

对于大多数中国人来说,阿尔巴尼亚是一个略显陌生的国家。

阿尔巴尼亚地处欧洲,位于巴尔干半岛西部,西临亚得里亚海和爱奥尼亚海,从北至南分布着阿尔卑斯山余脉、迪纳拉山脉和品都斯山脉,素有“山鹰之国”的称号。其首都为地拉那,位于山海之间。从那里驱车,向东十几分钟可以进入深山,向西约半个小时则可直抵海边。

初到地拉那的人大多会被它狭窄的道路和杂乱的建筑惊呆。不过,只要你随便走进一家街边的咖啡馆,印象就会立刻改观。大多数咖啡馆里都收拾得整齐干净,人们三三两两地聚在一起,或洽谈公务,或随意闲聊,松弛感十足却又井然有序——门里门外,宛若两个世界。

从某种意义上说,山与海也好,门里门外也罢,都恰似阿尔巴尼亚的隐喻:拥有两张截然不同的面孔,但二者又遥相呼应着,地理环境如此,文化如此,经济亦如此。

在游客眼中,阿尔巴尼亚是美好的。比起其他欧洲国家,阿尔巴尼亚的工业并不发达,环境几乎没有受到破坏,因此山与海基本都处于原生状态。无数人迷恋其原始的风貌,称其山海迷人到“难以企及”。而且,这里还是欧洲的价格洼地,

吃住无一不便宜,这也吸引了大量国际游客,周边国家的人更是争相前往。夏季,很多欧洲人会特意到这里的深山徒步,为的就是领略当地的“未经开发”和“难以企及”。

同样因为“未经开发”,当地的饮食也是极好的。传统农耕和传统畜牧业至今依然是阿尔巴尼亚的支柱产业。得益于未受污染的土地和水资源,这里肉类、瓜果和蔬菜的味道都很足,只需要简单的烹饪就是一道美食。不过,若要享用更地道的阿尔巴尼亚传统美食,终究还是要远离都市,来到山海之间。烧烤是人们的最爱——烤羊肉、烤鱼、烤奶酪、烤蔬菜,在这里,似乎没有什么是不能烤的。不过,作为当地两大美食流派的代表,烤羊肉和烤鱼依旧最受欢迎,它们也正是山珍和海味的代名词。

西部沿海地区是阿尔巴尼亚经济相对发达的地区。其主要城市大多分布在从亚得里亚海到爱奥尼亚海沿岸狭长的丘陵和平原地带,从北到南有斯库台、地拉那、都拉斯、费里、发罗拉和萨兰达等。位于内陆山区的主要城市有爱尔巴桑、培拉特和吉诺卡斯特等。几乎每座城市都有城堡遗迹,那是历史缓缓流淌留下来的印痕,讲述了从古罗马时期到奥斯曼帝国统治时期的变迁。

最近几年,当地旅游业蓬勃发展,并在该国GDP中占据越来越重要的地位。从优势来看,这里一城一景,特别适合一日游;但其劣势也很明显,交通不便就是个硬伤。别看这里城市与城市、景点与景点之间的距离不远,但若是乘坐巴士,怕是得耗费不短的时间。就拿其经典线路“斯库台—萨兰达”来说,其距离只有约340公里,但即便早上就驱车出发也得傍晚时分才能到达。原因无他,道路崎岖蜿蜒,路况也算不得太好,只能走走停停。好在沿途山海相连,风景极美,也算是旅途中的小确幸了。

然而,在当地人心中,游客眼中的美好恐怕得打个折扣。毕竟,“未经开发”和“难以企及”换个角度看,也可视作落后的代名词。

和马其顿一样,阿尔巴尼亚也有“欧洲后花园”的美誉。但是对不少阿尔巴尼亚人来说,这个美誉也可以解释为“欧洲落后的花园”。

自20世纪90年代以来,越来越多的年轻人开始去其他国家务工,去欧盟打工赚钱渐成潮

流,并持续至今。许多人会将在外面赚到的钱寄回国内,今年第二季度,外出打工汇款金额甚至占到其国民生产总值(GNP)的三分之一。在这股大潮中,越来越多的人想方设法移民到欧盟国家,还有不少人远赴美国和加拿大。统计显示,阿尔巴尼亚人口自1991年至今流失了近40%。仅在2008年到2020年间,就有70万阿尔巴尼亚人移民到欧盟国家。

年轻人口的严重外流对当地许多行业造成了灾难性打击:工业发展停滞,废弃的厂房随处可见,小城镇和农村严重空心化。深入山区,时常能看到“鬼城”,以及已经变成废墟的村庄和校舍。曾经连接起众多村镇的公路渐渐无人维护,越来越破败,也越来越难以通行。

另一个糟糕的连带反应是少子化。一方面,当地外出打工的

年轻人以男性居多,改变了当地人口的性别比例;另一方面,由于男性劳动力不足,女性逐步补上了缺口,职业女性群体的扩大也在一定程度上抑制了生育。最新统计数据显示,2023年,阿尔巴尼亚已经成为欧洲人口老龄化最严重的国家。

最近几年,当地对通胀水平的控制也不甚成功,特别是食品价格持续上涨。有数据显示,当地人的平均月工资不到600欧元,其中40%以上都要用于食品消费,另有至少20%用于购买衣物等生活必需品以及支付水电等必要生活开支。目前,当地约有22%的人生活在贫困线以下,且这一比例仍在上涨。

发展动力不足、基础设施落后叠加人口老龄化,不仅给本国企业发展带来了不少困难,也让跨国企业对投资阿尔巴尼亚望而却步。

在巴厘岛聆听

气候变化南南合作高级别论坛在巴厘岛举行,中国成为全球绿色转型的主要驱动力。

尼日利亚国家气候变化委员会能源、交通和基础设施部门主任迈克尔·埃文森分享了自去年到访中国的体验。“我看到中国的高铁、太阳能电池、电动汽车,目睹了中国技术的进步。我相信,中国能够帮助尼日利亚取得进一步发展,更好地应对气候变化。”

巴西政府分管气候变化事务的副部长安娜·托尼表示,中国不仅在本国加速推进能源转型,还积极与国际社会分享应对气候变化的经验。

“气候变化没有国籍,应对气候变化的合作也不分国界。”联合国南南合作办公室主任迪玛·哈提卜强调。

巴厘气候大会期间,中方正式发布《国际零碳岛屿合作倡议》,呼吁全球岛屿利益相关方通过开展国际零碳岛屿合作,保护生态环境,减少气候风险,探索零碳路径,促进绿色发展。

“气候变化是全球不得不面对的现实问题,而对于许多小岛屿发展中国家而言,这更是关乎生死存亡的危机。”安提瓜和巴布达气候大使雷塔·卡马乔·托马斯在大会期间接受新华社记者采访时说,中国出台大量措施,切实帮助发展中国家提升了应对气候变化的能力。

2023年9月,中国宣布实施“非洲光带”项目,利用中国光伏产业优势,帮助解决相关非洲国家用电困难问题,助力其实现绿色低碳发展。迄今为止,中方已推动与乍得、马里、布隆迪等10个国家开展项目磋商,与其中5个国家签署合作文件,预计将帮助解决约3万户非洲家庭日常用电问题。

“由于电力严重短缺,布隆迪有超过90%的人口需要使用木材生火做饭。如今,布隆迪正积极参与与中国倡导的‘非洲光带’项目,大量布隆迪家庭开始使用太阳能发电装置和清洁能源的炉具。”布隆迪水利、能源和矿业部能源司司长马丁·恩达伊泽耶说。

塞舌尔农业、气候变化和环境部长弗拉维安·茹贝尔说:“中国的光伏发电设备让我们的学校有了更充足的电力供应,让我们的岛屿能用上LED太阳能灯。我们感谢中国为塞舌尔应对气候变化提供的帮助。”(据新华社电)

《联合国气候变化框架公约》(以下简称《公约》)第二十九次缔约方大会(COP29)日前在阿塞拜疆首都巴库举行。

作为世界主要经济体之一和拥有14亿人口的最大发展中国家,中国应对气候变化的立场和行动受到高度关注。在支持其他发展中国家应对气候变化方面,坚定有力的“中国声音”、务实有效的“中国行动”不断获得赞誉。

COP29将制定新的全球气候融资集体量化目标(NCQG)作为本届大会的核心议题之一,这反映出国际社会对发达国家兑现资金承诺、帮助发展中国家共同应对气候变化挑战的普遍、迫切期待。

“到2030年,适应(气候变化的)需求和资金之间的缺口可能达到每年3590亿美元。”联合国秘书长古特雷斯在COP29世界领导人气候行动峰会开幕式上说,“现在比以往任何时候都更需要兑现资金承诺。”

中方在COP29召开前夕发布的《中国应对气候变化的政策与行动2024年度报告》中写道:“当前发展中国家核心关切是气候资金等实施手段支持,这也是实现气候雄心、维系多边互信的基础。”为应对气候变化,中方始终强调“共同但有区别的责任”、公平及各自能力等原则的重要性,并不断以自己的方式落实气候承诺。数据显示,截至2024年6月底,中国已与42个发展中国家签署50多份气候变化南南合作文件,开展系列援助与交流,支持发展中国家提升能力。2016年以来,中国提供并动员项目资金超过1770亿元人民币,有力支持其他发展中国家应对气候变化。

“中国现在是在全球应对气候变化努力中不可或缺的国家。世界的绿色发展离不开中国。太阳能、风能、水电、蓄电池、电动汽车等每一个绿色经济领域的发展都离不开中国的突出贡献。”联合国前副秘书长埃里克·索尔海姆在大会期间告诉新华社记者。

大会期间,中方代表团不仅积极推动气候谈判,还设立“中国角”向国际社会介绍应对气候变化的“中国经验”。“生态文明与美丽中国实践”“中国能源转型与新能源发展”“中国碳市场创新与管理实践”等多场活动吸引了大批发展中国家与会者参加。

在“中国角”15日举行的“应对

成了人口和文化的流动。不少华人与当地人联姻,生下的男孩称为“峇峇”,女孩称为“娘惹”,娘惹文化和饮食习惯逐步形成。

娘惹菜的重要特点之一也是对香料的运用。据说,一个典型的娘惹厨房里会备有至少20种香料,如小葱、大蒜、蓝姜、黄姜、香茅、香花菜(姜花)、辣椒、薄荷叶、亚答膏、峇拉煎、肉桂、兰花、酸柑、班兰叶等。娘惹菜同样包含各种秘制酱料。娘惹菜的代表“娘惹叻沙(Laksa)”便是以其汤底香料之复杂和处理之精细闻名,叁巴酱其实也是娘惹菜系中的传统辣酱。

香料的加入令娘惹菜异香扑鼻,中餐理念的融入则使其更加注重保留食物的原味,无论是鱼虾还是肉类,都能与各种香料相得益彰。随着现代烹饪技术的发展和饮食观念的变化,人们对香料的使用也在不断创新。料理机的普及简化了娘惹菜系处理香料的复杂步骤,标准化和规模化的商业生产也使叁巴酱走向全球。尤其是为适应现代人越来越健康的饮食习惯,各大品牌纷纷推出了低糖、低油、低脂的改良版酱料,在保留传统风味的同时更好满足了现代人的需求。

伴随着世界旅游业复苏,越来越多游客进入马来西亚,这一股独特的香味正给更多游客带来惊喜。

印象

寻香马来西亚

若以香料论英雄,印度洋沿岸不少国家和地区都是妥妥的赢家,位于印度洋东岸的马来西亚就是其中的一个。其饮食无香料不欢,由此形成的饮食文化也极具特色。

椰浆饭是马来西亚人最熟悉的一道美食。据统计,马来西亚90%的家庭每周至少吃一次椰浆饭。从这道看似再简单不过的国民食品中,就能一窥马来西亚人对香料的偏爱。

椰浆饭在马来语中被称作“Nasi Lemak”,其中“Nasi”意为米饭,“Lemak”的意思是油脂,在这里特指椰浆。不过,正宗的椰浆饭却不只是椰浆拌米饭,还包括干煸江鱼仔、油炸花生米、黄瓜、煮鸡蛋以及秘制辣酱叁巴酱(Sambal)等配菜和酱料,大体可以视为套餐。

浸透了椰浆和香草味道的米饭颗粒饱满,香味浓郁却并不甜腻;炸江鱼仔和花生米干爽酥脆,增添了丰富的口感;叁巴酱鲜辣可口,搭配黄瓜清爽解腻,构成了最正宗的马来西亚味道。传统椰浆饭用木桶蒸煮,过程中

不仅要加入水和椰浆,还要加入斑斓叶、香茅、姜等香料以及适量的盐、橄榄油等调味品,这样蒸出的米饭饱满莹润,带着椰子的香甜和香料的馥郁。

除了香香的米饭,椰浆饭的灵魂还在于千变万化的叁巴酱。

叁巴酱是一种由各种香料和调味品制成的复合酱料,是当地人必不可少的佐餐佳品。菜谱上说,将辣椒、大蒜、红葱头等材料碾压、剁碎,按照特定的比例混合,再加入虾米、峇拉煎(又称“马拉益”,是一种用发酵晒干的小虾制成的酱料)、糖、盐和酸柑汁等,小火慢炒,待香味溢出即可。但各家各户实际上都有自己的“秘方”,香料的种类、分量均可以根据喜好调整,于是马来西亚每家店铺、每间厨房的叁巴酱都拥有独一无二的味道。

除了叁巴酱,马来西亚还有亚答酱、娘惹酱、薄荷酱等多种用大量香料调配而成的酱料。它们有的偏辣、有的偏甜、有的清新爽口、有的鲜味十足,可见“马来西亚味蕾”对香料爱得深沉。

当然,香料的意义从来不止于口服之欲。无论是对香料的独特运用方式,还是由此发展出的卓有特色的饮食文化,都有其特定的历史、社会背景。

马来西亚地处热带,香料业一直较为发达。同时,它又位于连接印度洋与太平洋、亚洲与大洋洲的“十字路口”,是香料贸易的海上交通要道,不同地域的人漂洋过海汇聚于此,饮食文化也在此交融。

印度人和阿拉伯人带来了柠檬草、姜、咖喱、孜然等香辛料,与马来西亚本地的胡椒、香茅、椰浆等常用香料结合,产生了多变的风味。例如,马来西亚咖喱采用黄姜、香茅、香叶、丁香、八角、孜然、豆蔻、胡荽等30余种香料,有20多种烹调方法,有的地方还会加入椰浆等材料,使口感更为丰富。

中餐中常用的煎、炒、烹、炸、焖等烹饪技法也在当地落地生根,并与当地食材结合,演化出了“娘惹菜”这一风格独特的菜品。中国明朝时期,郑和下西洋不仅促进了商贸往来,也促

□ 赵阳