

## 中国

## 避暑神器

今年夏天，不少国家饱受高温“烤”验。以欧洲为例，罕见的高温天气令欧洲不少国家居民难以忍受，法国多个省份纷纷发布高温橙色预警，西班牙经历了1961年以来最热的一个夏天，葡萄牙、意大利多地气温突破45摄氏度。

热浪催生了新商机，中国各类“避暑神器”在境外大受欢迎。大到空调、风扇，小到凉席、冰袖，与“清凉”相关的产品持续热销。

海关总署数据显示，今年1月至7月，我国累计出口空调4312万台，同比增长24%；出口冰箱4672万台，同比增长24%；出口电扇4.3亿台，同比增长47%。阿里国际站数据显示，进入第二季度后，风扇和空调等夏季制冷家电海外采购需求同比增速为54%。

## 境外受欢迎

“清凉”产品出口“避暑”小国，同样受欢迎。据海关统计，江苏省某县凉席出口量同比增长120%，部分电商平台上的凉席销量更是实现了同比增长288%的惊人幅度。数据还显示，今年前5个月，仅宁波市的凉席出口规模就突破亿元。

不少外国网友在社交媒体上表示：“中国凉席太cool了，没它简直过不了夏天！”还有网友分享凉席的使用诀窍：“用热水擦洗凉席后会更加凉爽。”

凉席之外，“脸基尼”、冰袖也因独特的设计和强大的实用性，渐成“新宠”。“脸基尼”已经有了英文名Facekini，在TikTok平台上大受欢迎。亚马逊平台上的冰袖商品链接销量过万。义乌国际商贸城官方数字贸易平台数据显示，上半年义乌国际商贸城销售防晒用品的店铺数量较2023年同期增长近40%。

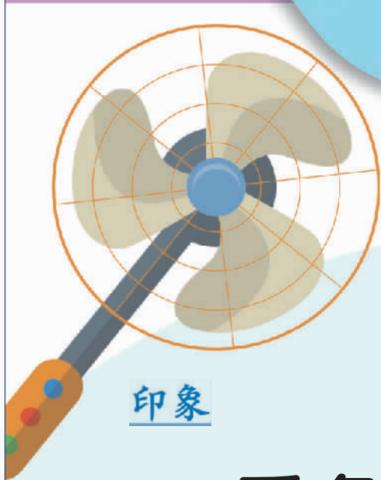
中国消暑产品热销海外，反映了外贸企业积极适应全球市场需求变化收到成效。一位义乌商户表示，海外消费者的需求侧重点区别很大，“我们在设计产品时会考虑不同国家和地区消费者的需求，比如欧美消费者更注重实用性、日韩消费者则会更多考虑款式搭配等，以便有针对性地设计出更符合当地习惯的优质产品。”

随着极端天气频频出现，物美价廉的中国产品正赢得越来越多国际消费者的青睐。去年冬天，中国生产的电热毯、光腿“神器”走俏海外，以“刚需”之姿成功出海；今年夏天，国产解暑降温产品再度热销，火遍全球。

这一现象并非巧合，恰恰体现出中国制造业的核心竞争力。一方面，中国制造业蕴含着技术创新的强大力量。比如，冰丝凉席以其独特的材质和设计，不仅解决了传统凉席易起皱、缩水、不耐磨等问题，还提供了极佳的透气性和舒适度。尤其是“不夹腿毛”的特点，对欧洲人来说特别实用，也让这类产品在国际市场上更具竞争力。而结合光伏和储能技术设计出来的“黑科技”风扇，也是针对欧洲市场特点的创新产物。事实上，仅风扇一项产品，我国就拥有上万个专利，自主研发技术早已走在世界前列。

另一方面，中国完备的产业体系能够提供有力支撑。按照国民经济统计分类，我国制造业有31个大类179个中类609个小类，是全球产业门类最齐全、产业体系最完整的制造业。我国制造业总体规模连续14年保持全球第一，“Made in China”的分量不言而喻。在家电名镇佛山北滘，空调生产已经可以实现“就地取材”，从原材料到零配件都能在当地轻松找到货源，凸显了产业集群协同优势。同时，中国产业链供应链的韧性和快速响应能力，也让国内企业能够更好地抓住商机，快速满足海外激增的市场需求。

当前，气候变化已成为最紧迫的全球危机之一。联合国秘书长古特雷斯近日发出警告，极端高温是全人类即将面临的气候困境。在这场与高温的较量中，中国降温神器走入全球千家万户，不仅送去了清凉，更传递了文化的魅力和友谊的温度。相信随着中国制造业继续创新升级，未来将会有更多“中国好物”走向世界舞台，为全球消费者带去更多惊喜与便利。



印象

□ 王毅

## 爱鱼如命冰岛人

如果搞一个“全球最重视渔业国度”的评选，冰岛赢面很大。

渔业自古以来就是冰岛的支柱产业。它是全球第十八大渔业捕捞国，捕捞量占全球捕捞总量的1.2%左右。别看其国土面积只有10.3万平方公里，但由于孤悬大陆之外，海岸线极长，加上其正好处于北冰洋寒流和墨西哥湾暖流交汇处，渔业产量极为丰富，人均渔获量长年保持世界第一。

冰岛人特别爱吃鱼。如果说，早年间，当地人受制于自然环境及技术水平，只能通过吃鱼来补充蛋白质，那么今天的他们依旧保持着这样的饮食习惯，就只能说是传统使然了。一本名为《全球美食》的杂志曾经刊文称，今天的冰岛人依旧保持着平均每周至少食用4次以上鱼肉的频率，超过一半人每周至少食用5次鱼油。

如果挑选一道最传统、最能代表冰

岛特色的菜肴，那必是炖鳕鱼。在全球大部分地区，鳕鱼都是高级食材，但由于冰岛附近海域盛产鳕鱼，鳕鱼在当地的价格非常便宜。大多数冰岛人在购买鳕鱼时都会带着一脸“日常消费”的轻松惬意，反倒是蔬菜水果因为价格昂贵，消费起来很克制。

冰岛还有一种古老的特产——风干鱼。很多上了年纪的冰岛人，会将鲜鱼绑在一起，挂起来自然风干，晾成硬邦邦的鱼干。食用的时候，可以直接取下来炖汤或浸泡后煎熟。当然，这只是现代常见的吃法。如果回到维京时代，冰岛先民会先将鱼干敲碎，与汤汁混合，然后用黑面包蘸着食用。

冰岛还是全球为数不多可以合法捕食鲸鱼的国家之一。每年6月至8月都是当地传统捕鲸季。当地人食用鲸鱼肉的方式普遍比较豪爽。最常见的一种是将鲸鱼肉切成小块，在锅里煎上一两分钟，再撒上盐、胡椒等几种简

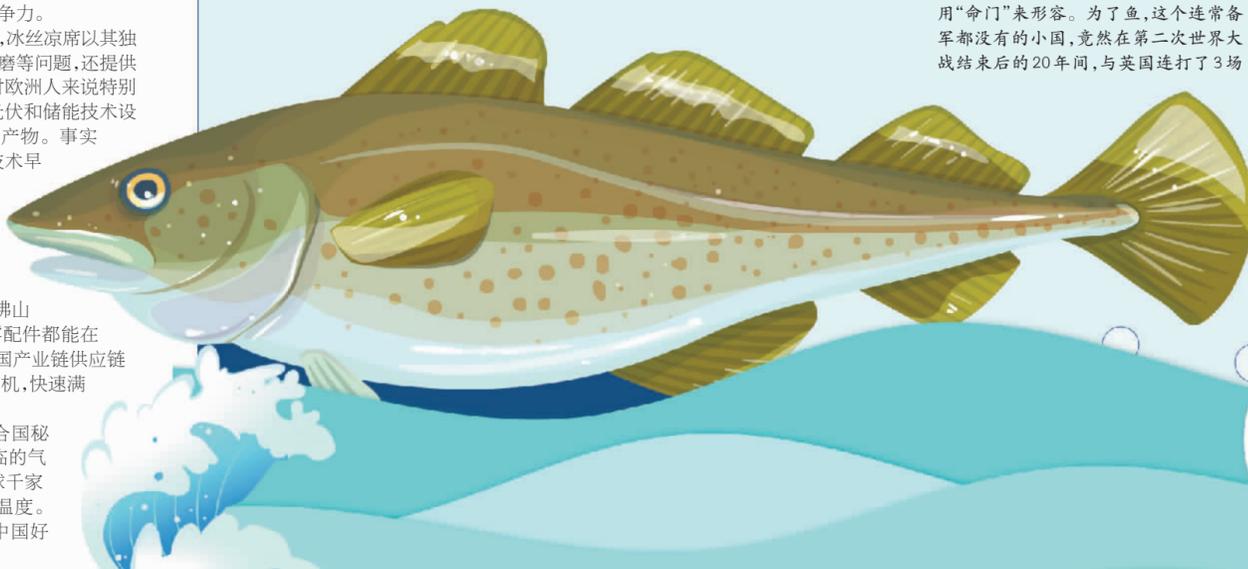
单的调味料，就可以出锅了。至于生吃，也很常见。

当地还有一种“特色美食”名叫“Rotten Shark”，直译过来就是“腐烂的鲨鱼”。很多餐馆会将其与肉类一同炖成一锅软烂的糊糊，搭配面包摆盘上桌。关于这种吃法的诞生，坊间主要流传着两种说法。第一种认为，在冰箱发明之前，冰岛人只能坐视吃不完的渔获腐烂。但崇尚勤俭的冰岛人又不愿浪费，于是发明了这样独特的烹饪手法。另一种则认为，冰岛附近有一些特殊品种的鲨鱼，由于鱼肉本身有毒，不能直接食用，当地人于是将其埋在地下，待其腐烂到勉强能吃时再入口。无论真相更接近于哪种，有两点是毋庸置疑的：第一，“Rotten Shark”绝对是“黑暗料理”；第二，冰岛人对鱼是真爱。

冰岛人对鱼的狂热程度大概可以用“命门”来形容。为了鱼，这个连常备军都没有的小国，竟然在第二次世界大战结束后的20年间，与英国连打了3场

仗，而且都取得了胜利，史称三次“鳕鱼战争”。虽说其中有国际社会中调和的原因，但冰岛人够“拼”也是重要前提。还有人调侃，冰岛人至今不愿意加入欧盟，很重要的一个因素就是担心“有人惦记他家的鱼”，这也从另一个侧面印证冰岛人对鱼的执着。

不过，冰岛渔业最近表现不太好。据冰岛统计局今年1月31日发布的消息，2023年冰岛渔船总渔获量为137.9万吨，同比减少3%。根据渔业研究机构FishDaily最新发布的数据，今年6月和7月，冰岛渔获量同比均下降20%以上。对此，渔业主管部门解释称，由于火山活动，鱼群迁徙路线出现变化，海洋捕捞业也受到了严重影响。有鉴于今年以来附近火山依旧活跃，加上全球极端天气频发，爱鱼如命的冰岛人怕是得烦恼一阵了。



## 与毛里求斯一起守护“海底雨林”

凌馨代贺曾涛

在毛里求斯东岸费耶斯角附近一处海域，有一块由中国企业和毛里求斯环保组织共同打造的珊瑚苗圃。这里培育着从各处收集的珊瑚碎片，成功长大的珊瑚会被移植到出现退化的珊瑚礁群中，实现海底“植树造林”。

运营这块珊瑚苗圃的毛里求斯环保组织“节能社会”主席纳迪姆·纳祖拉利介绍，中国技术的加持让珊瑚培育“提速”，中国和毛里求斯合力实施的珊瑚挽救计划正在让当地珊瑚礁群重新焕发生机。

乘坐快艇十几分钟后，纳迪姆带领记者抵达珊瑚苗圃。这里的海底堆放着许多混凝土块，在其上方水平铺有网格状金属框架，网格间密布大小不等的粉色“石块”，这就是正在培育中的珊瑚。

过去几十年，受全球变暖、海洋污染、过度捕捞等多重因素影响，全球珊瑚礁出现大范围白化乃至死亡现象，毛里求斯的珊瑚礁也未能幸免。

纳迪姆说，珊瑚礁有“海底雨林”之称，为很多海洋生物提供栖息家园，并且与红树林、海草床等海洋生态系统密切相关。“如果失去珊瑚礁，我们就会失去一切。”

纳迪姆长期从事海洋保护和珊瑚保育工作。他介绍，以往珊瑚培育过程冗长繁琐，工作人员总是需要往返于海陆之间，频繁下潜，查看珊瑚生长情况。即便如此，珊瑚培育还是会出现恼人的退步情况，比如珊瑚“杀手”棘冠海星一晚上能吃掉4平方米的珊瑚苗，等到第二天发现为时已晚。

如今，华为毛里求斯技术有限公司的技术解决方案为纳迪姆和他的同事省去了不少麻烦。该公司技术工程师李济宇介绍，通过在珊瑚苗圃中安装水下摄像头、传感器等监测设备，可以实时跟踪珊瑚生长过程及周遭环境变化；相关画面和数据信息会通过5G网络实时传送到岸上的数据中心，得到迅速处理和分析。

纳迪姆说，现在坐在办公室里，水下情况也能一览无余。“这不仅大大缩短了水下作业的时间，而且能够保证在发现异常时及时介入和处理。”

记者看到，珊瑚苗圃附近设立了一个约10平方米的海上平台，平台顶部铺满太阳能光伏板。纳迪姆说，为解决海上供电难题，中国公司为苗圃提供了光伏发电系统，可以保证设备24小时不间断运转。

毛里求斯蓝色经济、海洋资源、渔业和航运部长苏迪尔·莫杜表示，自2020年该项目启动以来，海底珊瑚苗圃成功培育超过2.5万枚珊瑚碎片，已被移植到毛里求斯东部海域，帮助那里的珊瑚礁群重新焕发生机。

纳迪姆说，该项目通过中国技术搜集的水下影像和数据还会提供给毛里求斯大学，为科研人员了解珊瑚白化过程、珊瑚与其他海洋生物间的互动模式、海洋生物种群分布等提供珍贵资料。

纳迪姆曾到中国青岛参加全球海洋生物多样性大会，与从事海洋环境保护的中国科研人员有过深入交流。他告诉记者，与中国在海洋生态领域的合作让毛里求斯受益，“中国与非洲在海洋保护领域的合作潜力无穷”。

(据新华社电)