

传播中华文化 升级公益模式

李锦记携孔院在泰发布电子版《中国烹饪教材》

时值中泰建交 45 周年、诗琳通公主学习中文 40 年,近日,在中国农历春节即将到来之际,由泰国芭提雅市政府、孔子学院主办的 2020 年“春节大联欢”首站在芭提雅市成功举办。

活动现场,李锦记和孔子学院联合发布了《中国烹饪教材》电子版。中国驻泰国大使馆文化参赞常禹萌、芭提雅副市长隆那吉·亿甲新、泰国教育部副秘书长撒尼·严戈贤、孔子学院总部驻泰国代表处事务代表王会昌等莅临仪式现场,并与李锦记中国企业事务总监陈姝共同电子教材发布仪式揭牌。当日,中国驻泰使馆代表、泰国知名侨领、中泰企业界代表、师生、友好人士、汉语教师志愿者等近 2000 人参加了活动。

《中国烹饪教材》电子版 让更多人受益

建交 45 年来,在中泰两国领导人引领下,中泰关系呈现全方位、多领域、深层次、立体化的积极发展势头。当前“一带一路”倡议与泰国“工业 4.0”政策对接的背景也为中泰经贸合作的发展创造难得的机遇。在推进互联互通、产能合作等“硬件”合作同时,双方更加重视和推动教育培训、扶贫环保等“软件”合作。

诗琳通公主是中国人民的老朋友。受到诗琳通公主的影响,泰国王宫秘书厅和公署学习汉语之风经年不衰。泰国王室对汉语的热情和推崇起到很好的示范作用,深深地影响了泰国普通民众。目前,泰国有 1700 多所中小学开设汉语课程,学生超过 80 万人。

汉语教学在泰国的蓬勃发展离不开孔子学院、汉语教师志愿者的辛勤付出。孔子学院是对外传播中华文化的重要场所,目前全球共有 5000 余名志愿者,其中超过 1500 名在泰国。泰国有 16 家孔子学院、21 家孔子课堂,为促进中泰两国友谊发挥着重要作用。李锦记希望在对孔子学院全球志愿者的关怀中尽一份力,推动中华饮食文化全球传播。

中国文化博大精深,美食文化更是千百年传承中不可或缺的组成部分。李锦记中国企业事务总监陈姝在发布仪式上表示,此次发布的电子教材是在李锦记与孔子学院 2013 年共同制作和发布的《中国烹饪教材》基础上,将教材内甄选出的 11 道最具代表性的中国菜肴的做法拍摄成视频,通过水墨画、毛笔字、中国配乐和线描画等艺术形式传递浓浓的中国文化韵味,以视频和书本相结合的生动形式展现中国美食的独特魅力,供国内外烹饪爱好者学习交流。新版电子教材在原有的中、英、法、西四种语言的基础上,因地制宜新增泰语版内容;而写入新版电子教材 U 盘的熊猫造型,正是李锦记产品在海外突出标识,以此期待进一步推动中华饮食文化在海外的广泛传播。

陈姝进一步介绍称,李锦记持续关怀志愿者和为中华文化的海外传播贡献力量由来已久。

该教材完全免费,电子版更有利于在全球范围内以线上形式进行更广泛、有效的传播和分享,让更多人受益。李锦记希望电子教材不仅能帮助志愿者提高厨艺、一解对故乡美食的思念之情,更能在汉语教学中灵活选用,以美食传递文化、寓教于乐,进一步丰富全球孔子学院的教学内容。孔子学院学生亦能对照阅读学习,有助于加深对汉语和中华文化的了解。

传播舌尖上的美味 推动中华文化传播

在此次电子教材正式发布前,2019 年 5 月,孔子学院总部副总干事静炜一行前往坦桑尼亚看望和慰问当地孔子学院汉语教师志愿者,并为他们送去电子教材测试版。志愿者们使用后好评如潮。一名志愿者表示,能在海外吃上合胃口的中餐是她一直的心愿;烹饪教材通俗易懂,所选菜肴易烹饪、食材易采购,电子版更易传播和分享给朋友,希望未来李锦记和孔院不断丰富《中国烹饪教材》,让中国味道飘香世界。

当日的发布仪式上,孔子学院总部驻泰国代表处事务代表王会昌首先感谢李锦记多年以来在关怀志愿者、传播中华饮食文化方面做出的努力和贡献。他指出,李锦记以“思利及人”的核心价值观,通过传播舌尖上的美味,推动中华文化的交流与传播。此次电子教材的发布不仅丰富了汉语教师志愿者教学和文化传播内容,也便于志愿者们更加全方位地展现中国饮食历史悠久、制作精良、品类丰富的特色。孔子学院希望通过中国烹饪及美食,让更多外国人了解中国、喜欢中国,并希望与李锦记一道共同推动中华文化的交流与传播。

值得一提的是,李锦记自 2012 年以来,已连续 8 年向全球近两万名汉语教师志愿者捐赠了方便酱料和中国烹饪教材,并举办志愿者摄影大赛、开设中式烹饪课堂、培训志愿者,充分体现了李锦记“思利及人”的企业核心价值观和企业文化。李锦记用味道传情达意,用实际行动践行发扬中华优秀饮食文化的使命,无疑已成为一张闪亮世界的中国饮食名片。



李锦记中国企业事务总监陈姝(左六)与孔子学院总部驻泰国代表处事务代表王会昌(右六)向志愿者代表赠送李锦记电子教材熊猫 U 盘

携手孔子学院 8 年 合作不断深化升级

孔子学院是对外传播中华文化的重要平台,李锦记的使命是发扬中华优秀饮食文化,携手将中华饮食文化传播到世界各地是双方共同的愿景。结合孔子学院在全球高度认知的文化平台和李锦记覆盖全球 100 多个国家和地区的优势,李锦记不仅用家乡的味道慰问汉语教师志愿者,更成为志愿者在海外传播中华文化的得力助手。

作为首批支持的中资企业之一,李锦记与孔子学院的战略合作已经走过 8 个年头。党的十八届三中全会通过的《中共中央关于全面深化改革若干重大问题的决定》中指出,鼓励社会组织、中资机构等参与孔子学院建设。作为百年民族企业,李锦记自 2012 年起与孔子学院不断尝试多种合作模式,结合自身在海外市场的优势,从捐赠方式、慰问形式到礼品内容都进行了升级。在合作过程中,李锦记与中外伙伴形成了良好互动,并与海外孔子学院持续探讨长期合作模式,不断深化升级。

2013 年 7 月,李锦记与孔子学院共同制作和发布了《中国烹饪教材》,通过这些教材帮助汉语教师志愿者学习中餐烹饪技艺,并完善丰富全球孔子学院教学课程。2014 年 9 月,李锦记受邀出席了在北京举行的首个全球“孔子学院日”启动仪式。2015 年 12 月,李锦记再次出席在上海举行的第十届孔子学院大会,均获得国家领导人的亲切会见。

至 2016 年,在与孔子学院的合作中,李锦记开始向海外汉语教师志愿者捐赠具有当地特色并且本地采购的酱料产品。同年 12 月,在英国伦敦举办的孔子学院汉语教师志愿者岗中培训中,李锦记向志愿者赠送了 200 多份有当地特色的李锦记酱料产品,成功开

启了全新的海外捐赠模式。

2017 年,李锦记随孔子学院一起,先后来到澳大利亚、新西兰、缅甸、法国和西班牙,为当地汉语教师志愿者带去家乡的味道。李锦记提供的在本地采购、适应当地食材烹饪需要的“本地货”,受到广大志愿者的欢迎。从 2018 年至今,李锦记的公益足迹已经遍布四大洲,为毛里求斯、柬埔寨、智利、英国、乌克兰等国当地的孔子学院汉语教师志愿者捐赠品种丰富、易于烹饪的酱料。

坚守“思利及人” 践行可持续发展

除了对孔子学院 8 年来的公益捐赠项目,在 2011 年,让李锦记自豪的“希望厨师”项目也正式启动。该项目由李锦记发起,旨在资助经济欠发达地区有志青年学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星。通过 9 年来的不懈努力,李锦记走出了一条“扶志+扶智”的“精准扶贫”公益之路。

近些年,李锦记还相继成为 2008 年北京奥运会、2010 年上海世博会、2016 年杭州 G20 峰会、2017 年厦门金砖会晤等国际盛事的指定调味品。如今,李锦记的 200 多款产品远销世界 100 多个国家和地区,真正做到了“有人的地方就有李锦记”。

2019 年是新中国成立 70 周年。而这 70 年,也是李锦记这个百年民族品牌铸就辉煌传奇的 70 年。70 年来,李锦记坚守“思利及人”的核心价值观,抓住历史机遇,延续辉煌、造福社会。从 1888 年李锦裳在广东珠海南水开设一家小茶寮,无心偶得发明蚝油,到发展成为如今拥有 200 多款产品、行销 100 多个国家和地区的跨国酱料集团。132 年来,尤其是进入中国内地的这 20 多年,李锦记的“思利及人”在企业践行可持续发展上体现得淋漓尽致。

李锦记酱料集团主席李惠中祝贺本次与孔子学院联合发

布电子版《中国烹饪教材》,并表示,发扬中华优秀饮食文化是李锦记的责任,而向世界传播中华文化、促进全球范围内中餐的繁荣,是李锦记责无旁贷的历史使命。迈入 2020 年,李锦记将继续坚守“思利及人”的核心价值观,坚持品质为重,造福社会,并期待未来能够在向世界传播中华优秀饮食文化方面承担更多责任、做出更大贡献。(徐辉)

链接

李锦记的 2019 年

回首 2019 年,李锦记的初心从未改变,持续秉承可持续发展理念,继 2018 年亮相首届进博会后,2019 年连续第二年参加上海进博会,并获得各方的广泛关注。2019 年 3 月,李锦记通过国家食物与营养咨询委员会审核,获得国家食物营养教育示范基地创建单位荣誉称号。2019 年 8 月,在新华网“调味品品牌影响力排行”中,李锦记位列第一。这些荣誉是对李锦记一如既往坚守“100-1=0”产品品质管理理念最大的认可和鼓励。

在“秉承‘永远创业精神’的同时,李锦记密切关注市场需求,积极响应减盐号召,与各级政府机构、协会以及行业专家学者沟通交流,为广大消费者推出安全、健康和美味的减盐产品,以切实举措助力健康中国行动。由于在减盐方面取得的突出成绩,2019 年 8 月,李锦记受到中国疾病预防控制中心邀请出席第八届中国健康生活方式大会。

2019 年,李锦记还先后荣获了“壮丽 70 年·祖国与公益践行者”、“2019 年度中国公益企业”、2019 中国财经峰会“匠心品质奖”等多项殊荣,这是对李锦记过去一年的极大肯定,更是对李锦记未来持续践行企业社会责任的最大激励。