今年中国与APEC经济体已达成近50项经贸领域务实成果

新快报讯 记者黄闻禹 王彤报道

11月16日,2026年APEC领导人会议周新闻中心举办第四场吹风会,中华人民共和国国际贸易谈判代表兼商务部副部长李成钢,介绍APEC“中国年”经贸合作有关情况。今年以来,商务部会同各相关部门,在经贸领域围绕推进区域经济一体化、支持世贸组织工作、深化数智合作和发展绿色经济等四条主线推动合作,与APEC经济体携手达成近50项务实成果。



■11月16日,2026年APEC领导人会议周新闻中心举行第四场吹风会。这是中华人民共和国国际贸易谈判代表兼商务部副部长李成钢(中)在介绍情况。 新华社发

APEC成员大力推动绿色低碳发展

记者从吹风会获悉,APEC成立30多年以来,成员经济体交出一份满意的答卷:区域贸易总额由1989年的3.1万亿美元增长到2025年的约26万亿美元,增速显著高于全球其他区域,表现亮眼。不断加深的区域经济一体化和自由开放贸易投资,也推动了APEC地区成为全球最具活力的增长引擎。

围绕着数智经贸合作这一当前APEC各方共识基础最扎实、合作氛围最浓厚的领域,今年各方提出一系列倡议和文件,正式启动了APEC无纸贸易卓越中心。此外中方牵头的亚太示范电子口岸网络于今年再次扩员,迎来了泰国国家电信公司这一新成员,目前成员范围已涵盖13个经济体的26个口岸或电子口岸,在促进亚太地区间数据互联互通上,积极发挥先行先试的作用。

绿色经济为亚太经贸合作增添新亮点。李成钢介绍,APEC成员大力推动绿色低碳发展和绿色转型,在推进环境服务、绿色能源、新能源汽车等领域取得了积极进展。中方是绿色合作的先行者和引领者,在5月贸易部长会议期间,先后举办以绿色供应链和可持续绿色矿产供应链为主题的研讨会,分享了相关理念标准和良好实践案例,为亚太地区凝聚绿色合作共识,探索可持续发展路径提供了务实的平台。

数智领域合作成果占半壁江山

吹风会上,商务部国际司司长陈超介绍,今年中方与APEC其他经济体携手围绕着贸易数字化、人工智能、跨境电商等领域合作,累计已经达成了25项合作成果,“占了今年APEC‘中国年’经贸合作成果的半壁江山,成果涵盖平台建设、务实合作、人工智能赋能贸易等”。

其中,平台建设取得了积极进展。目前中方正在与各方积极推动形成贸易数字化的合作框架,致力于达成切合亚太实际可落地的贸易数字合作指引,为领导人会议贡献重要经贸成果。今年APEC无纸贸易卓越中心正式启动,聚焦能力建设、经验互鉴和实践分享开展工作。这些安排相互支撑,有助于共同营造稳定可预期的区域数字贸易发展环境。

务实合作不断深化。各方围绕电子提单、数据标准、跨境电商等议题开展了一系列的交流活动。亚太示范电子口岸网络(APMEN)在成员机构间试点进出口的贸易数据一次录入,多边能够重复使用。这么一个方式,使整个报关成本降低了66%,报关的时间压缩近50%,为整个亚太地区的贸易便利化的进程作出了巨大贡献。

APEC“舌尖叙” 第3期

创立于2021年的乐曼图泰国餐厅主营泰式料理,同时也不断研发更多创意融合菜品。泰国籍总厨龙师傅负责把控餐厅菜品研发、出品标准,深耕中国餐饮40年的他,近日接受新快报记者采访时表示,粤菜讲究鲜、清和保留食材本味,泰菜讲酸、辣、香,这两种味道并不冲突,而是适得其所地在龙师傅手里的锅中相遇。



■乐曼图泰国餐厅的泰国籍总厨龙师傅。

泰国“老广”熬出一锅亚太风味



■乐曼图泰国餐厅



■冬阴功汤

粤语流利,来穗三十年泰厨变“老广”

正值饭市时段,餐厅后厨里,龙师傅正紧张忙碌地与厨师团队一同备料并按单烹饪。这位泰国大厨讲着一口流利的粤语,虽然文字阅读还不行,但日常沟通都是讲粤语。“我来广州工作已经三十多年了!”龙师傅自我介绍说。

“广州是千年商都,人来人往,城市很开放。”对广州这座千年商都所表现出来的包容气质,龙师傅认为是“已经刻在骨子里的”,“广州人重视‘吃’,口味开放又包容,无论哪个地方的口味,大家都很愿意尝试,而且喜欢泰国菜的广州人也很多。”

各地风味的餐厅能在广州扎下根,靠的正是广州人这份“什么都愿意尝一口”的好奇以及对美食与生俱来的热爱,“我们会用到广州本地的新鲜食材,也会保留泰国进口的香辛料等调味品。”在他看来,美食最讲究的一个字是“和”,不同地域的食材相互融合使用,是通过平衡彼此之间的味道,最后呈现出“和”的味觉感受。

深厚的岭南饮食底蕴与亚太的多元风味,就这样在餐桌上双向赋能、彼此启发。

靓汤打底,酸辣平衡烹出美好泰滋味

“好食材不分边界。”龙师傅一边说,一边指着后厨备料台上摆放得满满的泰国芫茜、香茅、青柠叶、鱼露、椰浆等,他喜欢用泰式香料吊出本地海鲜的鲜,“广州人喜欢老火汤,我们就用鸡汤打底,配以虾汤,加入泰国香茅、南姜、青柠等香料。”龙师傅介绍的正是乐曼图泰国餐厅的招牌出品泰式冬阴功汤。

他们的做法是先将虾头、虾壳爆香备用,鸡肉飞水后与香茅、南姜等一起慢熬清炖,“慢火熬五六个小时,才成就这锅靓汤。”成品冬阴功汤浓郁开胃,且酸与辣之间平衡得恰到好处,成为每一张桌上的必点单品。

除了跨国食材之间的相互融合,更让龙师傅赞叹不已的是亚太食材的流通便利,无论购买泰国食材或调料还是订购本地海鲜,都十分便捷,而且货源稳定、品质有保证,这也让大厨更勇于尝试新的食材搭配,不定期推出新口味。



■餐厅不定期推出新口味。

每每在餐厅里听食客们表示“酸辣开胃有泰国味”或泰国客人说“有家乡味”时,那竖起的大拇指和满足的笑容,就是给龙师傅最好的“奖赏”。在他看来,美食不仅是舌尖上的温润柔软,更是文化交流与情感输出的纽带,同时也会在食材等原材料贸易、厨师之间的交流以及跨境旅游等方面,给人们提供更多可能。

■策划:新快报记者 林牧 ■采写:新快报记者 陈斌 梁潇静 黄闻禹 王彤 ■摄影:新快报记者 郭思杰