

国外高校选手在比赛中



以艇会友 中外学生竞速龙子湖

赛艇挑战赛已连续组织11年,正成为文明互鉴的“水上丝路”

4月19日上午,河南省第八届学生赛艇比赛暨2025年“经贸杯”中国·郑州龙子湖学生赛艇挑战赛在郑州市郑东新区龙子湖盛大开赛,共有来自11个国家和地区的35支参赛队伍、300余名选手参赛。

参赛队伍包括牛津剑桥、清华北大等高校

本次比赛由河南省教育厅、河南省体育局、郑州市人民政府联合主办,河南经贸职业学院、河南省游泳赛艇皮划艇运动中心、郑州市教育局、郑州市体育局、郑州市郑东新区管理委员会共同承办,郑州丰合体育文化有限公司等单位协办,是河南省教育厅、河南省体育局重点打造的“龙子湖学生赛艇挑战赛”系列品牌赛事之一,也是河南省内唯一在

公开水域举办的国际性赛艇赛事,目前已连续组织11年。

本次参赛队伍包括英国牛津大学(赛艇队)、英国剑桥大学、新西兰奥塔哥大学、奥地利维也纳大学、德国科隆体育大学、中国台湾辅仁大学、清华大学、北京大学、河南经贸职业学院等27支国内外高校赛艇队伍,郑东新区河南大学附属学校等8支河南本土中小学赛艇队伍。

龙子湖水道正变成文明互鉴的“水上丝路”

发令笛响,龙子湖面霎时沸腾,一艘艘赛艇如离弦之箭,河南经贸职业学院赛艇队如银龙破浪,桨叶劈开碧波,激起浪花如碎玉飞溅;牛津大学赛艇队舵手的呐喊穿透水雾,强有力的臂膀,勾勒出青春拼搏的雕像。两岸观赛区早已化作热情的海洋,市民们随赛艇竞逐的节奏呐喊助威,不时爆发出雷鸣般的掌声。经过激烈的角逐,英国牛津大学赛艇队获得环湖5.1公里公开组男子8人单桨有舵手项目冠军、德国科隆体育大学赛艇队获得环湖5.1公里公开组男子单人双桨项目冠军等。

作为高等教育与竞技体育深度融合的典范,赛艇运

动自诞生之初便与高校发展血脉相连。赛艇运动时,有节奏的全身协同发力,不仅可显著提升心肺功能、肌肉耐力及爆发力,更能锤炼永不言弃的意志品格,培养同舟共济的团队精神,是体能训练与素质教育的完美结合。

龙子湖水域以1371亩碧波为核心,镶嵌于196亩生态湿地与1299亩滨水绿廊之间,更有环湖15所河南高校星罗棋布,与周边国家技术转移郑州中心等科创地标交相辉映,共同构建起汇聚超20万师生的中原人才高地,形成“湖一城一校”共生共荣的独特格局。得天独厚的自然禀赋与科教资源,使其成

为高校赛艇训练、科创企业水上团建及青少年运动启蒙的首选之地,每年吸引逾百支队伍在此劈波斩浪。

如今,牛津剑桥学子与郑州少年同场竞技的龙子湖水道,正变成文明互鉴的“水上丝路”。英国剑桥大学赛艇队领队丹尼尔·史密斯表示:“很自豪能参加如此盛大的赛艇比赛,文化相遇于此、友谊汇聚于此,无论你来自中国、英国还是世界上的任何地方,今天龙子湖都是我们共同挑战极限、相互学习、共同成长的地方。我们在这里留下的回忆,将远远延续到终点线之后。”

记者 王阳
通讯员 周静 文/图



豫见大马 寻味中原

2025中国·马来西亚美食鉴会在郑开幕

本报讯(记者 成燕 孙婷婷/文 徐宗福/图)河南传统的“鲤鱼焙面”浇上马来西亚沙拉越当地特色酱汁,酸甜交融、甜中带辣;河南特色风味名吃烩面搭配以椰奶制成的鲜甜白咖喱汤底,筋道爽滑、香浓微辣……当豫菜与马来西亚美食融合联动,这场跨越山海的舌尖惊艳之旅就此开启。4月19日下午,为期4天的“豫见大马·寻味中原”2025中马美食鉴会于郑州北龙湖中和豫宴开幕,让消费者享受到豫菜和马来西亚菜品创新融合而成的味蕾盛宴。

本次品鉴会由中国烹饪协会、世界中餐业联合会、马来西亚雪隆姑苏慎忠行餐饮业公会、河南省餐饮与住宿行业协会、郑州市餐饮与饭店行业协会支持,河南阿五餐饮和马来西亚M公馆饮食集团主办。这场跨越山海的舌尖之旅,早

在去年就有迹可循。2024年,中马建交50周年之际,马来西亚雪隆姑苏慎忠行餐饮业公会特邀阿五餐饮集团赴马来西亚进行豫菜、豫剧、中国功夫表演,让世界嘉宾深刻领会了豫菜、豫剧以及中国文化的博大精深,成功俘获了当地食客的味蕾。

“今年在郑州举办中马美食品鉴会的主要目的就是让豫菜更有国际范儿。”中国烹饪协会副会长、阿五品牌创始人樊胜武说,我们不仅带豫菜“走出去”,更想把国际美食“引进来”,通过融合创新改良传统做法,打造新派豫菜,让家乡味道焕发新意,也让国际食客爱上河南味。

“河南是人口大省、文化大省、消费大省、餐饮大省,此次在郑州举办的中马美食品鉴会,对马来西亚美食文化的推广影响巨大。”国际中餐烹饪大师、马来西亚雪隆姑苏慎

忠行餐饮业公会署理会长、M公馆董事何志强表示,美食交流是最鲜活而具体的文化交流方式。此次,不少马来西亚特色菜品在品鉴会上闪亮登场,像大马脆皮黑叉烧、大马煲仔中鲍翅,还有马来西亚人春节常吃的捞生。

本次品鉴会不仅呈献众多地道的马来西亚美食,还将豫菜与马来西亚风味相融合,实现了豫菜菜品的创新升级。其中包括沙拉越糖醋鲤鱼焙面、大盘荆芥水果捞生、皮蛋酸姜水晶鸡、槟城白咖喱烩面等菜肴,一口下去,充满了豫菜与东南亚风味相融合的特色体验。

“美食是最生动的文化名片。”樊胜武说,作为中马美食文化交流的使者,期待通过这场舌尖上的盛宴进一步深化中国与马来西亚之间的餐饮文化交流,让豫菜文化走出河南,融入世界大舞台。

特色菜品火腿捞雪蟹肉

厨师现场烹饪XO酱黑胡椒炆土铁棍山药