2000余位政商界领袖将参加APEC工商领导人峰会

多家中外头部企业已提前对接

据新华社电 在15日举行的2026年APEC工商界活动专题新闻发布会上，中国贸促会副会长李庆霜介绍，2000余位政商界领袖将齐聚深圳前海，参加2026年APEC工商领导人峰会，共谋区域合作大计，共绘亚太发展蓝图。

李庆霜介绍，作为APEC领导人会议周的重要组成部分，2026年APEC工商领导人峰会将于11月17日至18日在深圳前海国际会议中心举办。习近平主席将出席峰会开幕式并发表主旨演讲，为新形势下亚太合作锚定前进方向。此外，澳大利亚、加拿大、智利、中国香港、印度尼西亚、韩国、马来西亚、墨西哥、俄罗斯、泰国、越南经济体领导人将出席峰会并发表演讲、致辞或参与专题研讨。

工商界代表方面，参会企业包括世界500强115家；美国参会企业数量居外方经济体之首、占比近20%；多位国际组织负责人及美国、俄罗斯、日本等经济体商协会负责人也将到场，共襄盛举。

李庆霜说，本次工商峰会，参会代表将实现21个APEC经济体全覆盖，同时聚集来自英国、法国、德国、瑞士等13个域外经济体的知名企业，有力传递国际工商界对亚太这一全球经济最具活力板块和主要增长引擎的信心。

新快报讯 记者王彤 黄闻禹报道 记者从2026年APEC工商界活动专题新闻发布会上获悉，国际货币基金组织预测2026年亚太地区经济增长4.8%，亚太成员间贸易占比持续维持在68%以上。APEC工商领导人峰会创办30年来将首次以倡议形式发布成果文件——《2026年APEC工商领导人峰会深圳倡议》。

“深圳行”安排30个特色参访点

国际货币基金组织预测2026年亚太地区经济增长4.8%，展现了较强的韧性，亚太工商界合作空间广阔。亚太地区资源禀赋各异、经济互补性强，成员间贸易占成员贸易总额的比重持续维持在68%以上，是全球相互依存度最高的区域之一。

峰会尚未启幕，多家中外头部企业已提前对接，预约交流洽谈，共商合作方向，让议题落地、商机可见、合作生根。峰会将见证一场场彼此赋能的“双向奔赴”。

新快报记者了解到，“深圳行”活动将安排2条官方参访路线、8条推荐线路的30个特色参访点，组织参会代表参观深圳创新企业、科技园区、城市地标等特色场景，沉浸式感受深圳科技创新成果、改革开放活力、城市文化品位，不断拓展经贸交流合作空间。前海博物馆、深圳科学技术馆、深圳机器人谷等参访点都极具深圳特色。



■2026年APEC工商界活动专题新闻发布会现场。2026年APEC领导人会议周新闻中心供图

30年来首次以倡议形式发布成果文件

峰会将汇聚研讨成果和交流共识，形成并发布《2026年APEC工商领导人峰会深圳倡议》。这是峰会创办30年来首次以倡议形式发布成果文件，倡议将系统吸纳整合工商界核心主张，面向领导人非正式会议建言献策，为后续亚太工商合作提供共识抓手，搭建可落地、可跟进的共同行动框架，推动亚太工商合作继续走深走实。

近期，APEC工商咨询理事会第四次会议在深圳举办。围绕ABAC主题议题，各经济体代表深入研讨、充分磋商，达成了致APEC经济体领导人信函与政策建议报告，致APEC经济体贸易、财政、能源、中小企业、数字、粮食、交通、妇女部长的8份信函以及5份单独声明等14份成果文件。其中，ABAC《关于支持亚太自贸区的声明》和《关于支持互联互通的声明》受到了各方高度关注，为领导人非正式会议贡献了含金量高的工商界成果。

中国贸促会会同ABAC中方代表、候任代表研提的高质量提案，纳入了中国工商界关于人工智能应用、零碳交通、跨境二维码支付、绿色农业和供应链合作等意见建议。携手美国工商界代表提出了关于加强亚太供应链合作的联合提案，会同加拿大工商界代表提出了“人工智能+”联合提案，推动有关倡议转化为工商界务实行动，持续丰富亚太工商界合作内涵。

APEC“舌尖叙” 第2期


■百花酿犬牙鱼。

位于广州市荔湾区白鹅潭畔聚龙湾太古里的响野渔市(RewildFishmarket)，是一家以熟成炭烤+融合料理为主的创意餐厅，主厨郭进(Jim)有十多年西餐烹饪经验，曾于某亚洲50佳餐厅出任副主厨，带着游历各地积攒沉淀的心得，他在响野持续探索食材与风味融合的更多可能。日前，他在接受新快报记者采访时分享了炭火背后美食联结四方、增进理解的故事。


■响野渔市主理人郭进。

一道招牌粤味 食材连通亚太

一道菜兼容山海风味

“响野的菜品，与我过往的从业经历以及走访各地的见闻思考有关，我希望把山野本真风味带给食客。”郭进说。

对他而言，扎根广州做融合菜有着得天独厚的优势：广州作为海上丝绸之路的起点，饮食文化天生包容，本地食客早已接纳并熟悉各地风味，这座城市天然适合融合菜系生长。

在响野厨房，风味的边界是开放的，郭进与团队并不拘泥于单一菜系，他们会研习不同地域的烹饪逻辑以及各种香辛料的用法，如东南亚的香茅、自制的发酵鱼露、青柠等，都是他们手下的常用食材。餐厅食材版图辐射之广，涵盖了来自印度尼西亚、新西兰、智利等APEC成员经济体的优质食材，依托成熟的供应链汇聚到白鹅潭畔，和岭南本土风味碰撞出崭新火花。

一道招牌百花酿犬牙鱼，便是以食为桥、风味互通的代表，脱胎借鉴于传统粤菜经典百花鸡，以骟鸡皮为衣，裹入头水紫菜加持的手打虾胶，内里是脂香温润的犬牙鱼，一种生长于深海的大鱼，手工将所有原材料先蒸定型，再通过炭烤的方式赋予表层的烟火香气。收尾时用的黄酒黄油汁，以国产黄酒进行调配，酒香裹着黄油的绵密平衡着不同食材之间的清鲜融合。



◀响野渔市。

一食之下，炭烤的暖香、虾胶的弹、紫菜的海韵、犬牙鱼的腴润在口中次第铺开，一味根植于粤菜传统又吸纳了不同地区食材特质的创新菜品，让食客在一口鲜中发现欣喜。

一口鲜架起沟通桥梁

在郭进看来，粤菜传承本身就具开放属性，“前人留下的味道值得坚守，但传承不是不变化，新时代的厨师可借新食材、新技法给传统滋味赋予新的构想，守住风味内核的同时再做现代化表达。”

多年料理实践，让郭进深知美食是朴素且有温度的通用语言，以百花酿犬牙鱼为例，他说：“不少外国食客品尝这道菜后，都觉得酱汁、鱼肉的搭配和自己家乡风味有相似之处。当我再进一步阐述创作思路后，他们会发现，这其实是扎根中国本土的创新菜式。”这就是食物独有的沟通方式，无需多言，味道就能迅速拉近人与人的距离，“人与人之间的交流，很多时候都是从一道菜、一桌饭开始的”。

一餐饭所承载的意义远不止味蕾上的共鸣，郭进觉得，在美食背后，也离不开亚太地区稳定的食材贸易供应链以及厨师间跨越国界的技艺互访，还有和食客在餐桌上的互相交流，从餐桌打开来向外延伸去，流向经贸合作、文旅往来、民间交往等方方面面。

风味通则人心近，融合创新菜品令舌尖上的理解与好感慢慢生长，食客在美食中看见了彼此，在交流互动中增进了信任，这正是美食所独有的桥梁价值。

■策划：新快报记者 林牧 ■采写：新快报记者 陈斌 黄闻禹 梁潇静 王彤 ■摄影：新快报记者 龚吉林 郭思杰 观显锋
出版：广东新快报社 地址：广州市黄埔大道中315号 邮编：510655 网址：www.xkb.com.cn 网上报料：86.xkb.com.cn 邮箱：kbywb@ycwb.com 定价：2元 广告经营许可证号：440000100049