

澳门举办首届国际美食之都嘉年华——

# 行走濠江，寻味“舌尖”新意

本报记者 金晨

近日，由澳门特区政府旅游局主办的首届“澳门国际美食之都嘉年华”（以下简称“嘉年华”）一连10天在澳门渔人码头举行。嘉年华以“旅游+美食”跨界融合为主题，来自世界各地的厨师代表献上各自的拿手好菜，邀请八方食客一同品味“舌尖”上的澳门。

## 展现多元美味特色

澳门特区政府旅游局副局长程卫东介绍，本届嘉年华有来自全球18个国家和地区、29个联合国教科文组织“创意城市美食之都”的代表参与，是澳门历年来规模最大的国际美食文化盛会。嘉年华设有“国际美食大道”“美食之都厨艺展示”及“澳门国际美食论坛”三项亮点活动，并安排168场丰富多彩的表演和互动环节，吸引约10.7万人次参与。

“国际美食大道”聚焦亚洲美食，设有100个展位，涵盖成都、顺德、澳门以及泰国普吉等9座亚洲“美食之都”的近百种人气美食。在来自江苏扬州邵伯古镇的“邵伯龙虾”展位，各种口味的小龙虾色泽诱人、个大饱满，吸引不少食客驻足品尝。

“咸蛋黄小龙虾是我们店里的招牌菜，深受澳门食客喜爱。”摊主谈先生介绍，澳门市民大多以海鲜菜品为主，以前不习惯食用小龙虾。“这次我们精选新鲜、个大、肉质饱满的小龙虾，由专业厨师现场腌制烹炒，期待能够让更多澳门朋友尝鲜。”

“我最喜欢泰式风味的薄荷芒果冰饮，能够给炎炎夏日带来一丝清凉。”珠海游客李女士表示，嘉年华美食云集，一条街就可以尝遍各地美食。“海滨用餐区还有魔术和歌舞表演，魔术师会主动来和我的女儿做游戏，真的是好吃又好玩。”她说。

值得一提的是，本届美食嘉年华还甄选大三巴胡椒饼、南洋咖啡等澳门本地特色美食商户参与，食品涵盖粤菜、葡式菜、东南亚美食及日韩料理等，充分展现了澳门美食多元化的特色。

## 促进美食文化交流

澳门葡国鸡、亚马逊巧克力三重奏、塔斯马尼亚牛肉塔塔……在“美食之都厨艺展示”活动中，来自全球20多个“美食之都”的厨师代表携手献上60场精彩的厨艺展示，现场烹制特色菜肴并分享烹



图①：厨师现场进行厨艺展示。



图②：市民和游客光顾嘉年华“国际美食大道”。



图③：参与嘉年华的海外嘉宾体验包饺子。

澳门特区政府旅游局供图

饪方法与技巧，让市民和游客近距离体验各“美食之都”独特的美食文化。

来自广东潮州的赖师傅现场展示了正宗潮汕蚝烙的制作方法，阵阵香气吸引不少食客围观品尝。他表示，潮汕蚝烙与福建、台湾一带的蚵仔煎外形相似，但在做法和味道上却有所不同。希望更多人通过嘉年华了解并喜欢上潮汕美食，进而了解美食背后独特的潮汕文化。

“我和来自欧洲的厨师学习了地中海炖海鲜，发现只要调整香料及比例，一道传统的炖海鲜就会呈现出不同的风味。”澳门市民戴女士表示，嘉年华活动不仅汇聚环球美食，还能够向世界名厨“学艺取经”。“美

食是一座城市最好的名片，期待通过烹制、品尝美食的方式‘寻味’世界。”她说。

嘉年华期间，参与活动的100余名“美食之都”厨师及嘉宾还走进红街市、沙梨头街市及佑汉街市等澳门传统街市，并到粤式茶楼及街市熟食档品尝地道美食，体验茶艺文化。厨师们还分别探访了澳门社区餐厅，与当地厨师和市民交流厨艺，品尝澳门“家常菜”。

程卫东表示，嘉年华的成功举办充分彰显了澳门国际交流的平台优势，希望各大“美食之都”可以携手展现美食文化的独特魅力，交流分享美食产业发展的经验，以美食助力城市发展。

## 推动食旅融合发展

除了美食，旅游同样是本届嘉年华的主题。“澳门国际美食论坛”活动中，250余名来自世界各地“美食之都”的代表开展交流，为旅游业与餐饮业的可持续发展以及澳门推进“旅游+美食”跨界融合建言献策。

自2017年获评为联合国教科文组织“创意城市美食之都”以来，澳门相继推出多个项目加快“美食之都”建设，先后举办一系列美食活动，并与横琴携手推广“一程多站”的“旅游+美食”新业态，不断推动食旅融合发展。

为展现澳门和横琴“旅游+美食”的独特魅力，横琴粤澳深度合作区经济发展局精心为本届嘉年华打造“文旅横琴”展位，通过宣传片、灯箱等媒介方式呈现横琴自然风光和特色美食，展示澳琴文旅风貌。

展位上，市民和游客一边欣赏着节目表演，一边了解生蚝、茶点等横琴特色美食。“通过品尝美食、欣赏文化表演和参与互动体验，我们感受到了澳门、横琴的风土人情和美食文化，这是一场难忘的美食和文化之旅。”参与嘉年华活动的巴西嘉宾表示。

“美食不仅是味觉的享受，更是一种生活态度，也是推动旅游及经济发展的要素。”澳门特区政府旅游局局长文绮华表示，未来将利用澳门独特优势及现有资源，继续举办大型美食活动，进一步加强城市间交流，推动“旅游+美食”等多元发展，擦亮澳门国际大都市的“金名片”。

# 台湾青年走进安徽感受徽风皖韵

本报电（钟欣）2024年皖台青年交流活动启动仪式暨台湾大学生徽文化夏令营近日在安徽举办。活动期间，来自台湾的70余名青年师生走进安徽合肥、黄山等地，体验徽文化，感受徽风皖韵。

台湾东海大学景观系学生郭又菱首次来到黄山，便被这里的美所吸引。“雨雾中的黄山未能完全展现其雄伟，但这种朦胧的美也给了我不同的设计灵感。”郭又菱说，黄山宏村的徽派建筑群，更让她领略了徽文化的古朴与精致，激发了她将传统美学融入现代景观设计的灵感。

“在台湾，我习惯于手摇茶饮的便捷。但在这里，我体验了传统茶艺。”王莉雅边说边示范着泡茶的动作。她表示，通过这次嘉年华的体验，自己开始渴望更加深入地了解茶文化，“希望能够自己制作茶叶，将这份徽州的韵味带回台湾”。

“青年是社会进步的动力，创新是青年展现活力的舞台。”台湾青年薛子翰已经在大陆学习生活10多年。如今，他扎根六安大别山地区，开展中医药文化推广，并积极搭建两岸青年互动的桥梁，致力于推动两岸交流活动。“在乡村，我看到了潜力，也看到了希望。”薛子翰希望通过自己的努力，让更多的人了解中医药的价值，同时也为乡村发展注入新的活力。

铭传大学教育暨应用语文学学院院长林品章表示，徽文化作为中华文化的重要组成部分，具有深厚的历史底蕴和独特的地域特色。通过此次夏令营等活动，台湾青年能够亲身体验徽文化的魅力，对于增进两岸文化交流具有重要意义。

在合肥大学南艳湖校区，台湾学生在练习写毛笔字。

韩苏原摄



# 行摄香江



以“武舞共融”为主题的“武林盛舞嘉年华”近日在香港文化中心举办。嘉年华云集约3000名来自内地、香港、澳门和海外的武术界人士及舞蹈表演者，带来千人武术操、唐诗乐舞、粤港澳大湾区舞蹈精品等超过60场文体展演。

图为嘉年华活动现场。

中新社记者 侯宇摄



# “他传承中华文化的精神将滋养我终生”

——余佩珊追忆父亲余光中

本报记者 张盼

的重要载体。

余佩珊回忆，父亲曾带她回过南京，他们去拜谒了中山陵，也参观了明城墙遗址，几乎走遍当地有代表性的地点。“这是他出生的地方，后来还曾在此求学，父亲希望我们这些孩子能好好认识一下这座城市。”她说。

“历史对我而言，不只是书本上的知识，而是真切在我生命中存在的情怀。”余佩珊说，她曾赴敦煌研究院交流访问，在欣赏过莫高窟精妙绝伦的壁画后，忍不住走到无人处落下泪来。“我想到这些无名的艺术家，他们的创作对后世影响深远，还联想起自己以前读汉史，汉武帝时设立‘河西四郡’，历史一下子就到了我的眼前，我仿佛感到与古人产生了连接，也被艺术深深打动。”她说。

从余佩珊记事起，父亲余光中便时常坐在窗前读书写作，他的背影深深印刻在余佩珊脑海中。“父亲对我们文字的训练没有系统指导，也很少手把手教我们，但他会经常给我们买很多书。所以我从3岁起，就在读各种儿童版的世界名著，养成了对文字的高度敏感。早在少年时代，我就把《红楼梦》读了3遍，虽然不能看懂，但可以静下心来连看好几个小时。”余佩珊说。

家人往往是余光中的第一个读者，忙于写作的他，通常只会吃饭的时候才露面。“父亲会跟我们讲他正在创作中的作品，他对文学的热情也会感染我们。”余佩珊说，面对家中的文学家，几个女儿却不大会写这位“老师”。

“父亲对我们文章的批改，就像改学生作业一样，后来我就有点不爱拿给他看，因为好像没有受到鼓励嘛！”余佩珊说，相形之下，父亲对于友人的鼓励，会比对亲人的指点更绵长亲切。“因为父亲跟他们是明确的亦师亦友关系，对于家人，他反而有时候比较含蓄一点。”她说。

余佩珊在10岁左右时，父亲余光中带着全家在美国住了1年。半年之后，四姐妹中有三个中文写作水平直线下

降，每逢写家书给祖父和外婆，还要父母先打草稿照抄。1年后，余光中便带着全家返台。有人劝余光中留在美国追求大好前途，他却答道：我要女儿们将来不忘中文，她们的中文要远比英文流畅。

“父亲的中英文都很好，他在台湾政治大学当过外文系主任，又在香港中文大学教中文系，在中英文之间的翱翔非常自由。他为人很风趣，对教书育人满怀热忱，给我带来很多无形的熏陶。”余佩珊说，她在香港读完高中和大学，又在美国念了硕士博士，到现在为止，她可以自信地说，自己的中文绝对比英文好。“我如今成为了诗人，继承了父亲的衣钵，他将传承中华文化的精神，也将滋养我终生。”她说。



▲ 余光中生前参加活动。

资料图片