

# 第九届两岸学子论坛在厦门召开 学子当“主角” 同心向未来

## 相关新闻

### 学者带来明刊戏本 为南音研究添史料



两岸学者围绕闽南歌谣、南音等传统文化交流进行探讨。

晨报讯(记者 潘薇)7月8日至9日,为增进两岸青年学子交流、拓宽台湾研究学术视野,第九届两岸学子论坛在厦门召开,北京大学、复旦大学、台湾大学、金门大学、澳门科技大学等40余所高校的300余位青年学子和台湾研究学者与会。

中华全国台湾同胞联谊会副会长杨毅周表示,交流是增进了解的良方,合作是实现发展的关键,两岸学子论坛作为兼具学术深度与人文温度的广阔平台,为两岸青年交流注入了无限的活力与希望。

在这场交流会中,专家学者为倾听群体,两岸学子为发言主角,参与热情高涨。他们围绕“提振与汇聚”主题,就经济、历史、文学等学科领域展开深入的学术探讨。台湾学生徐宇沛说:“我是第一次来厦门,在这里可以跟两岸学子、老师交流,包括学术、文化、生活等方面,我觉得很有意义。”

两岸关系和平发展协同创

新中心主任、厦门大学台湾研究院特聘教授刘国深表示,海峡两岸的每一次交流都是汇聚力量的过程,只要海峡两岸民间持续积极交流,两岸就没有什么困难是不能克服的。“我们要提振精神、提振信心,坚持推进两岸关系发展,汇聚知识、汇聚智慧,站在更大的格局上把握规律趋势。”

现场还授牌成立由港澳台学生创办的学生社团——厦门大学中华文化促进学社,以“爱国团结、相互沟通、增进共识”为基本原则,旨在弘扬中华优秀传统文化、推进青年文化交流。

本届两岸学子论坛由两岸关系和平发展协同创新中心、海峡交流文化中心主办,厦门大学台湾研究院承办。自2014年首办以来,两岸学子论坛与时俱进,不断拓展,品牌栏目由“夫子开讲”拓展到七个分论坛研讨会及“知名台青企业家圆桌论坛”,参与高校从10余所增至60余所,影响日增。

在两岸学子论坛开展期间,举办了“两岸学者面对面”系列活动第五场,近百位两岸专家学者、两岸学子出席本场活动。台湾成功大学名誉教授王三庆与厦门市闽南文化保护发展专家委员会副主任、厦门市非物质文化遗产保护中心专家组组长陈耕,围绕“维系海内外的共同心声:从闽南歌谣到歌仔、南音和戏剧”的主题,以实物展示,从当代研究新发现

谈起,介绍南音在两岸的创造性新发展,分享各自对歌仔及歌仔戏的见解,回顾与展望两岸民间艺术的交流历史、现状及趋势,非遗文化的保护与传承等议题。

王三庆对明刊戏本有新发现。他说,明代《新选合并明朝三春演义大全》一书在福建出版不久后可能即被商人或传教士携去欧洲,此书中的会馆锦曲等为南音戏剧历史提供新的材料。对于

这些闽南传统文化的了解、保护、传承,将唤起两岸民众共同的历史记忆。“我把这本书的内容复印了一份,经过整理研究后,和大家分享这个消息,原来我们闽台地区还有这么重要的抄本。但现在年轻人对古时候的南音不了解,希望这些历史资料能让他们更了解先祖留下来的文化宝藏”。

陈耕则从今年的春晚南音《百鸟归巢》节目谈起,讲述这几年大陆南音的新创造、新发展,他认为当下两岸民众在传承传统的同时,也要进行创新性探索,闽南文化大有文章可做。“我觉得要写好这篇闽南文化的文章,就要从方言民间文学、民间艺术着笔。用我们的乡音——闽南话,特别不能忘记陪伴我们长大的民间口传艺术,这些民间艺术融入我们血液中,会使两岸民众感觉更加亲切、亲近,进而推动两岸心灵契合。”陈耕说道。(记者 潘薇)

# 台式“办桌菜”勾起两岸味觉记忆

## 台商将台湾办桌文化引进厦门餐饮市场,开辟出一片新天地

晨报记者 陈怀安 陈翠仙

大陆食客吃过台湾小吃的不少,但是吃上台湾筵席的机会却不多。如今,在厦门就可以吃上最地道的台式“办桌菜”。台商王炯烈引进台湾办桌文化,以主打台式筵席料理为特色,吸引了无数老饕前来寻味。如今,王炯烈和他的台湾团队开启了新尝试:依托台菜品牌,瞄准预制菜市场风口,把他的台菜故事通过直播传播得更远。

### 专做“办桌菜” 传递两岸共同味觉

“台湾小吃、台菜餐厅并不少见,但是专门做‘办桌菜’的,却非常少。”王炯烈说,所谓的办桌,事实上是福建、台湾、潮汕等地区的民俗筵席活动。如婚丧喜庆、新居入厝、弥月庆生、谢师饯行、尾牙春酒、庙会庆典等,都可以举行办桌,邀请亲朋好友及邻里一同就餐庆祝。

王炯烈告诉记者,办桌是台湾重要的传统餐饮之一,也是重



台商王炯烈将台湾办桌文化引进厦门餐饮界。记者 陈怀安 摄

要的文化记忆,早期指在自己家里举办酒席宴请客人。“事实上从福建传过去后,台湾融合了各地所长再进行创新,才形成了后来宴请宾客的经典菜式。”

无论是鱿鱼螺肉蒜汤、台式鱼翅羹、海鲜拼盘,还是破布子清蒸石斑鱼、红蟳米糕、笋丝封肉、香煎猪肝……这些经典的台湾宴请宾客大菜,是王炯烈的心头好,也是他餐厅的特色菜品。“看身材就知道,我是个‘吃货’。”说起美食,王炯烈乐呵呵,“登陆”20多

年,他吃出了创意,吃出了事业,传递着两岸共同的味觉记忆。

### 深耕餐饮业20多年 每道菜都有故事

1997年,王炯烈“登陆”发展,凭借“吃货”的敏锐嗅觉,投资连锁餐饮,赚到了在大陆的第一桶金。2008年,看中厦门的发展前景,王炯烈迈出了创业的步伐。“虽然大陆也有很多台湾美食,但是小吃、快餐类型的偏多,宴席类型的菜品较少。”王炯烈

说,正是瞄准了这一市场空白,王炯烈带着台湾的大厨团队,开启了色香味俱全的创业之路。

“吃货”吃的是美食,品的是饮食背后的文化。台湾菜离不开中华博大精深的饮食文化,是两岸同根同源的味觉体现。当然,同样的习俗也有不同的习惯。与许多闽南人一样,涮锅是台湾人除夕夜“围炉”的首选,但所选的食材和做法不尽相同。“例如鱿鱼螺肉蒜汤就是台湾年夜饭必不可少的大菜,也是有名的‘酒家菜’。汤锅里食材丰富,有螺肉、鱿鱼、蒜苗,还可以加入冬笋、鹌鹑蛋等自己习惯的涮料,一家人团聚围坐在炉前喝酒聊天,十分惬意。”王炯烈如数家珍,每道台菜都有故事,讲述的是两岸饮食的异同和台湾的民俗风情。

### 线上推广带火餐厅 看好大陆预制菜市场

“主播现在吃的是台式卤肉饭和台式泡菜,泡菜和台式卤肉料在我们直播间都可以买得到哦!”位于东浦路的这家名叫“激

饿三十”的台菜餐厅内,几位“网红”主播正在直播。她们一边推荐餐厅的台式料理菜色,一边推销餐厅推出的预制菜产品。把直播室搬进餐厅的,正是王炯烈。

厦门持续优化电商营商环境,多措并举促进直播电商发展,王炯烈看到直播新业态带来的巨大消费潜力,做起了直播电商MCN(多频道网络)。“我们在抖音等直播平台开设了三个直播间,主要推广自有品牌预制菜及两岸特产。”王炯烈说,“许多客人是看了直播找到餐厅的,我们的直播平台已积累了10多万的粉丝。”在他的直播间里,台湾卤豆干、台湾泡菜、台湾焗肉饭等特色预制菜纷纷上线,这些产品是王炯烈严格按照“吃货”标准,从十多款产品中挑选出来的,颇受市场青睐。

王炯烈希望,在直播带货的过程中,进一步分享两岸的美食故事,让大陆民众更了解台湾。他说:“目前直播电商预制菜板块仍在培育阶段,但我们充满信心,实现两岸美食DNA的融通,这是一个令人看得到的市场。”