

2014年APEC第一次高官会在甬开幕

2014年亚太经合组织（APEC）第一次高官会27日在宁波开幕。来自亚太经合组织21个经济体、秘书处、工商咨询理事会、太平洋经济合作理事会、太平洋岛国论坛的300多名代表参加会议。2014年亚太经合组织高官会主席、外交部副部长李保东主持会议并致辞。商务部部长助理王受文出席会议。

李保东表示，亚太经合组织在世界经济中扮演重要角色，其发展走向对世界经济有着重要影响。亚太地区作为世界经济增长的重要引擎，发展前景光明，但也充满挑战。亚太地区要加快区域一体化进程，推动向更高水平发展，建立更紧密的伙伴关系。亚太各成员应抓住机遇，开拓进取，为亚太融合与发展汇聚更多共识，推动2014年亚太经合组织会议取得新成果，实现新突破，为推进亚太持久发展、进步和繁荣注入强大动力。

此次高官会是中国担任今年亚太经合组织东道主后主办的第一场正式活动。在为期两天的会议中，高官会将围绕推动区域经济一体化，促进经济创新发展、改革与增长，加强全方位基础设施和互联互通建设三项重点议题进行广泛深入的讨论。此前，亚太经合组织各委员会、工作组也举行了相关会议。

亚太经合组织成立于1989年，是亚太地区层级最高、领域最广、影响力最大的经济合作机制。自成立以来，亚太经合组织在促进区域贸易和投资自由化便利化、推动经济技术合作等领域不断取得进展，为推动全球和地区经济增长发挥了重要积极作用。

亚太经合组织第二十二次领导人非正式会议将于今年11月在北京举行，会议的主题是“共建面向未来的亚太伙伴关系”。13年前，中国在上海主办了亚太经合组织第九次领导人非正式会议。**据新华社**

，几次领导
据新华社

“太美了！”“不可思议的美！”“精彩极了！”2014年亚太经合组织(APEC)第一次高官会在宁波召开，省政府和市政府昨天晚上举行招待晚宴，欢迎出席会议的各位嘉宾。宁波故事、青瓷瓯乐、宁波菜……阿拉宁波元素闪亮APEC，受到海内外嘉宾的好评。

宁波与APEC各经济体关系紧密

出席昨天晚宴的领导和嘉宾有：2014年亚太经合组织高官会主席、外交部副部长李保东，浙江省委常委、宁波市委书记刘奇，商务部部长助理王受文，来自亚太经合组织的21个经济体、秘书处、工商咨询理事会，太平洋经济合作理事会，太平洋岛国论坛，以及国家有关部委、相关省市政府的代表。

刘奇在致辞中说：“在长期的对外开放实践中，宁波始终与 APEC 各经济体保持着紧密的经贸合作关系。去年宁波进出口贸易排名前 10 位的国家和地区中有 7 个是 APEC 经济体，在宁波投资最多的 10 个国家和地区中有 5 个是 APEC 经济体。可以说，宁波在同 APEC 各经济体的经贸往来中，分享了经济全球化的巨大红利，也建立了共兴、共荣、共赢的合作关系。”

李保东说：“我们选择在宁波这个美丽的海港城市举行第一次高官会，具有特殊意义。宁波两字的含义是‘宁静的港湾’，寓意着和谐稳定的亚太大家庭。宁波以水为

宁波故事、青瓷瓯乐、宁波菜

阿拉宁波元素闪亮APEC

魂，倚港而生，APEC以海为媒，因和而兴。宁波‘书藏古今，港通天下’，历史悠久，充满活力，同今年APEC会议三大议题有着密切联系。我相信，通过高官会期间的交流，大家会从宁波的区位优势中汲取合作的动力，从宁波的经济活力中增添合作的信心，从宁波的文化底蕴中启发合作的灵感。”

“宁波的故事”获全场热捧

宴会开始，舞台上传出的瓯乐之声仿佛微微
风吹拂悬挂的金铃，晶莹剔透，清脆悦耳，让
参加晚宴的嘉宾耳目一新。

古代称瓷碗为“瓯”。瓯乐，顾名思义就是击碗之乐。昨晚，一场具有浓郁宁波特色的“瓯乐伴宴”演出获得了全场热捧。

“九秋风露越窑开，夺得千峰翠色来。”唐朝著名诗人陆龟蒙曾用这一句诗来形容慈溪上林湖越窑烧制出的瓷中精品——秘色瓷，描绘出其委婉清丽的特质。而这，也是青瓷瓯乐的魅力所在。

瓯乐合奏的曲目共 11 支，中西融合，有《茉莉花》（中国）、《噢、苏珊娜》（美国）、《红河谷》（加拿大）、《红莓花儿开》（俄罗斯）、《梁祝》（中国）、《划船歌》（印尼等，听着令人陶醉。

欢迎晚宴结束后，大型景观剧“宁波的故事”登场。《宁波的故事》堪称一台全方位集中展示港城宁波历史文化、城市风貌的剧目。

全剧分“金色图腾”、“海上丝路”、“风华盛世”三个篇章，深入刻画了七千年河姆渡文明、海上丝路启航地、上林湖越窑青瓷、宁波鼓楼商贸交流、江南美景、十里红妆等宁波自然人文景观，向国外来宾展示了宁波作为海上丝绸之路启航地的历史文化、博大精深的海洋文化和绚丽多彩的民俗文化。

宴会上呈现地道地道的宁波味

昨晚的宴会，除去冷碟主食点心，只有7道菜：海珍奉芋盅、吉祥春包、雪菜水晶虾仁、珍菌爆雪花牛肉、蟹粉豆腐、葱油东海大黄鱼、绿叶焖雷笋。

酒店接待方说，“宁波味”唱了主角。菜肴原料选用了宁海前童豆腐、东海大黄鱼、奉化芋艿和宁波雪菜等。

宴会上的海珍奉芋盅改良自宁波传统的奉化芋艿羹，传统的羹汤经过大厨们的巧手，配以宁波海鲜等原料制成汤蛊，时尚又本土。

晚宴菜单中最能体现宁波特色的无疑是点心——宁波汤团、龙凤金团。为了能让来宾们品尝到原汁原味的宁波汤团，汤团的馅料全部由厨师们手工制作。

由厨师们手工制作。

新西兰代表团高管付恩莱说：“在享受美味的同时，能聆听着优美的乐曲，观看造型别致的演出，感觉太棒了。”她觉得最好吃的是龙凤合璧，做得跟艺术品一样。

记者 卢科雷