

· 商讯 ·

高雄灯会艺术节 暨第四届北京特色周开幕

北京商报讯(记者 刘一博)据悉,高雄灯会艺术节暨第四届北京特色周于2015年3月3日-9日在高雄香蕉码头举办。本次活动由北京市台商投资服务中心、丰台区商业联合会、丰台区旅游行业协会联合承办。本届特色周共设有丰台旅游推介区、非遗工艺区、北京特色小吃区、科技文创区、残疾人“职康”劳动产品展示区五个区域,其中北京特色小吃展位11个、非物质文化遗产展位8个、丰台旅游推介区展位3个、残联展位3个、科技展位3个、科技体验区展位2个。

北京商报记者获悉,丰台旅游推介区以卢沟桥文化旅游为主题,向高雄民众展示卢沟桥文化旅游区特色产品,同时宣传丰台特色旅游项目。非遗工艺区邀请内画壶、泥人张、火绘葫芦、剪纸等非遗项目传人进行现场制作。北京特色小吃区以丰台区万丰小吃城的小吃展示为主,旗下的老北京传统小吃面茶、门钉肉饼等将进行现场制作。另外,台子火烧、红螺食品、东华门小吃、老北京炸酱面、万丰奶酪、德顺斋、爆肚张及宫廷小吃等项目,60多种产品也将赴台参展。其中3月6日-8日将举办北京高雄小吃PK,与高雄民众互动。

其中,科技文创区以中关村科技园区的文创产业为主,在展场内搭建科技产品展台,设立互动体验区,让高雄民众直观地了解现代北京、科技北京、文化北京。与此同时,残疾人职康劳动产品展示区将通过展示残疾人制作的脸谱、皮影、桃木雕刻、剪纸、手工布艺等作品,表现他们身残志坚的精神。

据了解,活动为期7天,活动中还将举办“北京高雄小吃大PK”、“镜头中的北京”两岸民间摄影展评奖等多项活动。创建于清朝乾隆年间的米粮屯高跷会也将首次赴台为高雄民众表演高跷技艺。北京戏曲艺术职业学院京剧系教师、京剧老生李未,丰台戏曲家协会副秘书长徐亚利等多位民俗艺术家也将在特色周上进行演出。

高雄灯会艺术节暨北京特色周是北京市对台文化商业交流品牌项目,创建于2011年,今年已是第四届。特色周以高雄传统的元宵节灯会为平台,通过京台两地民俗文化、饮食文化的民间交流形式,为高雄民众献艺送福,展示老北京传统文化的精髓,宣传北京老字号企业和产品,扩大京台交流的影响力,推动企业互惠双赢,传播两岸关系和平发展的理念。同时,搭建北京民众认识高雄、了解台湾的独特窗口。

帝亚吉欧携行业联盟 发布白皮书

北京商报讯(记者 刘一博)全球领先的洋酒集团帝亚吉欧(Diageo),昨日公布了酒店及旅游行业女性人力资源白皮书的主要发现与建议。此次的《旅游与酒店业女性员工:充分发掘人才资源》白皮书集行业之合力,由酒店业渠道联盟(Hospitality Industry Pipeline)完成,旨在探讨该行业中的人才短缺及其他挑战问题,并于3月5日在香港举行的旅游与酒店业女性论坛上正式发布。白皮书认为,改变酒店行业对待女性从业者的态度,对实现法律与现实中的男女平等具有十分重要的作用。但是,达成这一改变的关键在于支持女性向管理层发展的人才战略以及支持这一人才战略的企业绩效。

白皮书针对在工作环境中的男女平等问题提出了“头脑”(商业案例)与“心灵”(道德使命)两项命题,重点突出“头脑”部分,以及企业多元化战略之必要性的论证,强调多元化领导架构与财务业绩之间的正比关系。

根据酒店业渠道联盟对最佳案例的详细研究,白皮书中也提供了详细建议:“希望联合号召企业、政府机构与工会三方共同行动,发掘女性在工作场所中的潜能,推动行业实现男女平等。这些建议在很大程度上是基于男女平等方面的商业主张,旨在从新颖的角度以更具战略性的方法来解决这一问题。”

红酒百科

春日里那抹桃红

舒惬意璨的春日暖阳,使得慵懒了整个冬天的人们开始活跃起来。郊游相约踏青、三两好友相聚,抑或清净独处时,不妨选择桃红葡萄酒陪伴。慢慢啜饮一杯清爽明快的粉红佳酿,相信无论是从口感还是视觉,都是一种美好的享受。



爱之花奥克半甜桃红葡萄酒

推荐理由:该款桃红酒色为漂亮的淡玫瑰色,散发出红色水果(醋栗和石榴)及其他令人愉快的新鲜香气。酒体的结构平衡,酒液入口犹如天鹅绒般柔和细腻。

搭配美食:各种酱汁菜肴等。

乐庞酒庄罗纳河谷经典桃红葡萄酒2012

推荐理由:酒液呈现明亮淡雅的桃红色,酒香清新自然,带有一丝花香和红色水果香气。入口果香充实饱满,带有明显的辛香香料气息,酒体成熟、口感柔润平衡,是一款柔美清爽的桃红葡萄酒。

搭配美食:各种酱汁菜肴、沙拉、奶酪、甜点等。

赫米尼亚酒庄歌海娜桃红葡萄酒2013

推荐理由:此款酒香气迷人,草莓果香浓郁馨甜。酒液呈饱满鲜亮的红莓色,口感清新圆润、丰富平衡,是一款果味甜美愉悦的干型佳酿。

搭配美食:比萨、烧烤、意大利面和禽类餐品。

天使之蜜桃红葡萄酒

推荐理由:深邃的酒香带有浓烈的水果特征,使人想起蜜桃、西瓜,并略带茉莉花的清香。口感丰富柔和,具有凝重的矿物风味,中段略淡雅,余韵持久绵长,些许单宁更添纹理质感。

搭配美食:各式菜肴、鱼类、甜点。

蝶之兰桃红葡萄酒

推荐理由:这款酒具有独特的浅葱皮色,液香为浓烈的红莓、花香和烘焙香料,并有一缕微妙的君子兰幽香。入口柔和滑顺,中段口感馥郁圆润。酒香清澈,略带酸味,余韵丝滑绵长。

搭配美食:比萨、烧烤、意大利面。

桃红葡萄酒的酿造工艺类似于红葡萄酒,但是在榨汁后不过滤葡萄皮核,待葡萄汁酿成酒后再行过滤,这样一来,在酿酒过程中,葡萄皮的色素便溶解至酒中,葡萄汁与葡萄皮的接触时间越长,酿成的桃红葡萄酒颜色也就越深。



值得一提的是,桃红葡萄酒非常百搭,它与很多食物都能形成完美搭配,比如海鲜、鱼肉、蔬菜、鸡肉、牛排甚至是甜品等,所以在野餐烧烤的时候喝桃红葡萄酒绝对是很好的选择。当然在喝桃红葡萄酒之前最好先冰冻一下,味道会更棒。

北京商报记者 刘一博
实习记者 朱欣悦