

李强出席第26次中国－东盟领导人会议

并出席第26次东盟与中日韩领导人会议

据新华社雅加达9月6日电 当地时间9月6日上午，国务院总理李强在印度尼西亚雅加达出席第26次中国－东盟（10+1）领导人会议。东盟轮值主席国印尼总统佐科、老挝总理宋赛、文莱苏丹哈桑纳尔、柬埔寨首相洪玛奈、马来西亚总理安瓦尔、菲律宾总统马科斯、新加坡总理李显龙、越南总理范明政、泰国外交部长萨兰、东盟观察员东帝汶总理夏纳纳与会。东盟秘书长高金洪出席。

李强表示，2013年习近平主席在印尼提出建设更为紧密的中国－东盟命运共同体。10年来，中国与东盟坚持真诚相待、守望相助、互利互惠、协调包容，携手前行、相互成就，在世界百年变局中成功走出一条长期睦邻友好、共同发展繁荣的正确道路。

李强就构建更为紧密的中国－东盟命运共同体提出四点建议：一是携手打造经济增长中心，加强互联互通，深化产业链供应链合作。二是携手推进新兴产业合作，加强新能源汽车、光伏、人工智能等领域合作。三是携手维护地区平安安宁，积极推进“南海行为准则”案文磋商，开展打击电信网络诈骗等合作。四是携手扩大人文交流，进一步加强文化、旅游、培训、青年等领域合作。

李强强调，中国与东盟是拆不散、离不开的好邻居、好兄弟、好伙伴。中国愿与东盟国家坚守团结自强初心，秉持合作共赢精神，建设好我们和平、安宁、繁荣、美丽、友好的共同家园。

与会东盟国家领导人热烈欢迎李强总理与会，高度评价东盟和中国合作取得的成果，表示东盟中国全面战略伙伴关系为地区人民带来巨大福祉，促进了地区和平发展稳定。东盟国家愿同中方进一步增进互信，加强同“一带一路”倡议对接，深化农业、贸易、投资、数字经济、科技、教育、文化等领域合作，携手应对气候变化等全球性挑战。东盟国家欢迎在制定“南海行为准则”方面取得进展，期待尽早完成东盟中国自贸区升级谈判，共同办好第20届中国－东盟博览会，愿同中方一道把握机遇，应对挑战，打造东盟－中国命运共同体。

会议就“一带一路”倡议同东盟印太展望互利合作发表联合声明，通过《中国－东盟关于深化农业合作的联合声明》、《中国－东盟农业绿色发展行动计划（2023－2027）》、《中国－东盟关于加强电子商务合作的倡议》、《共同推进实施中国－东盟科技创新提升计划的联合倡议》等成果文件，欢迎签署《中国－东盟技术合作协

议》，宣布2024年为“中国东盟人文交流年”。

据新华社雅加达9月6日电 当地时间9月6日下午，国务院总理李强在印度尼西亚雅加达出席第26次东盟与中日韩（10+3）领导人会议。

李强表示，过去20多年，10+3合作机制经历多次危机考验，在推动地区发展繁荣中发挥着重要作用。越是遇到困难的时候，越是需要抱团取暖、团结协作。对于10+3国家乃至整个亚洲国家来说，我们有共同的家园、共同的利益、共同的机遇。要立足亚洲和平发展的整体利益，求同存异、求同化异，不断夯实10+3机制的合作根基，共同应对各类风险挑战，携手促进地区发展繁荣稳定，努力推动构建亚洲命运共同体。

李强指出，当前世界进入新的动荡变革期，全球发展事业面临巨大挑战。我们要始终把发展摆在地区合作的优先位置，排除各种干扰，深挖合作潜力，努力走出一条更加稳健、更有活力、更为普惠的发展路子。中方愿与各方以落实新一期《10+3合作工作计划》为契机，围绕共同打造经济增长中心，重点做好三件事情：一是持续推进区域经济一体化。要持续释放《区域全面经济伙伴关系协定》红利，更大力度促进要素自由流动，推动贸易投资扩容升级。

希望各方支持香港作为首批新成员加入协定。

二是持续深化地区产业分工协作。要秉持开放合作、互利共赢精神，继续发挥地缘邻近、经济互补等优势，推动地区产业链供应链在稳定畅通中优化升级。

三是持续加强科技创新引领带动。中方愿与各方深化数字经济、清洁能源、新能源汽车等领域创新合作，共促新兴产业发展，共同培育更多新的经济增长点。

李强就日本福岛核污染水排海问题阐明中方立场，表示核污染水处置关乎全球海洋生态环境和民众健康，日方应该忠实履行自己的国际义务，同邻国等利益攸关方充分协商，以负责任方式处置核污染水。

与会领导人表示，10+3合作为维护地区稳定、促进地区发展作出重要贡献。各方应协调行动，坚持多边主义，以落实新一期《10+3合作工作计划》为契机，深化经贸、投资、数字经济、绿色低碳发展等领域合作，携手应对气候变化、能源和粮食安全等全球性挑战，为地区稳定与繁荣注入新动力，将东亚打造成和平与增长中心。

会议通过《10+3领导人关于发展电动汽车生态系统的联合声明》。

我国建立农作物种子认证制度

据新华社北京9月6日电 记者6日从市场监管总局获悉，市场监管总局联合农业农村部近日印发《关于开展农作物种子认证工作的实施意见》，这标志着国家统一推行的农作物种子认证制度正式建立。

下一步，市场监管总局和农业农村部还将制定发布农作物种子认证目录、认证实施规则、技术规范等配套文件，并通过多种渠道大力开展农作物种子认证制度宣传和政策解读，推动行业管理、市场流通等领域采信认证结果，共同推进认证工作全面实施。

国家网信办发布通报 对知网依法作出网络安全审查相关行政处罚

新华社北京9月6日电 国家互联网信息办公室6日发布通报称，对知网（CNKI）依法作出网络安全审查相关行政处罚的决定，责令停止违法处理个人信息行为，并处人民币5000万元罚款。

通报表示，根据网络安全审查结论及发现的问题和移送的线索，国家互联网信息办公室依法对知网（CNKI）涉嫌违法处理个人信息行为进行立案调查。经查实，知网（CNKI）主要运营主体为同方知网（北京）技术有限公司、同方知网数字出版

技术股份有限公司、《中国学术期刊（光盘版）》电子杂志社有限公司三家公司，其运营的手机知网、知网阅读等14款App存在违反必要原则收集个人信息、未经同意收集个人信息、未公开或未明示收集使用规则、未提供账号注销功能、在用户注销账号后未及时删除用户个人信息等违法行为。

9月1日，国家互联网信息办公室依据网络安全法、个人信息保护法、行政处罚法等法律法规，综合考虑知网（CNKI）违法处

理个人信息行为的性质、后果、持续时间，特别是网络安全审查情况等因素，对知网（CNKI）依法作出网络安全审查相关行政处罚的决定，责令停止违法处理个人信息行为，并处人民币5000万元罚款。

据悉，国家互联网信息办公室将继续坚持统筹发展和安全，坚持依法管网，强化网络安全、数据安全和个人信息保护等领域执法，为企业营造健康规范有序的发展环境，切实维护国家网络安全、数据安全和公民合法权益。



师傅是踩制千两茶的关键人物

千两茶制作技艺列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录，而手握绞杠的

「世界茶王」飘香 安化「杠爷」名扬

湖南日报全媒体记者 杨军 通讯员 刘刚贵 周云峰

“伙计们咧，把杠抬嘞。大杠压得好喂，小杠绞得匀嘞。粗的压得紧咧，细的压成饼咧。”9月5日，理想华莱科技集团有限公司万隆黑茶产业园千两茶踩制车间，伴随着劳动号子，“杠爷”刘丰正领着10多人踩制千两茶。

千两茶是安化黑茶的一个品种，因其外表的篾篓包装成花格状，又称花卷茶。千两茶为圆柱造形，每支茶一般长约1.5米至1.65米，直径0.2米左右，净重为老秤1000两，合36.25公斤。

千两茶踩制用绞杠紧身，压杠压实，绞杠压杠交替进行。压杠是大杠，绞杠是小杠。灌装毛茶、木棒夯实、篾片锁口、大杠压、绞杠绞、木锤敲匀……刘丰他们花费大约15分钟时间，做好一支千两茶。

在一组踩制千两茶的人员中，拿绞杠的被尊称为“杠爷”，是师傅，其他人被称为“支脚”，为帮工。千两茶踩制成功与否，决定于手握绞杠的“杠爷”。2009年，安化县茶业协会首次为17人颁发《安化千两茶制作技术工人从业证》，刘丰是其中之一。

被誉为“世界只有中国有，中国只有湖南有，湖南只有安化有”的千两茶，因其古朴大器的外形、特殊的生产工艺、独特的成茶品质，被誉为“世界茶王”，其制作技艺被列入国家级非物质文化遗产保护名录。去年11月底，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录，千两茶制作技艺名列其中。

时间发酵的味道 ——千两茶的前世今生

在安化的茶厂、茶店，都少不了一两支千两茶装点门面。在人们眼里，无论是从工艺还是历史来说，千两茶最能代表安化黑茶。

“黑茶一何美？羌马一何殊？”明代文学家汤显祖《茶马》中的诗，描述“茶马互市”背景下安化黑茶受到我国边疆少数民族的追捧。当时，马帮驮载着安化黑茶经“茶马古道”运送到我国西北、西南边疆少数民族地区，最初是以引包为主。引包体积庞大，运输不便，计量交易也颇有不便。紧压引包成了安化黑茶万里运销急需解决的问题。

“道光百两，同治千两”。先有百两茶，然后才有千两茶。清道光元年（1820年），陕西商人在安化雇人下乡采买黑茶原料，为便于运输而踩捆成包。当时，这种踩压成包的黑茶叫“澧河茶”。后来，陕西茶商又对茶包作了改进，将重量100两散黑茶踩压捆绑成圆柱形的“百两茶”。清同治年间（1862年—1874年），晋商“三和公”茶号又在“百两茶”基础上将茶叶重量增加至1000两，采用大长竹篾将黑毛茶踩压成“千两茶”。

安化县江南镇边江村诞生了第一支安化千两茶。在清朝，江南边江生记茶行刘迪吉家人及刘姓人家共同研制出一种圆柱形的花卷茶，其生产工艺特殊，踩捆是一道关键工序，刘姓人家视踩制工艺为绝活，对外保密，定下“传子不传女，传媳不传婿”的家规。

作为千两茶的发源地，边江村当年的茶叶买卖相当繁荣，来往的各地客商络绎不绝。边江村党总支书记王仁和介绍，当年边江村是安化黑茶一个主要集散地，村里有13个码头、9家茶行。2016年，该村的安化边源花卷茶业有限公司负责人刘春跃牵头成立千两茶发源研究会。他说，1689年中俄签订尼布楚条约之后，安化千两茶的出口量达到3万支，整个安化的茶叶销量达到900万担（一担为50公斤）。

北京故宫博物院现存一支树干形状的千两茶。此



茶为清朝嘉庆年间的贡茶，是1983年故宫工作人员在清理嘉庆皇帝的生活用品时发现的，距今已有200多年历史。故宫树干形千两茶发现之初曾被认为是普洱茶，被标注“茶字25号树形普洱共两块每块重十斤”字样。2010年11月，故宫副研究员刘宝建来安化实地考察，经研究人员仔细观察和查阅史料考证，发现该茶茶体的凹痕是安化黑茶“千两茶”在制作时用竹制篾箍捆扎茶体留下的，遂重新将其确定为“花卷茶”。

台湾茶文化专家曾至贤在海峡两岸茶界享有盛名，他写的《方圆之缘——深探紧压茶世界》一书，把眼光从普洱茶延伸到安化黑茶等整个紧压茶领域。1997年，曾至贤得到一支安化千两茶，上写有“华堂”字样，他最初以为“华堂”是安化的一个老商号，后来才知道“华堂”是一个做茶的人。2009年，曾至贤来到安化，几经波折终于找到制作这支千两茶的老人、“杠爷”李华堂。李华堂喝着50多年前自己做的千两茶，激动不已，对曾至贤说：“这支茶是我做的。”

23道工序的淬炼 ——千两茶几经沉浮重焕生机

在安化茶马古道洞市老街，吴建利的“茶夫子”名号广为人知。1958年出生的他与千两茶的3次缘分，见证了千两茶几十年的沉浮。

吴建利在《千两茶的记忆》一文中写道：二十世纪五十年代初工商业公私合营改造完成后，私营茶厂逐步退



出茶叶生产。1952年，安化砖茶厂（后更名为安化第二茶厂等，为湖南省白沙溪茶厂前身）招刘应斌、刘雨瑞入厂工作并带徒授艺，千两茶制作技术才得以推广。吴建利回忆，白沙溪茶厂是当时独家掌握千两茶加工工艺流程的厂家，1957年按计划调拨西北市场达到560吨，折合千两茶15400余支。上世纪五十年代中期兴起机械化改造后，将加工花卷茶的原料改为机械压成“花砖茶”，1958年千两茶从茶厂的生产销售清单中消失。

1981年，吴建利从部队退伍分配到白沙溪茶厂工作，见证千两茶自1958年停产后被23年后的唯一一次千两茶踩制。因西安市茶叶批发部的一个千两茶的询价意向，上级主管公司向白沙溪茶厂下达千两茶的生产计划。厂里组织踩制过千两茶技工师傅踩制千两茶，其中杨雁冬、李华堂是“杠爷”，共踩制千两茶327支。后因销售不畅，1982年至1996年期间，该厂没有生产千两茶。

1997年，吴建利当上白沙溪茶厂厂长，当时他接到一位老领导的电话，问还有没有可能踩制千两花卷茶。吴建利召开厂务会议，没想到大家说：“没问题啊，做呗！”他立即组织生产，找来杨雁东、李华堂等11名当年的老师傅，又在年轻工人里配了8名学徒，当年7月中旬至8月下旬共踩制千两茶414支。

吴建利介绍，目前千两茶已形成庞大的家族，大的有万两茶，小的有十两茶、五两茶等，各种规格的产品每年以10万级以上数量进入市场，成为安化黑茶当之无愧的支柱产品。



安化“杠爷”在踩制千两茶。

据新华社北京9月6日电 9月6日，以“开放引领发展 合作共赢未来”为主题的2023年中国国际服务贸易交易会闭幕。本届服贸会共达成成果1100余项，线下参展企业国际化率超过20%。

北京市商务局局长丁勇在2023年中国国际服务贸易交易会闭幕新闻发布会上介绍，本届服贸会在成交项目、投资、战略协议、权威发布、首发创新和联盟平台等7方面共达成1100余项成果，促成了日本荏原集团在京新设总部、北京建工在“一带一路”国家建设等项目等成果。本届服贸会线下参展企业国际化率超过20%，包括500余家世界500强、行业龙头企业，覆盖28个服务贸易前30强国家和地区。

为期5天的服贸会，举办了15.5万平方米的展览展示、200多场论坛洽谈等，线下参展企业2400余家，线上参展企业6700余家。境内外参展企业的新技术、新应用得以精彩展示：品牌众多的新能源汽车吸引关注目光；深睡小屋、健康监测一体机等新型医疗服务设备令人新奇；智能化设备让观众虚拟参与足球比赛……

作为本届服贸会的主宾国，英国集中展示创意、体育、教育、科技等领域的品牌产品。“英中两国在服务贸易方面拥有很好的互补性，服贸会深化推进了两国的合作，我们期待在技术服务领域共享中国式现代化成果。”英国驻华贸易使节杜涛说。

张国胜表示：“下一步，我们将推动出台全国版和自贸试验区版跨境服务贸易负面清单，办好2023年金砖国家服务贸易论坛，升级建设国家服务贸易创新发展示范区，主动扩大优质服务进口，鼓励扩大知识密集型服务出口等。”



千两茶外部是竹篾包裹，竹篾内部贴着棕片和蓼叶，然后才是压成型的茶叶。茶中融入了竹香、棕香和蓼叶香。千两茶在制作时间、原料选择、踩制工艺和晾晒工艺方面均有讲究，是世界上制作工艺最复杂的茶之一。永泰福茶号历史上主营千两茶生产，是安化黑茶的百年老字号。目前，永泰福黑茶由李胜夫、李立夫兄弟联手经营，李胜夫是千两茶国家级非物质文化遗产代表性传承人。

李胜夫告诉记者，从15岁起做茶，已整整41年。从鲜叶采摘下来到加工为成品，千两茶的制作要历经蒸、称重、灌装、压实、绞紧、晾晒等23道工序，以其花白之梗、柔韧之叶，经渥堆之酿、高火之焙，得醇厚之味、通肠之功。他说，永泰福保持了历代安化茶人的优秀品质，精心对待每一道原料、每一道工艺和每一款茶品，如千两茶原料在进蒸之前，要通过一遍筛，打一道火，纯净原料和稳定味道。安化“杠爷”中的60%以上的人，都为永泰福踩制过千两茶。

2010年上海世博会，永泰福千两茶入选为100个中国元素之一，是世博博物馆第0433号藏品，获评上海世博中华传统工艺特别奖及世博最受欢迎产品。

夏练三伏的传承 ——红泥村里“杠爷”多

“杠爷”刘丰是安化江南镇红泥村人，是同村人、千两茶制作技艺传人李国平的弟子。李国平曾领衔踩制安化首支二万两花卷茶。踩制千两茶不仅体力消耗大，更需要一定技巧，只有具备三四年踩茶经验后，才有机会拿绞杠成为“杠爷”。刘丰从2003年开始踩制千两茶，至今已有20年。红泥村党总支书记刘前初告诉记者，江南镇是安化黑茶的主产区、千两茶的故乡。像刘丰一样的“杠爷”，村里至少有200人。

地处资江干流麻溪河下游的红泥村山清水秀，有上万亩竹林和1000多亩茶园。全村3600多人中，有1500多人从事与千两茶踩制、篾篓制作、黑茶包装印刷和黑茶销售等相关的产业。

夏练三伏，7至9月是千两茶踩制的黄金季节。每年进入伏天后，理想华莱、安化中茶、白沙溪茶厂等茶企纷纷聘请红泥村的“杠爷”前去踩制千两茶。红泥村村支两委成员刘楚华说，一年踩制三四月，一个“杠爷”有9万元左右的收入，“支脚”有6万元的收入。

红泥村“杠爷”陶成平曾参加2008年北京奥运会纪念茶“2008千两茶王”的踩制。长沙一客商看中他的制茶技艺和人品，与他在村里合办安化神农康行茶业有限公司。公司与村里篾匠艺人刘方一道，将千两茶竹篾的15根篾片改进为18、21、24根，做工更精细，造型更精致。开发葫芦状的千两茶，寓意“福禄寿全”，市场反响好。目前，该公司精篾千两茶、葫芦千两茶等多个品种深受市场青睐。去年，公司支付劳务费200多万元，解决村里20多人就业。