

打卡美食节，品澳门多元滋味

本报记者 金晨

美食，是一座城市的名片。在中西荟萃的小城澳门，来自世界各地的饮食文化交流相融，形成了独具特色的多元滋味。

由澳门餐饮业联合商会主办的“第二十三届澳门美食节”近期一连17天在澳门西湾湖广场举行。活动吸引100余家饮食商号踊跃参与，设立超过140个美食摊位，为市民及游客带来丰富的美食体验。

荟萃中西特色

本届澳门美食节以“走在美食路，追着滋味源”为主题，设有“中式美食街”“欧陆美食街”“甜品街”等多个特色美食区域，带领一众热爱美食的朋友寻找美食的源流。

“我吃到了最喜欢的葡式蛋挞，还打卡了台式小吃街，边‘扫街’边品尝美食，很有逛台湾夜市的感觉。”来自广东珠海的游客李女士表示，今年活动的美食种类较往年更丰富，精彩的舞台表演也令人食欲大开，充满新意。“我们一家人是澳门美食节的常客，期待明年可以再参与，品尝更多美食。”

除了澳门本地摊位，本届美食节还邀请到25家东南亚餐厅参与，打造出特色的“东南亚村”，让市民和游客一次尽享各地的人气美食。现场还首次设立网红直播摊位，通过线上线下相结合的方式推介特色佳肴，展现澳门作为“创意城市美食之都”的魅力。有餐厅负责人表示，今年美食节活动人气旺，生意较平时增长两至三成。希望通过美食节进一步增加企业的知名度，开拓产品销路。

以美食节活动举办为契机，集美食、音乐、休闲元素于一身的大型户外音乐美食盛会“美厨锋味摇滚美食节”今年再次与市民和游客见面。活动邀请谢霆锋等人气歌手及组合倾情献唱，谢霆锋还担当星级主厨，与一众知名厨师进行现场厨艺交流，以创意手法烹制一系列中西荟萃的美饕佳肴，为观众呈现了一场兼具视觉、听觉及味觉的感官盛宴。

提升文旅魅力

作为一座融合中西文化的旅游城市，澳门近年来充分利用丰富多样的美食文化，先后推出“美食之旅”网页、“美食文化推广”专项资助计划，并举办“美食之都厨艺展示”等美食活动，推动“美食+旅游”跨领域创意融合发展，打造“美食之都”的“金字招牌”。

今年10月，第二届“澳门之味巡礼——五都荟萃”美食节在澳门举办，吸引食客13万人次到场。葡式蛋挞、夫妻肺片、均安蒸猪、扬州炒饭、软工肉圆……来自澳门、成都、顺德、扬州和淮安五座城市的107个餐饮摊位齐聚濠江，争相展示各自特色美食，让到场市民和游客一次尽享舌尖上的“中国味”。

“五都荟萃”美食节已连续两年举办，活动集旅游、美食、文创、会展、演艺和影视于一体，旨在发挥“旅游+美食”跨界融合的效应。今年的“五都荟萃”美食节活动安排了丰富多彩的延伸活动，包括由葡语国家乐队及演艺团体打造的“葡语系音乐专场”、电音及街舞等122场表演。各式美食配合精彩表演，增添夜间娱乐消费气氛，促进澳门“夜经济”发展。

今年以来，澳门还与石家庄、天津、成都等多个内地



▲参与澳门美食节活动的工作人员合影。
主办方供图
▲澳门美食节活动现场，众多食客在品尝各色小吃。
主办方供图

城市合作举办美食节相关活动，以美食为媒介推介澳门文旅。澳门特区政府旅游局局长文绮华在日前举办的“澳门·创意城市美食之都”2023年工作会上表示，澳门将利用独特优势及现有资源，助力推动“旅游+美食”等多元发展，加强国际宣传推广，继续举办大型美食活动及培训项目，进一步加强城市交流，提升澳门的国际知名度及影响力。

推介饮食文化

澳门猪扒包、特色云吞面、正宗葡国菜……在近期于珠海横琴举办的“澳门国际文化美食节（横琴站）暨第四届粤澳文化美食巡礼”活动中，澳门马交太子茶餐厅的地道美食受到广大食客的热捧。该餐厅负责人关女士介绍，他们已在当地经营两年多，致力于将澳门传统茶餐厅味道带到横琴。

随着横琴粤澳深度合作区建设不断推进，越来越多的澳门餐饮业者切实感受到内地消费市场潜力，纷纷落户横琴寻求更大发展。截至目前，已有超过50家澳资经营餐

饮场所落地横琴。

今年7月，澳门餐饮行业协会70多名企业代表走进横琴粤澳深度合作区，寻觅餐饮业发展新商机。“我们一直希望开拓内地市场，横琴是我们心仪的落户地点。”澳门艾奇诺咖啡负责人麦女士表示，横琴提供了一系列优惠政策，叠加毗邻澳门的地理优势，让企业可以更大胆地进行尝试。

在澳门餐饮行业协会会长李荫良看来，粤澳合作将为澳门预制菜产业发展带来新机遇。“预制菜可以澳门为平台出口到欧洲及葡语系国家，进一步提升澳门在国际市场上的知名度和影响力，还能加速澳门餐饮的标准化发展，推动澳门餐饮品牌在内地落户。”李荫良说。

目前，十几家澳门餐饮老字号正计划携手组建“澳门预制菜产业发展协会”，依托广东完善的餐饮供应链和产业链，孵化澳门老字号预制菜产品，让“澳门味道”走出去。

横琴粤澳深度合作区执委会副主任苏崑表示，期望更多澳门特色餐饮企业可以进驻横琴，通过横琴进入大湾区及内地市场，享受粤澳深度融合发展所带来的机遇，为促进澳门经济适度多元发展增添动力。

两岸业界：期待生态环保领域更多合作

据新华社厦门电（记者付敏）第四届海峡城市环境论坛日前在厦门举办。与会的两岸专家、业界代表表示，期待两岸在生态环保领域加强合作，共同推动绿色低碳循环发展，增进两岸民生福祉。

在主论坛上，中国环境保护产业协会会长郭承站表示，生态环保产业已成为生态环境治理的产业基础和构建绿色低碳循环经济体系的重要支撑，是建设美丽中国的重要力量。两岸科研院所、专家学者和企业家可以深化交流合作，持续推进海峡两岸绿色产业高质量发展贡献力量。

台湾大学环境工程研究所名誉教授蒋本基认为，近年来，大陆诸多城市持续推动绿色低碳发展，为推动城市可持续发展探索出新路径。台湾在城市资源回收利用方面，有多年实践探索，积累了先进技术和经验。两岸在生态环保领域有广阔的合作空间，可共同推进两岸环保产业升级与城市可持续发展。

在论坛的配套活动“海峡环境科技成果对接会”上，来自两岸的环保企业、高等院校及科研院所，集中展示环保前沿技术成果，将新兴科技与环保应用场景高效融合。

台湾科技大学智慧韧性水环境研究室带来了其研发的“去磷型植生滞留槽”设施。研究人员林怡萱介绍，该设施能有效处理农业尾水、生活污水以及不含重金属的河道水等。她期待能将相关设施与技术推广到更多大陆城市，助力更多城市绿色、可持续发展。

第四届海峡城市环境论坛由中国科学院城市环境研究所、厦门市生态环境局、中华环保联合会共同主办，主题为“科技赋能、减污降碳，推动绿色产业高质量发展”，吸引了海峡两岸200余名专家学者、业界代表参与。

行摄宝岛



冬季的台湾岛东南部海岸温暖宜人，山海风光秀美。许多岛内民众全家出游，享受安逸与闲适，亲近大自然。

▲民众在海边拍照留念。
▶碧海蓝天、热带植物、机车（台湾对摩托车的称呼）骑行者，共同构成海岸亮丽的风景线。

本报记者 程龙摄



香港非遗展亮相广州

丝滑浓郁的港式奶茶、做工精致的醒狮狮头、款式多样的白铁器具……“港才港艺”香港非遗展日前在广东省广州市举行。各式各样的香港非遗项目汇聚一堂，展示香港多元的非物质文化遗产与旅游资源。

“港才港艺”香港非遗展由香港特区政府驻粤经济贸易办事处（下称“香港驻粤办”）举办，并获香港特区政府康乐及文化事务署非物质文化遗产办事处支持。

此次展览展出了醒狮狮头扎作技艺、广彩制作技艺、港式奶茶制作技艺、古琴艺术、中秋节一大坑舞火龙、活字印刷技艺、麻雀牌制作技艺、戏棚搭建技艺、香港中式长衫制作技艺、蒸笼制作技艺及白铁器具制作技艺等香港非遗项目。

“希望观众通过这些展示，可以了解这些文化宝藏背后的故事。”香港驻粤办主任苏惠思指出，此次展览以多种形式展示11项香港非遗，而粤港文化互联互通，同根同源，这也是一个机会，让大家思考如何保护这些宝贵的文化遗产，让它们得以延续和传承。

记者在展览现场看到，醒狮狮头扎作、港式奶茶冲调等摊位前，围满了对香港非遗项目兴趣盎然的观众，争相去一探究竟、大饱口福。同时，麻雀牌制作技艺、戏棚搭建技艺等展位，也吸引了不少拍手称奇的民众。



香港非遗展现场的醒狮狮头。

王坚摄

苏惠思表示，香港是国际大都会，也是一个多元文化的城市，蕴藏着丰富的非物质文化遗产。

展览现场的醒狮狮头扎作技艺最令记者印象深刻。“扎、扑、写、装”，短短几分钟，香港非遗扎作技艺传承人许嘉雄就将醒狮狮头制作技艺展示了一遍，他手中精美的狮头引得现场观众纷纷鼓掌。

“扎作狮头不易学，是一门需要用用心去领悟的技术，但学会之后，就业机会很多，市场很大。”许嘉雄在展览现场表示，他在香港开班授课，现已有学生百来

人，他一方面想通过年轻人将手艺传下去，推广香港非遗项目；另一方面想让年轻人有一技之长，可以赚钱养家。

“原来香港有这么非遗项目，好想马上去实地体验一下。”广州市民王博文表示，他常去香港旅游购物，但还没好好体验过香港的非遗文化，这让他有了去香港旅游的新目标。

现场不少观众也告诉记者，他们与王博文一样，被香港的非遗文化吸引，想去亲身感受香港非遗魅力。

（据中新社广州电 记者王坚）