



# 重新出发,与美丽新世界双向奔赴

·编者按·

“回来吧,世界!”“等了3年,终于等到你!”1月8日起取消入境隔离、有序恢复出境游的好消息一经发布,便引起巨大反响。很多人突然记起上一次的出国旅行,竟然已经如此遥远……

2023年,你最想去哪里?最近很多旅游公号都在问同一个问题,答案百花齐放,看后令人唏嘘。

“最想去葡萄牙,看看C罗的故乡。”“俄罗斯之行,2019年就买好LP俄罗斯和西伯利亚大铁路了,耽误了三年,我要去摩尔曼斯克看极光,我要坐火车去。”“跟好友重游香港、澳门,去台湾打卡,近的先来。”“去巴尔干半岛,延续被中断的行程。2020年春节,在萨拉热窝和贝尔格莱德街头流浪的日子又涌上心头了,下一站,我要去克罗地亚!”

“世界的每一个地方,我都想去……”还有人这样说。

活着就要旅行。疫情三年,让我们积攒了太多的“远方”和太浓烈的旅游热情。葡萄牙作家费尔南多·佩索阿在《不安之书》中这样写道:“我从一天去到另一天,一如从一个车站去另一个车站,乘坐我身体或命运的火车,将头探出窗户,看街道,看广场,看人们的脸和姿态,这些总是相同,又总是不同,如同风景。”

走出去,看世界。我们之所以爱上旅行,是因为外面的世界,为我们打开了一扇窗。而“在路上”就是被疗愈、被滋养、被壮大的心灵之旅。当我们看到的世界大了,才能更加宽容,才能更加坦荡。实际上,接受彼此的不同,尊重相互的差异已经成为“了解世界”的重点。

2023年,是旅游业的转折之年,更是游客们重回旅游自由之年。让我们带着看世界的美好心情,重新出发,走在全世界的路上,与美丽新世界双向奔赴。

## 2023 中国游客重回旅游自由

■ 张峥

新年伊始,万象更新。当生活节奏重回正常,那些熟悉的场景都回来了——车水马龙的道路、熙熙攘攘的商场、游客如织的景区、流光溢彩的城市,我们又闻到了那浓浓的烟火气。是的,还是那个充满活力的中国,还是那些灿烂闪亮的日子,还是那些昂扬奋发的人们,都回来了!

### 元旦花式迎新异彩纷呈,旅游复苏按下“加速键”

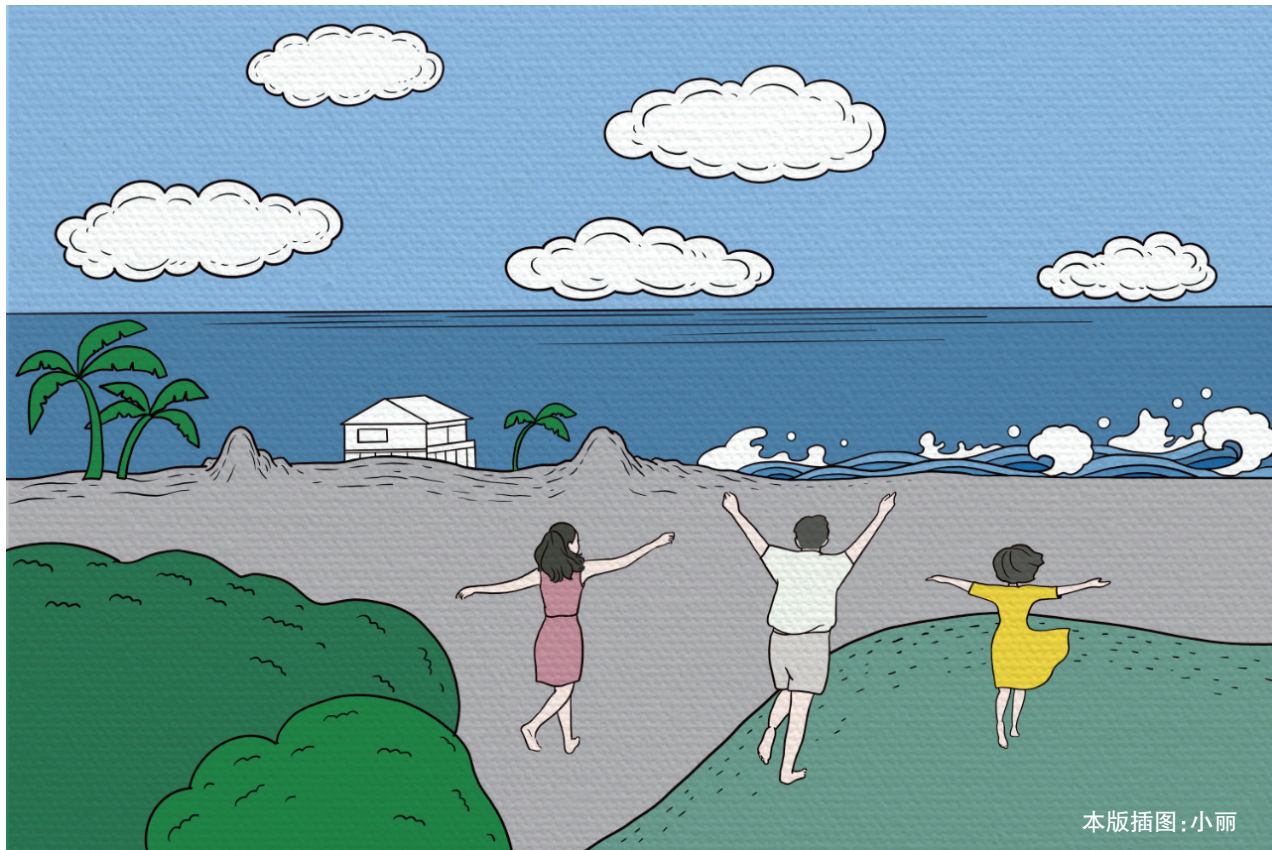
2023年元旦假期,全国多地热门景点人潮汹涌,客流量暴增。

跨年夜,北京首钢的三座冰塔化身3000㎡的矩形幕布,重现北京冬奥会的精彩瞬间;在哈尔滨,五彩的灯光点亮晶莹的冰雕;在苏州,大家在寒山寺钟声里互致祝福;在古都洛阳龙门石窟,应天门广场等数十处文旅地标灯光依次被点亮,游客们登高望远、看表演、听国乐……

元旦假期,北京京郊庙会集市、冰雪活动吸引了不少游客,国贸、三里屯、五棵松等商圈时尚新颖的风格吸引大批年轻人打卡。圆明园欢乐冰雪季正式开启,密云古北水镇景区以亲子家庭游为主,推出长城舞龙、庙会、集市等一系列活动。游览故宫也是元旦假期很多人的选择。据统计,假期前两天,故宫博物院接待观众52000人。故宫博物院相关负责人介绍,今年的元旦假期游客数量明显上升,而且已经开始接待旅行社。从参观客流的数量观察到,大众的旅游热情已经在逐步回升。

跨年夜,上海外滩亲水平台瞬时峰值达到6.4万人,较去年跨年夜增加了近一倍。元旦假期,上海淮海路和南京路步行街恢复了往日的热闹,豫园的游客在中心广场观兔年彩灯,领免费的手写春联,感受着日渐浓郁的新春气氛。

祖国各地冰天雪地里,人们赏雪



本版插图:小丽

嬉冰的热情格外高涨。在吉林省的松花湖滑雪场中,越来越多的雪友开始体验滑雪新玩法,其中夜场滑雪就受到不少人的青睐。夜幕降临,接近零下20℃的雪场寒意十足,但对于很多滑雪爱好者来说,夜场滑雪的体验才刚刚拉开序幕。头顶是璀璨的星空,脚下是皑皑白雪,这是专属夜滑的魅力。夜晚的雪场由于相对安静,风速也相对较小,给他们的滑雪体验赋予了一种全新的浪漫感受。

根据中国旅游研究院综合数据显示,2023年元旦假期,全国游客的出游热情稳步攀升,跨省游、长线游已有序恢复,都市休闲、周边游仍占主流。冰雪、温泉、逛乐园、游湖、露营、围炉煮茶、酒店剧本杀、街区休闲、古镇漫

游、登山等玩乐体验受到年轻人的青睐。据文化和旅游部数据中心测算,2023年元旦假期,全国国内旅游出游5271.34万人次,同比增长0.44%;实现国内旅游收入265.17亿元,同比增长4.0%。全国文化和旅游假日市场总体安全平稳有序,中远程旅游稳步复苏。

携程2023元旦假期总结报告说,这次假期近六成的用户选择跨省游,元旦跨境机票预订量同比增长145%。“90后”和“00后”年轻用户成为跨省游、跨市游主力军。

旅游产品方面,“一冷一热”趋势明显,“冰雪游”和“避寒游”成为元旦假期旅游关键词。数据显示,2023年

元旦假期最热门景区主题为冰雪旅游、休闲娱乐、主题乐园、自然风光和海滨岛屿。东北冰雪大世界、亚布力、长白山、中国雪乡、“北极”漠河等经典冰雪旅游目的地吸引不少游客,而三亚、西双版纳、昆明、厦门等地成为北京和东北三省游客“避寒跨年”的主要旅游目的地。

### 从谨慎走向乐观,性价比更高的旅游时代已来临

2023年元旦起,杭州旅游放出一大招——国有和部分非国有A级景区实行首道门票免费,包括人们熟知的西湖景区、西溪湿地、良渚遗址公园、千岛湖等41个景区景点,持续时间一

直到3月底。甘肃省A级旅游景区全面开放,80%以上实行门票减免或免门票政策;四川阿坝州16家A级景区对特定人群免门票;贵州377家A级景区免头道门票费用;广西160余家景区推出首道门票5折或3折让利措施。据悉仅开放两周后,全国多地近千个A级景区公布了景区让利优惠政策,唤起新一轮旅游复苏。这些对于游客来说都是真金白银的优惠。

中国旅游研究院院长戴斌介绍,从元旦的情况来看,尽管消费心理趋于谨慎,但是对远程旅游目的地甚至包括境外旅游目的地的搜索量开始多起来了。一些“囤旅游”的年轻人开始多起来了。所谓“囤旅游”,就是提前把酒店、机票订好,一旦可以走,就开始说走就走的旅行。“元旦假期一个非常明显的情况就是从谨慎走向乐观,这是一个转折点。”

新年伊始,“复苏”“回暖”成为2023中国旅游业的关键词,与之相伴的还有对中国旅游业发展前景的信心。中国旅游协会会长段强表示,旅游业将进入复苏向上的新通道,这将是一个渐进且不可逆的过程。

目前,文旅部已推出一系列发展旅游促消费的举措,为加快恢复2023年旅游消费活力添薪。鼓励各地推荐更多休闲游、微度假等周边游产品,推动旅游景区、旅游度假区、旅游休闲街区、乡村旅游重点村镇等,因地制宜做好春节假日市场供给,推出具有冬季特色的休闲体验项目,开展丰富多彩的旅游休闲和民俗活动,依托12家国家级滑雪旅游度假地组织开展“欢乐冰雪旅游季”活动。

经历了三年“出行之痛”后,2023年中国将会迎来一个性价比更高的旅游自由时代。对于中国游客来说,2023年的旅游目的地可选范围将会更大、更广。各景区旅游有优惠政策相继出台,旅游产品也更加丰富、多样化。

毋庸置疑,2023年是旅游业的转折之年,更是游客们的幸福旅游之年。

### 乐享美食

无论是陆地还是海洋,葡萄牙美食都有一长串以地中海为基础的经典菜肴,但也夹杂着非洲、巴西和香料之路的风味。如今,欧洲新发现的烹饪宠儿已将这种全球化的混合菜肴培育成欧洲大陆最讲究、最具活力的美食之一。

## 去葡萄牙,开启暖胃又暖心的美食之旅

■ 沈薇

临近岁末,天寒地冻,更需要暖心的美食为自己打打气。2022年卡塔尔世界杯落下帷幕,虽然C罗和他的葡萄牙队没能笑到最后,但忠实球迷对C罗的热爱,却不会因此落下帷幕。人们津津乐道着有关偶像的一切,他在球场上的风采,他的身材和食谱,以及他的故乡葡萄牙。

与C罗的璀璨星光相比,偏安在伊比利亚半岛一隅的葡萄牙神秘而美丽。走进这个南欧小国,我们不但可以领略到它被大西洋海风沐浴出的万种风情,还可以品味独特的地中海经典美食。

### 葡式蛋挞,“国民甜品”的宝座

大多数人对葡萄牙美食的第一印象,可能都来自肯德基的葡式蛋挞。蛋挞最初起源于19世纪初的葡萄牙首都里斯本。我们吃到的葡式蛋挞则来自葡萄牙曾经的殖民地澳门。上世纪80年代末期,一个曾在里斯本工作过的英国厨师安德鲁来到澳门,遇到了他的中国籍妻子玛嘉烈。安德鲁将传统的葡式蛋挞做了一番改良,后来夫妻俩分道扬镳,颇有商业头脑的玛嘉烈将蛋挞秘方出售给了肯德基。我们今天在肯德基中品尝到的葡式蛋挞,就是来自玛嘉烈的分享。

葡萄牙人爱吃甜食,BloIRei被翻译为“国王的蛋糕”,是葡萄牙的另一种传统经典甜品。它是一种半圆形的酥皮蛋糕,有点像实心的甜甜圈,口感扎实,混合着甜酒、干果和奶油的香气,油亮外皮上点缀着红绿绿的无花果、樱桃和糖果。每年新年的第一个星期,葡萄牙家家户户都会

买一只,或亲手做一只“国王的蛋糕”。最传统做法是在蛋糕里藏一粒蚕豆和一枚硬币,吃到的人就被称为“国王”,将会在新年里交到好运。

### 咸鳕鱼,大航海时代留下来的“当家菜”

“您在葡萄牙找不到bacalhau(咸鳕鱼)——bacalhau会找到您。”咸鳕鱼是葡萄牙饮食中应用最广泛的食材。没错,葡萄牙人所食用的鳕鱼大多数并非新鲜鳕鱼,而是一种经过腌制和晾晒后的鳕鱼。在食用前,要在清水或者牛奶中浸泡两天,除去鱼肉中大量的盐分后,才可以用于烹饪。干硬的咸鳕鱼在经过充分浸泡后,会逐渐恢复层次分明的肌理,和幼嫩多汁的口感。

葡萄牙人有多爱咸鳕鱼呢?人口仅有一千万的葡萄牙,每年竟然消耗掉了全球五分之一的食用鳕鱼量,仅在平安夜当晚,葡萄牙人就可以吃掉5000吨鳕鱼。

葡萄牙人声称有365种方法来烹调咸鳕鱼,足以证明鳕鱼在葡萄牙美食中的地位。葡萄牙有一道著名的小吃炸鳕鱼球,是将鳕鱼肉和土豆泥混合,炸成橄榄球状的丸子,外酥里嫩,有着蓬松轻盈的口感。除了馅料比例和调味略有不同,这道小吃几乎可以在葡萄牙的每家餐馆、酒馆,甚至咖啡馆的菜单上看到。

在阳光融融的里斯本街头,随意找一家百年历史的老咖啡馆,点杯黑烈的苦咖啡,嚼着现炸出来的鳕鱼丸,就开启了葡萄牙明媚的一天。要是在下午,就可以把咖啡换成产自葡萄牙北部的果香白葡萄酒。

葡萄牙人为什么这么爱鳕鱼呢?这要从15世纪的大航海时代说

起。当时的葡萄牙人凭借出色的航海技术一度称霸海上,在穿越赤道和大洋的漫漫旅途中,如何解决蛋白质的供给就成了头号难题。相比其他鱼类,鳕鱼的脂肪含量低,腌制后不容易变质,重新发泡后不但可以恢复肉质嫩滑的口感,更是一份独特的鲜美风味,因此,食用咸鳕鱼不仅成为水手们的刚需,也逐渐在葡萄牙本国流行开来。

作为一个“陆地止于斯,海洋始于斯”的临海之国,葡萄牙人也擅长烹饪各类海鲜,炭烤沙丁鱼,蛤蜊炖猪肉,章鱼排骨,都是葡萄牙的常见菜式。每年6月份,里斯本都会举行沙丁鱼节,在C罗的日常食谱里,出现最多的就是章鱼和鸡肉肉。

葡萄牙海鲜饭也是葡萄牙的招牌菜之一,与西班牙人爱吃的夹生海鲜饭不同,葡萄牙海鲜饭用深锅来烹饪,水分较多,煮成半稠状态。说是饭,更类似于海鲜粥,而且食材往往极其丰富,石斑鱼、螃蟹、鱿鱼、大虾和贝类一锅烩,完全是豪华顶配。

如果你是C罗的忠实粉丝,还可以去他的老家马德拉群岛,尝尝当地出产的一种黑色带鱼。这种鱼长得很丑,却肉质鲜美,而且只在马德拉群岛的附近海域存在。当地人习惯用香料腌制后,拿橄榄油来煎,搭配本地出产的炸香蕉同食。

丰富的海鲜物产以及对香料的应用,还有对橄榄油和奶酪、奶油的热爱,使得葡萄牙美食呈现出标准的地中海式饮食风格,而地中海饮食则被称为世界上最健康的食谱,这或许也是C罗健壮体魄的由来。

无论是陆地还是海洋,葡萄牙美食都有一长串以地中海为基础的经典菜肴,但也夹杂着非洲、巴西和香料之路的风味。如今,欧洲新发现的

烹饪宠儿已将这种全球化的混合菜肴培育成欧洲大陆最讲究、最具活力的美食之一。

### 品尝葡萄牙风味,只需去趟澳门

葡萄牙也盛产葡萄酒,波特酒和马德拉酒都是葡萄牙特产。波特酒的特别之处,就在于它复杂的酒香,不同年份和不同酒庄的波特酒各有风味。马德拉酒则是来自C罗老家马德拉群岛的特产,在酿造过程中加入的96度蒸馏酒,使得马德拉酒成为世界上公认寿命最长的葡萄酒之一,甚至可以保存百年以上,被誉为“不死之酒”,就连打开过的马德拉酒也无惧氧化。

如果你有一天打算去马德拉岛旅行,记得带上一瓶“不死之酒”回家做纪念,没准它还可以成为传家宝呢。

其实,如果想浅尝一下葡萄牙风味,只需要去趟澳门。在澳门,咸鳕鱼被称为马介休,每家葡式餐厅里,炸马介休球都是必不可少的招牌小食。在澳门河边新街的葡国风味老字号“海湾餐厅”里,海鲜饭、葡国鸡都是必点的招牌菜。炖煮在番茄汁里的大虾和贝类鲜甜浓郁,米粒颗颗分明,满满一锅海鲜饭,令人很有饱足的快乐;葡国鸡则是用咖喱炖煮而成的土豆和鸡肉,带着椰奶的香味,入口软烂。

一段咸鳕鱼,铭刻着曾经的葡萄牙水手们的生存智慧;小小的蛋挞里,携带着异乡人在他国奋斗的辛酸和旖旎的爱情故事,美味葡萄酒从大航海时代,踏浪而来……每一种跨越时间的美食背后,或许都隐藏着味觉密码以及许许多多动人的故事吧。



炸马介休



咸鳕鱼



葡式蛋挞

