



Tsai elnök asszony visszatért Közép-Amerikából, megingathatatlan diplomáciáról mesél

Tsai Ing-wen elnökasszony január 15-én tért vissza a Kínai Köztársaság (Tajvan) diplomáciai szövetségeseihez, Hondurasba, Nicaraguába, Guatemalába és El Salvadorba (sorrend szerint) intézett hivatalos látogatásáról. A kilencna-



pos utat a közép-amerikai nemzetekkel való kétoldalú kapcsolatok biztosítására alkalmasnak és hasznosnak írta le, mely demonstrálta a kormányzat magabiztos diplomáciai fellépésének hatékonyságát.

A látogatás lehetőséget teremtett, hogy első kézből tapasztalhatta meg ezen diplomáciai szövetségesek helyzetét, és többet tudjon meg elvárásaikról és szükségleteikről a gazdasági fejlődést illetően, mondta Tsai. A megingathatatlan diplomácia elveivel összhangban a kormányzat továbbra is népszerűsíteni fogja a kétoldalú tárgyalásokat egyoldalú segélyek biztosításával szemben, valamint a hatékonyabb közös együttműködési projektek megvalósítását, a mindkét fél számára nyereséges eredmények, további lehetőségek megteremtését, tette hozzá.

Az elnökasszony szerint ez a megközelítés figyelembe veszi az egyes iparágakat és a kapcsolódó fejlesztéseket a változó globális körülmények keretein belül. A Közép-Amerikában rejlő hatalmas potenciált tekintve a régió jó eséllyel fontos tényezőként jelenik meg a tajvani cégek üzleti stratégiai terveiben, mondta, hozzátéve, hogy a kormányzat az El Salvadorral, Guatemalával, Honduras-szal és Nicaraguával megkötendő szabadkereskedelmi megállapodásokkal, valamint a köz- és magánszférát bevonó tényfeltáró utak szervezésével fogja segíteni a

piacok megnyitását. Január 13-án El Salvadorban tajvani riporternek társaságában eltöltött reggelijén Tsai továbbá azt is kihangsúlyozta, hogy kormányzata továbbra is segíteni fogja szövetségeseit az infrastruktúra és a közegészségügy fejlesztésében, valamint dolgozik egy megvalósítható kereskedelmi modell kidolgozásán, az infrastrukturális projekteken való együttműködést illetően.

Az azt illetően feltett kérdésekre, hogy Tajvan alkualappá válhat az Egyesült Államok és Kína kapcsolatában, Tsai azt mondta, hogy nemzeti erősség tekintetében „nem vagyunk kis ország”, hozzátéve, hogy az ország képes kezelni nemzetközi kapcsolatait, és mindig is Tajvan érdeke lesz az első számára. A Tajvanra való visszatérését megelőzően Tsai január 13-án egy éjszakát San Francisco-ban töltött. Még Közép-Amerika felé tartva Houston-ban állt meg január 7-én.

Ez volt az elnökasszony második tengerentúli útja, mióta 2016. május 20-án elnökké avatták. Júniusban részt vett a Panama-csatornát kiterjesztő projekt felavatási ceremóniáján, mielőtt az ROC dél-amerikai szövetségeseihez utazott Paraguay-ba.



Az ITRI 2 új élenjáró technológiát mutat be a CES 2017-en

Az Ipari Technológiai Kutatóintézet (ITRI), Tajvan vezető high-tech intézete 2 élenjáró technológiát mutatott be a CES 2017-en, mely egy globális szórakoztató elektronikai és technológiai kereskedelmi show, január 5 és 8 között az egyesült államokbeli Las Vegas-ban, írta egy nem rég kiadott nyilatkozatában az ITRI.



A négynapos nemzetközi vásáron az intézmény bemutatott egy, az ITRI intelligens vízió rendszerével felszerelt robotot, amely képes a résztvevőkkel sakkozni és a különböző helyeken elhelyezett kávéscsészékbe különféle szintekig kávé tölteni, mondták, hozzátéve, hogy az intézet biztosít még továbbá ICT megoldásokat drónok számára, hogy a távolból irányíthassák az LTE-csatlakoztatott drónokat a flottamenedzsment számára.

Az *Intelligent Vision System* lehetővé teszi a robotok és egyéb gépek számára, hogy értelmezzék a látható világot és a vizuális információ alapján cselekedjenek, tanuljanak tapasztalataikból, majd ezeket a fogyasztói és

ipari követelmények számára hasznosítsák „A robot képes megkülönböztetni a különböző sakkfigurákat és azok elhelyezkedését, valamint a különböző kávéscsészéket” mondta az ITRI.

Az *ICT Solution for Drones* a világon vezető lehetőséget biztosít, hogy több mint egy LTE-csatlakoztatott drónt irányítsanak azonos flottamenedzsment rendszerrel. Ötvözi a számos drón irányítását és a határtalan kiterjedést akár kontinenseken átívelve is az LTE-n keresztül, mondta az ITRI.

A felhasználási lehetőségek között említhetők a légi felvételek, biztonsági járőrözés, napelemek, szélturbinák és elektromos vezetékek megfigyelése, földomlás vizsgálat vagy szállítás.

„Az ITRI *Intelligent Vision System* számos lehetőséget rejt az alkalmazást illetően, például kísérő robotoknak idősek, családok és egyének segítségére, míg az *ICT Solution for Drones* drón flottamenedzsment rendszert ígér, amellyel kontinenseken keresztül irányíthatók hosszú időn keresztül,” mondta Kao Ming-ger, az ITRI *Elektronikai és Optoelektronikai Rendszerek Kutatóintézetének* főigazgató-helyettese.

Szöveg: Focus Taiwan, Kép: itri.org.tw

Tajvan elfogadta a zöldenergia liberalizációjáról szóló törvényt

A tajvani törvényhozás január 11-én elfogadta az elektromos áramról szóló törvény módosítását, megengedve a fogyasztók számára közvetlenül történő zöld energiaellátást és átszerveve az állami tulajdonú *Tajvani Energia Vállalatot* (Taipower).

Az új törvény megváltoztatja azon szabályozásokat, amelyek szerint a zöld energiaellátók kizárólag a Taipower részére adhatták el az elektromos áramot,

amivel várhatóan gyors fejlődést idéznek elő a szektorban, mely jelenleg a Tajvanon generált áram mindössze 4 százalékát teszi ki.



Forrás: Focus Taiwan

Más, hagyományos áramszolgáltatók számára szintén engedélyezik, hogy a fogyasztóknak közvetlenül értékesítsék az elektromos áramot, ezzel véget vetve a Taipower 70 éves monopóliumának, írja a módosított törvény. Ez lehetővé teszi, hogy a Taipower működését két szektorra válasszák szét, egy energia

generáló és egy, az elektromosságot átalakító, elosztó és értékesítő szektorra.

A módosított törvény azt is kiköti, hogy minden nukleáris energialeltérítmény 2025-ig megszűnteti működését, megalapozva az utat a kormányzat „nukleáris energiamentes szülőföldje” számára.

AZ AMERIKAI PAP 54 ÉV UTÁN MEGKAPTA A TAJVANI SZEMÉLYIT

Brendan O’Connell amerikai katolikus pap nagy sokára megkapta a Kínai Köztársaság (Tajvan) személyazonosító kártyáját január 6-án, több mint fél évtizedes ott tartózkodást követően.

“Ötvennégy éve várok erre,” mondta a 81 éves férfi, amikor átvette a kártyát Lin Chuan miniszterelnökről, aki meglátogatta őt a *Tainan-i Betlehem Alapítványnál*, hogy átadja neki a személyit.

O’Connell elárulta, mindig is tajvaniként tekintett magára, és hogy szereti Tajvant, mivel a tajvaniak is szeretik őt.

Most, hogy megkapta a tajvani személyit, a pap reméli, hogy megéri a 100 éves kort.

O’Connell az első személy, akit tajvani állampolgárrá nyilvánítottak anélkül, hogy ezt megelőzően le kellett volna mondania eredeti állampolgárságáról, ami

a Nemzetiségi Törvény múlt hónapban elfogadott változtatásával vált lehetségessé.

O’Connell 1936-ban született az Egyesült Államokban és a Katolikus Maryknoll Atyák küldték Tajvanra 1963-ban, amikor 27 éves volt.

1988-ban megalapította a *Szent Tereza Lehetőségközpontot* Tainan-ban, amely napközi felügyeletet biztosít gyermekek, és mentális vagy fizikai sérült felnőttek számára.

1996-ban megalapította a *Betlehem Alapítványt*, ami főként fejlődési hátránnyal szenvedő hat év alatti gyermekekkel foglalkozik.

Bár 2011-ben már elnyerte az állandó tar-

tózkodási engedélyt, O’Connell remélte, hogy megkaphatja a személyazonosító kártyát is, megtartva amerikai állampolgárságát.

Álma mostanra valóra vált, a Törvényhozó Yuan ugyanis elfogadta a Nemzetiségi Törvény változ-

tatását 2016 decemberében, ami lehetővé teszi, hogy az ország számára különleges szolgálatot tett külföldi állampolgárok elnyerjék a tajvani állampolgárságot anélkül, hogy meg kelljen válniuk eredeti állampolgárságuktól.



Szöveg: Focus Taiwan, Kép: The Executive Yuan



A tajvani tea export aranykora

Taiwan Panorama

Cathy Teng írása

Képek: Jimmy Lin és Chuang Kung-ju

A tajvani tea számára a 19. század vége és a 20. század eleje sorsfordító volt, ahogy a belföldi és külföldi teakereskedők megkezdték importját szerte a világon. A „Formosa Oolong Tea” volt a tajvani teák közül az első, mely nemzetközi elismerésre tett szert, de továbbiak is hamarosan követték. A brit Viktória királynőt elbűvölte a tajvani oolong tea különleges ízvilága, melyet „Keleti Szépségnek” nevezett. Hazájához közelebb, a Guanxi községben termesztett fekete teát a japán birodalmi háztartásban is használni kezdték.



A helyi teatermelők, -feldolgozók és kereskedők fáradhatatlanul dolgoznak, hogy biztosítsák a tajvani embereknek hön szerett italukat. (Chuang Kung-ju)

A tajvani teaipar a sziget egyik korai exportcikke közé tartozik, fontos forrása volt a külkereskedelemből befolyó jövedelmeknek. Segített Tajpej felvirágzásában és integráns szerepe volt a tajvani

vállalkozások északabbra költözésében. Az ipar legsikeresebb időszakában Tajpej Dadaocheng kerületében dolgozó több mint 200 teakereskedő volt a dühörgő tea-export legfőbb hajtóereje.



Dadaocheng teaévszázada

Bár a vállalkozás már megszűnt, a *Sin Hong Choon Kereskedelmi Társaság* volt egykor Tajpej egyik legnagyobb teakereskedője, és egy háromemeletes épületet magáénak tudhatott a tajpeji Minsheng West Road-on. Alapítója, Wang Lian-he, Fujian tartományból emigrált Tajvanra édesapjával, Wang Fang-qun-nel, amikor 16 éves volt. Wang és apja nyers tealeveleket vásároltak és dolgoztak fel, mielőtt tovább értékesítették volna Délkelet-Ázsiába. A Wang család 1934-ben földet vásárolt és felépítette a *Sin Hong Choon* épületét. Ez később egy amolyan megálló ponttá vált a teaipar azon munkásai és vállalkozói számára, akik akkor emigráltak Tajvanra, hogy szerencsét próbáljanak, hogy kellemesen elkölthessenek egy ebédet, vagy megpihenjenek, mielőtt újra harcba indulnának.



Az évek során sok használatot megélték már a Wang Tea pörkölt tartályai.
(Chuang Kung-ju)

A *Wang Tea* alapítója, Wang Jing-hui szintén Fujian-i. Anxi, a tieguanyin tea otthonának egyik őslakosaként, Tajvanra átköltözve a tajvani tea export tetőpontján megnyitotta a *Wang Tea-t* Dadaocheng-ben, 1890-ben. Jelenleg ötödik generációs leszármazottja, Jason Wang vezeti az üzletet, így a *Wang Tea* máig is működik.

A Luo család minden vagyonát összetéve meg alapította a *Formosa Feketetea Társaságot* 1937-ben, hogy felhívja a figyelmet Hsinchu Guanxi községének problémájára. A község a teakészítés hosszú történetével büszkélkedhetett, azonban földművesei nehezen profitáltak munkájukból, mivel a területről hiányoztak az export csatornák. A *Formosa Feketetea Társaság* integrálta Guanxi tealevél termelését, majd megszervezte a levelek exportját közvetlenül a felvásárlókhöz az Egyesült Államokba és Európába.



A Formosa Tea Ipari és Kulturális Galériát egy raktárból alakították át és most számos értékes történelmi fényképet mutat be.
(Jimmy Lin)



Kiváló teák előállításá

A régi időkben, a teakereskedők felvásárolták a nyers tealeveleket, majd feldolgozták azokat mielőtt exportálták volna. Ez a feldolgozás számos lépésből állt a darálástól, pörköléstől a keverésen keresztül a rostálásig és csomagolásig.

A teaszakértők és kereskedők mintát vettek és megízlelték a különböző területekről felvásárolt tealeveleket, majd alakjuk, illatuk és ízük szerint osztályozták őket. Wang Guo-zhong azt mondja: „A minősítési folyamatot nagyon komolyan vették. Mindössze néhány személyt engedtek a kóstoló asztal közelébe.”

A következő lépés a szárak, és egyéb nemkívánatos törmelékek eltávolítása volt a nyers tealevelekről. Ezután következett a pörkölés, ami csökkentette a víztartalmat, elősegítette a tartósítást és egy édesebb ízű italt eredményezett, amikor a leveleket végül lefőzték. Ez a folyamat szépművészet volt, melyben a mester pörkölő kontrollja az idő és hőmérséklet felett kulcsfontosságú volt a tea íze számára.

Az Anxi teakészítők a hagyományos pörkölési folyamatot azzal kezdték, hogy sütőiket feltöltötték nagyjából 60 kilogramm szénrel, melyeket kisebb darabokra tördeltek, hogy a lehető legkisebb hely maradjon a darabok között. Ezután egy előre megfőzött réteg rizs réteget helyezte a szén tetejére, majd meggyújtották a szenet. Ezeket így hamuvá égették, mely segít a pörkölés hőmérsékletének mérséklésében. A tea leveleket ezután a tartályokba pakolták, a hamu tetejére helyezték, majd három óránként átforgatták, hogy egyenletesen főjön. Egy a pörkölési folyamat integráns része volt a tea ízének kifejlesztésében.

A keverés során a teakészítő mesterek képességeiket és érzékeiket munkába állítva kiválogatták az egyedi tealevél halmokat különlegességeik és tulajdonságaik szerint, úgy összekeverve őket, hogy illjenek a teakereskedő saját íz profiljához. Jason Wang azt mondja, ez azért volt szükséges, mert a tajvani teatermelőknek kis földjeik voltak, így a kereskedők képtelenek voltak tealevelei-

ket egyetlen termelőtől beszerezni. A kereskedők ezért a pörkölési és keverési folyamatot használták, hogy megalkossák saját jellegzetes ízüket.

A kereskedők azon képessége, hogy egyenletes minőségű teát gyártsanak segítette a tajvani tea export aranykorának megnyitását.



A "Formosa Tea" volt Tajvan első nemzetközileg is elismert márkája. (Jimmy Lin)

Az aranykor

A 18- század végén, szárazföldi kínai kereskedők uralták a délkelet-ázsiai export piacot a paochong teával. Abbéli erőfeszítései során, hogy piacot teremtsen vége számára, Jason Wang nagyapja, Wang Cheng-qing, a Wang Tea harmadik-generációs vezetője, Tajvanon dolgozta fel a tealeveleket, majd eladta őket saját édesapja, Wang Xiao-jin számára Taiföldre, ahol Xiao-jin a helyi piac fejlesztésével próbálkozott.

A Sin Hong Choon egy hasonló modellt alkalmazott, amikor Wang Lian-he kezelte a családi vállalkozást Thaiföldön húszas éveiben. amikor apja, Wang Fang-qun egy kiemelkedően jó minőségű adag teát talált, megpörkölte, majd elküldte Lian-he számára, hogy adja el. A tea olyan jó minőségű volt, hogy Lian-he exkluzív ajánlatot kapott Thaiföld legnagyobb teakereskedőjétől, és megkezdte a tajvani paochong tea terjesztését Thaiföldön keresztül.

Luo Ching-shih, a Formosa Feketetea Társaság az elegáns és arisztokrata-kinézetű menedzser igazgatója azt mondta, „Lehet, hogy kis cég vagyunk, de több mint 85 kikötőbe exportálunk. És ez csak a mi cégünk, nem is az ösz-



szes tajvani teakereskedő.” Luo mutatott nekünk egy falat, melyen több száz fém stencil lógott, elmagyarázva, hogy ezeket használták, hogy a cég export információját a fa rekeszek oldalára nyomtatták, amikben a teát szállították. A falon található stencilek közül három kiemeli a Tajvan nemzetközi státuszában bekövetkezett változásokat az évek során: „Kínai Köztársaság”, „Tajvan Szabad Kína” és kínaiul: „Készült: Tajvan, ROC.” Miután Tajvan kikerült az ENSZ-ből, a cég nem nyomtathatta tovább a ládákra, hogy ROC azon exportok esetén, amelyek olyan országokba készültek, amikkel Tajvan nem tartott fenn hivatalos diplomáciai kapcsolatot.

Új ötletek

De a nemzetközi teakereskedelem aranykora is véget ért. Az üzleti szféra és Tajvan saját teaiparának változásai, együtt a kormányzat a teaipart irányító szabályozásainak 1982-es visszavonásával ahhoz vezetett, hogy a kisebb fölművesek ma-
guk dolgozták fel tealeveleiket. Amikor a teakereskedők hanyatlásnak indultak, a tajvani tea aranykora véget ért.

A Wang Tea megérezte a változást. Első kiskereskedését Tajpejben 1976-ben nyitotta, és megkezdte az átállást az exportról a belföldi árusításra. „Édesapám egy kisebb szállító furgonnal személyesen ment a piacokra, hogy eladja a teánkat. Olyan volt, mint egy mai modern kávé furgon.” mondja Jason Wang. A Wang Tea erőfeszítései egybeestek a tajvani gazdaság felemelkedésével és a

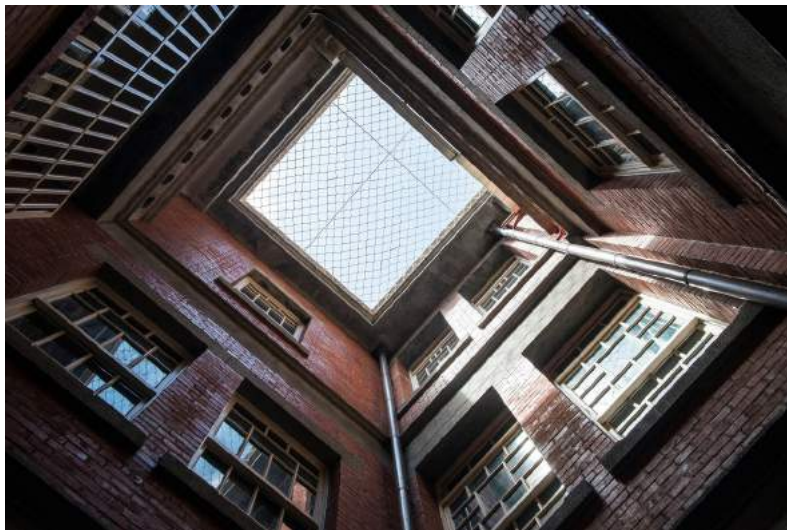
tea mindennapi italként való elterjedésével, ami lehetőséget adott a végnek, hogy stabil alapokra tegyen szert az új piacon. A Formosa Feketetea Társaság másképp reagált a változásokra. Felismerve, hogy a cég feketetea termelése már nem versenyképes a piacon a főbb nemzetközi gyártókkal szemben, Luo fókuszát a '70-es években Japán felé irányította. Japán sen-cha feldolgozási technikákat és eszközöket importált, és ott kezdte árulni teáját. Luo ezen felül kifejlesztette saját folyamatát a zöld tea por gyártására, ami catechin-t tartalmaz, amely ez erőteljes antioxidáns, így egészséges italként forgalmazta azt.

A Formosa Feketetea nemrégiben építette újra régi gyárát, és alakította át néhány

helyiségét Formosa Teaipari és Kulturális Galériává, mely a gyár 80 éves történetének értékes részének ad otthont.

A Sin Hong Choon kevésbé volt szerencsés, és 2004-ben bezárt. Miután a Sin Hong Choon épületeit történeti helyszínné nyilvánították 2009-ben, a Tajpej városi önkormányzat a fejlesztési jogok átvételét a főépület megóvására használta.

Négy év felújítási munkát a Sin Hong Choon épületet visszaalakította azzá a pompás és gyakran látogatott hot spot-tá, amely egykoron is volt. A városi önkormányzat az új irányítást egy különleges Sin Hong Choon kiállítással ünnepelte meg az első emeleten, mely Dadaocheng legragyogóbb napjait jeleníti meg és lehetőség ad a látogatóknak, hogy saját maguk megtapasztalják a cég régi pompáját.



*A Sin Hong Choon épületben található egy átrium, amely fényt és levegőt enged az épületbe.
(Chuang Kung-ju)*



Tajvani tea kiállítás Szolnokon

A Tajpei Képviseleti Iroda örömmel tájékoztatja az érdeklődőket, hogy a szolnoki Damjanich János Múzeum a Tajvani Yingge Kerámia Múzeummal, a Magyar Tudományos Akadémia Könyvtár és Információs Központjával, a Hopp Ferenc Kelet-Ázsiai Múzeummal, a Magyar Kereskedelmi és Turisztikai Múzeummal és a Magyar Földrajzi Múzeummal közösen rendezi a „Formosa aranykincse: Tajvan szigete egy csésze teán keresztül” című kiállítását, mely a tajvani teafogyasztás kultúráját mutatja be január 27 és április 28 között Szolnokon.

A kiállításon megtekinthetők egyebek között a Yingge Kerámia Múzeum teáskészletei, magyar műalkotások, különböző teák, video prezentációk, melyek a tajvani teaívás kultúráját és szokásait mutatják be és információról szolgálnak azoknak, akik a tajvani teák iránt érdeklődnek Magyarországon. A látogatók betekintést kapnak a tea természetésének és történetének világába. A tea a tajvaniak nagy részének alapvető itala.

A 18. század elején a szárazföldi Kína

Fujian tartományának migránsai hozták be Tajvan szigetére a *Camellia sinensis*-t, azt a növényt, melyből a teát termesztani kezdték. Az azóta eltelt néhány száz évben számos betegség-ellenálló, gyorsan fejlődő és finomabb ízű fajtát nemesítettek a természetők. Az ország kiváló természeti adottságai és a magas szinten standardizált teatermesztési módszerek hozzájárultak a jó minőség garantálásához.

Egy egyharmad Magyarországnyi területen Tajvan számos különleges ízű fajtát termeszt, mely nagy szerepet játszik az ország életében társadalmilag, gazdaságilag és kulturálisan egyaránt. A megnyitó ünnepségre január 27-én 16:30-kor kerül majd sor a Damjanich János Múzeum első eme-

leti kiállítótermében. A megnyitón a Yingge Kerámia Múzeum munkatársa Dr. Chiang Shu-ling prezentál egy hagyományos teaívó szeánszot, illetve

ezt követően egy tea workshopot január 28-án, 15:00 órás kezdettel.

További információkért látogasson el a múzeum honlapjára.

Damjanich János Múzeum
5000 Szolnok, Kossuth tér 4.
www.djm.hu
Tel.: +36 56 421602



Forrás: Taipei Representative Office in Hungary