店加快扩张，带动力强；湘味讲究“辣、鲜”，在八大菜系中最适合开发预制菜。

“找准‘湘材’‘湘菜’‘湘味’的优势，湖南预制菜发展空间广阔。”王建辉称，省内相关企业要抢抓关键“窗口期”，提升产业话语权。

抢抓风口机遇，巧仕宴、新聪厨、世林食品等龙头企业近年来动作频频：聘请首席科学家、建院士工作站，发布预制菜标准，端出各自的“拿手菜”。

“以往农业调结构，困难重重。如今抓预制菜，找准了切入口。”中国工程院院士单杨称，抓住预制菜发展“窗口期”，建基地、搞加工，促消费，延伸产业链，一二三产业融合，加快迈向中高端。

七月上旬，省政府出台十三条措施，推动预制菜产业加快发展

预制菜赛道火热，湖南如何突围



7月5日，上海华食展现场，市民排队试吃巧仕宴公司开发的预制菜新品汽锅肉丸。周媛媛 摄

加速扩张——
与湘菜“相辅相成”

湖南预制菜，根和魂在于湘菜。

1993年，王栏树推出湘菜口味的“宴席菜”“酒店菜”，供应连锁餐饮门店，引领湖南预制菜产业起航。随后，新聪厨、彭记坊、世林食品等省内预制菜头部企业纷纷崛起。

“省内预制菜企业，凭借传统湘菜工艺发家。”王建辉称，头部企业都有湘菜大师加持，湘菜大师王墨泉主持并参与新聪厨系列产品研发，湘菜大师许菊云是林结巴品牌技术总顾问，王栏树豆豉扣肉是湘菜大师罗继湘的创新之作，有余味的毛氏红烧肉融入了湘菜大师徐大斌几十年的厨艺心得。

据调查，湖南现有预制菜生产企业300多家，超7成菜品是湘菜，讲究传统工艺，最大程度保持湘菜的“色、香、味、形”。

“做预制菜，标准化与还原度是两道坎。”巧仕宴食品创始人王栏树告诉记者，公司从食材筛选、烹调工艺、冷链保鲜等关键环节入手，建立起全程标准化管理体系。

近年来，王栏树在常德市西洞庭管理区建新厂，醉心“常德钵子”系列预制菜开发。筛选石门肥肠、桃源土鸡、腊肉杂笋、剁椒鱼头等名菜，聘请当地名厨、食品专家组组成攻关组，反复摸索试验，预制菜还原度达到95%。

“湖南发展预制菜，与湘菜相辅相成。”在王建辉

看来，高还原度的预制菜供给连锁门店，既解决了因菜品质量不稳定导致的“百店百味”难题，也为湖南预制菜推广提供了现成渠道。

“外省厨师做不出地道的湘菜，预制菜解决了这个难题。”在湖北黄石，一家湘菜馆老板告诉记者，过去从湖南请厨师、进食材，成本太高；现在直接订购预制菜，一天卖出200多盘小炒黄牛肉，成本大大降低，顾客反映口感好。

据相关调查，连锁餐饮企业使用预制菜，成本下降10%左右。目前，真功夫、吉野家、西贝的预制菜占比达80%以上。

随着湘菜风靡全国，新开的连锁店首选预制菜，带动本土预制菜香飘全国、“爆款”频出。新聪厨的外婆菜和梅菜扣肉、王栏树的豆豉扣肉、彭记坊的青椒肚条、林结巴的糯米笋等“爆款”，品质稳定，还原度高，年销售额均超1亿元。

《2023胡润中国预制菜生产企业百强榜》中，新聪厨位居全国第三。公司总经理宋刚介绍，去年公司产值达3.5亿元，其中75%的产品供给餐饮连锁企业，目前与该公司直接合作的连锁企业逾百家。

“预制菜的发展，有效拉动了农产品销售。”世林食品公司负责人介绍，公司开发的糯米笋，选用9厘米长的笋尖制作而成，年销售1000万袋，拉动桃江鲜笋销售接近1万吨，直接带动农民增收2000多万元。

搭起传统与时尚的“鹊桥”

樊树林

“逗逗牵牛星，皎皎河汉女……盈盈一水间，脉脉不得语。”一个民族，一个国度，用千年的时光将一段传奇凝固成了一个节日——这就是中国的七夕节。

七夕节，又名乞巧节。千百年来，妇女在庭院向织女星乞求智巧，折射着农耕时代人类的自然崇拜、时间崇拜、数字崇拜。在时代的变迁中，社会公众也在不断丰富着七夕节的内涵。2006年5月20日，七夕节被国务院列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

汪曾祺先生曾说：“民俗，是一首民族的集体抒情诗。”在中华优秀传统文化的历史长河里，七夕节往往被赋予了浪漫而美好的想象。当然，七夕的节日文化内涵并非单指向爱情。打量各地习俗，从乞巧祈福到跪拜魁星，从投针验巧到晒衣晒书，从为牛庆生

到储七夕水，从放河灯到蒸花馍……丰富多彩的节俗活动，氤氲着丰沛的人文精神、良好的道德规范和浓郁的家国情怀。

越是民族的，越是世界的。七夕节起源于中国，却在世界上曲高和众。尤其在部分受中华文化影响的日本、朝鲜半岛、越南等地，欢度七夕亦是源远流长的历史传统。真挚热烈的爱情、家和万事兴的理念，和热热闹闹的七夕民俗一道，深深融入人们的精神血脉与文化信仰之中。

“守正不守旧、尊古不复古。”浪漫的七夕和春节、中秋、清明等节日一样，均是让世界人民认识中国的窗口，也是展示中国形象、中国智慧的平台。传承七夕传统文化，需要赋予其时代的特色，找到传统和现代的契合点，使传统元素和时尚元素相得益彰。而这需要更多人在传统节俗与现代时尚之间搭起“鹊桥”，推动传统文化“破壁出圈”，呈现中华优秀传统文化之美。

活化利用不能走形变味

关育兵

近日，不少市民和游客发现，修缮一新的甘肃天水古城在商业化运营后，古城内厚生巷13号的一处文保院落变成了日式风格餐厅。青砖黛瓦、雕梁画栋的中式古建筑风貌消失不见，院中、台明被木板覆盖，营造出日式风格，西厢房外还加盖了两间日式小屋。

检索相关新闻发现，该地对文保院落违规装修的案例还不少。如解放路的10号和12号文保院落，也成为一家经营餐饮和罐罐茶的餐厅。曾精心修缮过的柱子上钉着指纹打卡机，经营者还在后院加盖了彩钢厨房。天水市财政局数据显示：为了抢救明清时期的居民院落群，当地从2015年至2021年拨付西关古城保护资金就超过8.88亿元。但没想到的是，不到两年时间，花大成本修缮的文保院落就遭遇了“改头换面”。

古城、文保院落，可不可以商业

化、能不能活化利用？答案是肯定的。封锁关闭并不是最好的保护方式，也不利于其经济和社会效益的发挥。让文物焕发出时代活力，不仅是对古建筑“解放”与“拯救”，也是丰富社会历史文化内涵的有益举措。但商业化、活化利用是有前提的，即始终把保护放在第一位。更改原貌、私搭乱建，不是活化利用，而是对文保院落赤裸裸的破坏。这有悖古城保护的初心，也与《文物保护法》等相关法律法规不符。

让文物“活”起来的多样路径中，没有一味趋利、牺牲文化价值、让文保院落再遭破坏的这条路。主动做好文物保护工作，不只是经营企业获得授权的前提，也是文物保护可持续发展的条件。皮之不存，毛将焉附？没有保护好的古城，没有这些文保院落，又怎能引来游客、产生消费呢？因此，经营企业不仅自身要有这样的意识，也要督促商户做好保护工作。



7月27日，世林食品公司水产车间，员工在分拣田螺。湖南日报全媒体记者 胡盼盼 摄

行稳致远——
跳出同质化“陷阱”

万亿级风口，又有政策扶持，预制菜前景看好。但新聪厨公司董事长唐步稳却多了一层担忧，预制菜门槛较低，要避免“蜂拥而上”。

据省食品行业联合会调查，湖南主业从事预制菜生产的企业220余家，规模以上企业不到10%，年产值达3亿元的不到10家，产业呈现“散、小、杂”。

从预制菜产品看，大多数企业同质化竞争严重，扣肉、竹笋、外婆菜等预制菜几乎家家生产，简单的营销模式也如出一辙。

“同质化的结果，必然走向低价竞争。”业内专家称，还有大批小作坊，监管难度大，恶性竞争已现端倪。赵显辉是一名程序员，超级宅男。平时居家用餐，喜欢购买预制菜。

“早几年，一个单品30元至50元，虽然不便宜，但品质好。如今，价格降了许多，品质也大打折扣。”赵显辉说，除非熟悉的品牌，否则不敢轻易下单。

“跳出同质化的‘陷阱’，首先要完善产学研协同创新机制。”单杨称，搭建预制菜科研平台，缔结预制菜产业技术联盟，开展加工、贮藏和保鲜、解冻和复热、质量安全等关键共性技术与装备研究，着力攻克预制菜风味口感复原、机器替代人等难题，不断开展味型味道的优化和创新，研发更多“新派”“特色”预制菜，满足消费者差异化的需求。

“跳出同质化的‘陷阱’，还要加快制定行业标准、完善监管体系。”王建辉称，通过严格标准加强监管，规范企业生产经营和供应链管理；通过质量标准体系建设，增强企业自身竞争力和品牌辨识度，引领预制菜产业良性健康发展。相关部门要完善监管平台，加强溯源系统建设，实现产品的食材、配料、加工、包装全流程可溯源，帮助消费者“避坑”，营造良性竞争环境。

7月上旬，省政府出台13条“硬核”举措，明确提出，到2025年，湖南要制定发布预制菜产业团体标准30项以上，地方标准5项以上，打造一批优秀区域公用品牌、企业品牌、产品品牌，推动湖南预制菜产业行稳致远，迈向高质量发展。