APEC临近——

广东入境游打出“生活方式”牌

本报记者 谭志红

亚太经合组织(APEC)第三十三次领导人非正式会议11月中旬将在深圳举办,这是广东面向世界、展示中国风采的重要平台。近日,由广东省文化和旅游厅主办的2026年广东入境游高质量发展活动暨“广东奇妙夜”嘉年华在广东省开平市举办,活动以“Discover Guangdong·广东奇妙夜”为主题,搭建资源对接、科技赋能、国际传播一体化平台,推动广东入境游实现从品牌宣推到产品落地,将广东打造成入境游客体验中国生活方式的第一站。

据广东省文化和旅游厅党组书记、厅长郭大杰介绍,依托粤港澳大湾区区位优势、千年岭南文脉与通达全球的国际交通网络,入境游已成为广东旅游业高质量发展的重要板块。今年上半年,广东接待外国游客726.6万人次,同比增长49.2%。

相关平台发布的数据显示,2026年1月至9月,广东入境旅游人次同比增长33%,消费增幅达53%,入境搜索热度全国第一,湛江、阳江、惠州等城市增势突出,滨海城市与大湾区核心城市同步升温。入境游客源地中,俄罗斯旅游入境人次同比大幅增长185.9%,英国、澳大利亚、法国等远程客源市场增速均超50%。

意大利自媒体创作者安德烈在深圳生活、创业已有3年。“当前,入境游客群体正从商务、留学人群向年轻游客、内容创作者拓展,免签、离境退税等政策助推深度体验游兴起。”安德烈说,广东具有多元包容的营商环境与文化魅力,他推荐外国游客“像本地人一样过一天”,从早茶、夜市、老街中感知真实的广东。

此次嘉年华设置了全球旅行商对接洽谈、文旅廊道巡迹等环节,推动广东入境游从品牌宣推走向资源对接。海外旅行商和达人体验“奇妙粤览·广东文旅廊道文化巡迹”,以铛铛车串联古镇点位:大湾区廊道呈现醒狮,粤东廊道设侨批书写与剪纸竹编,粤北廊道展演杂技与传统技艺,粤西廊道还原潭江摇橹船与畲家婚俗。旅行商们持“护照手册”集章打卡,在短动线中感知广府、潮汕、客家与侨乡文化。

广东全球旅行商洽谈对接会上,海外旅行商与广东旅游企业双向对接,推动境外旅行商与广东地接机构展开可落地、可追踪的合作。在“广东奇妙夜”现场,10家国内旅游企业与来自英国、西班牙、荷兰、奥地利、俄罗斯等国家的海外旅行商进行签约,进一步推动广东文旅资源与海外旅行渠道对接,深化线路开发、客源互送和市场推广合作,助力广东拓展多元国际客源市场,提升入境游产品的国际吸引力。

深圳市深游国际旅行社有限公司总经理蓝燕琴表示,海外游客对广东的认知度仍有待提升,希望借助此次活动,进一步向世界推介广东。在她看来,海外旅行商十分关注入境配套酒店、定制旅游线路以及深度体验产品。APEC会议大幅提升了深圳的全球知名度,企业将持续推出更多深圳人文、科技主题文旅产品,向海外游客展示深圳的经济活力与科技发展成果。

来自法国巴黎假日旅行社的乔治·亚历山大·库苏罗斯表示,海外游客设计中国行程时,会更关注一些非常知名的城市和景点。这次来到广东,他觉得广东除了是观光的目的地外,也是可以深入体验的地方。他要把这条线路带回海外市场,将其包装成一段“认识真实广东”的旅程——从岭南文化到现代科技,再到美食和当地生活,让游客在几天之内看到一个立体的广东。

“在‘China Travel’热潮下,广东兼具国际化便利服务与地道中国式生活体验,是极具代表性的中国旅行目的地样本。”郭大杰邀请全球旅行商与博主深度走访,共同探秘岭南。广东省文化和旅游厅发布了“广东入境游AI卡”,这是一张向入境游客发放的既能乘坐公交地铁又能一键进入智能旅行服务的文旅纪念卡。

10月20日至22日,“全球旅行商及达人广东行”活动还邀请了来自全球的旅行商和旅行达人深度探访广东,分别体验“湾有引力”“湾区逐浪”“山海侨韵”“生态画廊”等4条旅游线路,形成从“种草”到亲身体验再到社交媒体传播的闭环,向世界讲好广东文旅新故事。

据介绍,接下来,广东将紧抓举办亚太经合组织(APEC)第三十三次领导人非正式会议这一契机,依托元旦假期窗口期,吸引更多外国游客来粤度假,延伸体验广东新春年俗,并围绕春节、端午等假期节点,持续推进旅行家创造营、“广东年味 世界共享”及海外春节大促等活动,同步面向重点国家和地区开展线下场景推广、海外社交媒体传播与入境游产品推广,持续提升广东文旅的国际知名度与吸引力。



嘉年华期间,外国游客与醒狮进行互动。 许建梅 摄

“白塔夜话”探索老城保护路径

本报记者 高婷

京城秋夜,妙应寺白塔在夜色里被渐次照亮,点点灯火勾勒出750余年古塔的轮廓。近日,以“传承古都文脉 乐享美好生活”为主题的2026“白塔夜话”文化系列活动于此启动。

时光回溯至2020年,首届“白塔夜话”在妙应寺白塔下启幕,彼时还只是一场小型专家分享会。从“让文化遗产资源‘活’起来”到“历史文化名城保护”“数字化助力文物‘活’起来”再到“传承古都文脉 乐享美好生活”,活动主题年年更新,展现了文化遗产保护脉络的演进:从守护文物本体转向统筹遗产保护、城市更新与民生福祉协同共进。

这场活动分量日增,重在平台跃迁,从单点主题分享升级为共生共荣的文化生态平台;更重在直面时代命题,关注核心老城片区如何实现遗产保护、城市更新与百姓美好生活共生相融。中国旅游协会秘书长葛磊近日重新踏访一圈后,心生赞叹:“白塔寺的保护做到了3个呵护——呵护历史遗存、呵护本土民生、呵护到访来客。”

这正是北京市西城区以“绣花功夫”推进文化遗产保护传承和老城微更新的生动缩影。近年来,宫门口东西岔、大吉巷等一批文商旅融合的历史街区次第焕新;北海琉璃阁院落完成腾退修缮,拥有数百年历史的西天梵境重现完整格局。

活动现场,西城区发布了“古都西城·微游新境”路径,烂缦胡同等34处精巧的城市更新与文物活化空间串珠成链,让文化遗存成为市民和游客触手可及的日常风景。活动同时联动推出“住宿+”消费礼包,携手金融街购物季上线“一票通享”套票,延伸“游、住、演、食、购”完整消费链条。夜话、夜游、夜叙相融,老城夜色化为城市消费全新场景。

数字技术亦为遗产保护插上翅膀。清华大学建筑学院教授党安荣说,文化遗产保护需要打通物理空间、赛博空间与认知空间三大维度,依托遥感、地理信息系统、人工智能等技术手段,实现遗产价值再认知、状态监测诊断,为科学保护决策提供支撑。

当“绣花功夫”从胡同院落延伸至更广阔的文化版图,“白塔夜话”也搭建起文明互鉴的对话场。今年活动特邀江西景德镇遗产保护实践者与乌兹别克斯坦文化遗产专家,带来不同文明背景下老城活态保护的鲜活经验,让本土探索与世界智慧在此交汇。

今年7月,景德镇手工瓷业遗存成功列入《世界遗产名录》。景德镇陶文旅集团原董事长刘子力带来一份“遗产生长”的鲜活样本:景德镇十年坚守“不落架、不拆墙、不拓宽”,保留残破里弄窑砖与20世纪80年代老建筑;坚持“去商业化地产、去景区化、去大师化”,将老厂房、老里弄留给青年创客。2015年仅有55名创客扎根,如今有3.5万名青年在此安家立业、生儿育女。

跨越丝绸之路远道而来的,还有乌兹别克斯坦撒马尔罕考古研究所系主任、考古学博士希克马图拉·霍希莫夫。他分享了布哈拉、撒马尔罕、希瓦3座活态世界遗产老城的保护实践,以及扎拉夫尚—卡拉库姆廊道卡菲尔卡拉遗址的保护故事。他还总结了4条保护经验:保护修复规划与考古发掘同步编制、正视规划边界的不确定性、联动本土社群参与、跨国共享保护技术。这套域外经验,与中国老城微更新实践隔空共鸣,形成耐人寻味的文明对话。

美食滋养幸福,和合融通世界

——浙江台州申报联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”的文化根基与当代实践

龙 琳 杨 政

台州,是中华和合文化的重要发源地,也是古代海上丝绸之路东海航线的关键节点城市和长三角南翼重要的先进制造业基地,连续十次获评“中国最具幸福感城市”。其地处浙江沿海中部、东海大陆架核心区位,天台山、括苍山横亘西北腹地,700多公里的海岸线串联三门湾、台州湾、乐清湾三大海湾,素有“海上名山”“东海之门”的美誉。“七山一水二分田”的山海格局,孕育了殷阜多元的地标物产,也涵养了兼容并蓄的和合文脉。

丰饶的山海物产为美食筑牢产业根基,深厚的和合文化为美食注入精神内核,普惠的民生实践让美食充满城市温度。依托这三重优势,台州以“美食滋养幸福,和合融通世界”为核心理念,申报联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”。从文化根脉到市井烟火,从食材甄选到风味调和,从宴席仪制到融合创新,从产业生态到民生共富,美食恰是和合文化最鲜活、最具象的载体,也成为这座城市融通世界、对话未来的通用语言。

千年积淀 山海间孕育的和合基因

台州饮食文化的和合基因,根植于独特的山海格局,成型于历次文化交融,最终升华为贯穿饮食全维度的精神内核,历经万年演进、千年沉淀,成为刻进城市肌理的文化密码。

山海共生的自然禀赋,是饮食和合的物质基底。山的厚重与海的灵动在此碰撞,咸淡水交汇的独特水域孕育了鲜甜的海产,山间沃土滋养了丰饶的山珍,形成了“山海并收、水陆共养”的农业模式。早在近万年前的新石器时代,仙居下汤遗址的先民就已形成“稻为主、渔为补”的饮食结构,为台州饮食埋下了“山海和合”的最初基因。先秦瓯越人“饭稻羹鱼”的生息传统,三国时期东吴临海郡太守沈莹撰写的《临海水土异物志》,更是将这种顺应自然、取用山海的生存智慧延续下来。历经数千年积淀演变,台州的物产体系不断丰富完善,截至2025年底,全市累计拥有大陈黄鱼、三门青蟹、黄岩蜜橘、仙居杨梅等64件国家地理标志产品,共同构筑起丰饶的“山海食材库”,为饮食文化的发展筑牢了坚实的物质根基。

历次人口迁徙与文商交融,是饮食和合的发展动力。台州自古便是典型的移民城市,秦汉中原移民南迁,带来北方农耕技术与面食习俗,与本土瓯越传统深度融合;南宋衣冠南渡,中原饮食技艺与南方稻作文化深度碰撞,节令食俗逐步成型;明清垦殖移民与海上商贸繁荣,进一步丰富了食材品类与加工技法。长期的南北交融与东西碰撞,催生了台州饮食“同源分流、异源合流”的鲜明特质:一碗姜汤面,临海佐入草本偏药食同源,椒江入当日小海鲜提鲜,温岭加墨鱼蛋增口感,玉环以薯面承厚重……同根生而各具风味。作为台州菜核心烹饪技法的家烧,以姜蒜爆香、黄酒调味、沸水慢炖,咸鲜回甘、本味突出,是南北烹饪技艺与本土饮食传统融汇后沉淀出的标志性技法。在一次次碰撞与交融中,台州饮食始终扎根本土食材与鲜甜本味,以包容共生的姿态吸纳四方风味,沉淀出“和而不同”的文化特质。

天台山和合文化的兴起,为饮食注入了精神内核。唐代寒山、拾得二僧隐居天台山,以“忍他、让他、由他、避他”的处世智慧,诠释了包容、和谐、共生的东方哲学。这份哲思很快从宗教文化渗透到民间生活,深度融入饮食的方方面面:从食材取用的顺应自然,到口味调和的中正平和,再到宴席食俗的团圆共享,“和合”不再是抽象的文化理念,而是化作了一饭一蔬里的生活智慧。作为中华和合文化的典型形态与鲜活样本,其“尊重差异、包容共生、人与自然和谐”的核心思想,与联合国教科文组织倡导的文化多样性、文明交流互鉴和可持续发展理念高度契合。从古至今,从家常餐桌到节庆宴席,从传统小吃到非遗技艺,美食始终是和合文化最具体、最生活化的载体,是台州饮食文化的灵魂。

百味载道 饮食中沉淀的和合智慧

历经千年沉淀,和合智慧已经渗透到饮食的全维度,从食材、口味、宴席到食俗,构建起完整的和合饮食体系。

食材和合,是人与自然和谐共生的取予之道,构成了台州饮食文化的底层逻辑。境内海域地处全国海岸线中段,江河裹挟山地矿物质与营养盐入海,与外海潮水交汇形成盐度黄金区间,海鲜自然积累游离氨基酸与糖原,造就天然鲜甜本味;岛礁滩涂孕育的望潮、沙蒜、弹涂鱼等特色小海鲜,体量虽小却浓缩海洋至鲜风味,共同铺就层次多元的海味体系。台州人取食向来取之有度:渔事恪守伏季休渔古训、遵循“钓大留小”准则;山地种养讲究轮作休耕,始终保有对自然承载力的敬畏。春品望潮、夏食杨梅、秋收蜜橘、冬尝白鲞,四季风物轮番登上餐桌。这种顺天应时、取用有节的食材观,正是和合文化中“天人合一”理念的生动体现。

宴席和合,是人际秩序与社群凝聚的载体,承载着长幼有序的传统食礼。台州宴席讲求规制有序、荤素相济,承载着长幼有序、邻里共飨的人伦秩序,形成了“一县一宴”的特色格局。椒江黄鱼宴以大黄鱼为主角,一鱼多吃尽显海产鲜甜,是一方水土最高规格的待客宴席;黄岩蜜橘宴以蜜橘入馔,果香融菜、酸甜解腻,是秋冬时节的特色宴席;路桥枇杷宴以枇杷入肴,果香清润、鲜甜适口,是春末夏初的全品类时令宴席;临海府城家宴承续千年州府饮宴规制,融入十余种传统小吃,是府城饮食文化的集大成者;天台和合唐诗宴源自南宋宗室礼制,八冷八热、上菜有序,是食礼与诗韵相融的传统宴席代表;仙居杨梅宴以杨梅入馔,梅香清雅、甘润生津,是盛夏独具生态底蕴的特色宴席;温岭渔村海鲜宴、玉环文旦海鲜宴、三门青蟹宴立足沿海物产禀赋,以当日捕捞的鲜活海产为主材,主打家烧、白灼、清蒸等本味做法,粗犷丰盛、鲜气十足,是渔区待客的典型形态。

食俗和合,是岁时节令与情感联结的纽带,传承着阖家和合的文化内核。台州节令饮食体系发轫于南宋衣冠南渡后的南北风俗交融,南宋《嘉定赤城志》已有岁时饮馔的明确记载,经明清数百年民间传承演化逐步定型,始终围绕团圆共享的文化内核,顺着岁时节令排布,嵌入日常生产生活。正月十四糟羹寓意“先咸后甜,越过越甜”,相传源于明代抗倭军需补给,后演变为邻里互送、共庆佳节的节令食俗;清明青馐以鲜鼠曲草捣汁拌入糯米粉揉制,承袭寒食节冷食古制,兼具踏春尝鲜与追思祭祖的双重意涵;四月初八乌饭麻糍犒劳耕牛,体现人牛共乐的朴素生态观;立夏食饼筒以薄饼裹山海时鲜,承载安度疰夏、顺时应节的传统意涵;重阳糕以本地产板栗入馅、糯米粉层层蒸制,取“糕(高)”谐音寓意步步高升、福寿安康;冬至擂圆以糯米擂制,承载阖家团圆、岁稔年丰的朴素祈愿。

全域践行 城市发展的和合答卷

进入当代,台州以美食为纽带串联产业、民生、生态、国际交流等各领域协同发展,形成了特色鲜明的和合发展格局。

产业和合,构建全链协同的发展格局,践行共生共荣的产业理念。台州美食产业贯通一二三产全产业链,2025年总产值达1416.75亿元,占地区生产总值比重超10%,带动就业约43万人,其中餐饮经营主体达6.36万家,直接从业人员超16万人。第一产业构建山海联动的种养产业格局,建成19条产值超10亿元的省级“土特产富”全产业链,数量居全省第一。第二产业涵盖食品加工、厨具制造、冷链物流等,其中松门水产品批发市场年交易量达26.3万吨,温岭作为“中国厨具之都”不粘锅产销量占全国60%以上。第三产业形成以餐饮服务为核心、文旅融合为延伸的多元业态格局,1月至9月全市餐饮业营业额增速10.7%,累计拥有国家钻级酒家7家、米其林一星餐厅4家、省级“百县千碗”美食店99家,“黄金海岸·东海寻鲜”等多条线路入选浙江省美食旅游精品线路。245项饮食类非物质文化遗产构建起国家、省、市、县四级传承体系;11所院校开展美食关联专业学历教育,构建从中职、高职到本科的人才培养梯队;18家培训机构开展台州菜与特色小吃等行业技能培训超1.6万人次,校地企联动深化产教融合。

民生和合,织就共富共享的温暖网络,彰显美美与共的社会理想。全市建成美食相关共富工坊704家,占全市共富工坊总数的36.8%,吸纳就业2万余人,人均月增收2200元以上;“妈妈的味道”巾帼共富项目培育142家特色店坊,带动上万名乡村妇女实现居家灵活就业;“助力匠心”残疾人美食技能提升计划近四年开展各类培训近7000人次,带动327人实现帮扶性就业。“银龄暖心”老年助餐工程布局1459个城乡助餐点,年助餐超900万人次,行政村覆盖率超过85%;234家双龄共养服务综合体覆盖870个村社,惠及老幼群体53.66万人。数十个美食公益点位织密基层温暖网络,台州市春雨公益协会发起“面包雷锋”美食公益项目,累计送出爱心面包超15万份,惠及3万人次;“椒江爱心粥店”5年间就送出主食7万余份、服务就餐4万人次。

生态和合,探索绿色永续的发展路径,传承天人合一的生态智慧。全球首创的“蓝色循环”海洋塑料治理模式2023年获联合国“地球卫士奖”,截至2026年6月累计回收海洋塑料废弃物超5.88万吨,减少碳排放超3.6万吨,既净化了核心养殖海域,又为渔民拓展了增收渠道。“咸淡冲”生态养殖模式持续扩围,已落地21个示范项目,覆盖10余个品种,产量提升30%以上,鱼类肉质紧实鲜甜,接近野生品质。仙居古杨梅群“梅—茶—鸡—蜂”复合种养系统2023年入选联合国粮农组织全球重要农业文化遗产,浙江黄岩蜜橘筑墩栽培系统等5项入选中国重要农业文化遗产,传统生态农法得到活态延续。大陈岛建成全省首个“零碳渔场”,获评全省首批A等级低(零)碳乡镇。台州市区有机物循环利用中心年处置餐厨垃圾11.2万吨,沼气发电1680万千瓦时,沼渣沼液全部回归种养基地,实现“餐桌废料回归农田海洋”的完整闭环。“好食材源于好生态”的理念守护住美食源头的生态底色。

国际和合,搭建文明互鉴的交流桥梁,践行和而不同的交流理念。依托遍布五大洲的33家台州和合文化海外驿站,累计开展各类美食文化交流活动800余场,覆盖受众超10万人次。台州菜先后亮相世界知识产权组织会议、联合国教科文组织总部新春招待会、米兰冬奥会“中国之家”、联合国粮农组织总部等多个国际重要场合,获得国际社会高度评价。2026年《沪苏浙米其林指南》落地台州,“首秀即王炸”,共30家餐厅登榜,标志着本土餐饮品质正式获得国际专业评价体系权威认证。“Taste of Taizhou”海外传播矩阵发布双语内容1500多条,Facebook浏览量超888.5万。“和合天下 青春共鸣”国际青年系列活动吸引70多个国家近千名青年参与,以美食为媒精准传播和合文化。三门青蟹养殖技术输出至马来西亚、莫桑比克等国,县外总养殖面积突破26万亩,以技术共享助力当地水产产业提质增收,以产业合作践行互利共赢的和合发展之道。

从千年山海间的文明初萌,到当代城市的创新实践,和合文化始终是台州美食的根与魂。台州申创联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”,既是对千年饮食文化的传承与弘扬,更是要向世界展示东方和合智慧的当代实践。

美食滋养幸福,和合融通世界。台州,正以美食为语言与世界真诚对话,在可持续发展的道路上与世界携手前行。

(作者单位:台州市申创“世界美食之都”工作专班办公室)