

请到广东 过五一

广货行天下

玩转“五一”，乐享羊城！

广州以丰富文旅盛宴迎接“五一”假期

羊城晚报记者 刘星彤
通讯员 穗文广旅宣

“五一”假期来临，广州文旅市场“火力全开”。记者从广州市文化广电旅游局了解到，为满足市民游客假期出游需求，全市各大景区、文化场馆、商业综合体纷纷“出招”，一场覆盖整个假期的文旅盛宴将轮番登场。



融创文旅城将上演唐风演艺秀 受访者供图

漫游揽胜 亲水乐享大自然

白云山风景区率先以文化预热，开启郑仙诞“光影留声”摄影作品征集活动，邀请摄影爱好者用镜头记录岭南民俗魅力。越秀公园主打自然疗愈，推出康养步道漫步及“山醒LAB”疗愈营，让市民在绿意中放松身心。流溪河国家森林公园推出森林生态体验，市民可在林间步道与康养项目中畅享“森”呼吸。流花湖公园推出“流花匠韵·咖约世界”2026咖啡文化节，为市民带来别样香气。珠江夜游推出“一江风月，半盏茶香”主题航班、游船自助餐及“霸王别姬”主题航班，配备游船派对，让游客尽

乐园狂欢 亲子出行选择多

“五一”假期，亲子活动“卷”出新高度。长隆旅游度假区多园联动，欢乐世界“春日畅玩季”率先开玩，野生动物世界迎来“澳洲考拉欢聚季”，水上乐园开启“五大洲玩水季”。融创文旅城“好戏登场”，唐风演艺首秀、NPC沉浸互动搭配炫彩烟花秀，“梦回岭南”加场上

演，带游客一秒穿越。正佳广场开展夜宿海洋馆两天一晚活动，亲子家庭与海洋生物同欢。星纪世界·南湖乐园引入超人气IP“海底小纵队”，为亲子家庭打造探险之旅。七彩澳游世界主打“沃里部落体验”与白袋鼠互动，蝴蝶谷设置印章打卡、非遗手作与萌宠互动活动。广州动物园推出“滚滚咖啡·五一奇遇”活动，并开设地体课。广州市儿童公园海洋乐园正式开放，“童梦花园·啡趣亲子”系列活动同步启动。石头记矿物园以“石”光奇遇记为主题，吸引游客探寻宝石幻境。

博物寻珍 非遗匠心传古韵

“五一”假期，广州各大文化场所

纷纷上新。广州塔将营业时间提前，还准备了非遗系列活动。广东民间工艺博物馆(陈家祠)推出劳动节特辑，市民可体验剪纸非遗及劳动主题创作。广州海事博物馆《生生之力——中非文化交流的视觉盛宴。南越王博物院《尼罗河的赠礼》展推出门票优惠，带文物爱好者畅游古埃及文明。余荫山房举办非遗周，沉浸式探秘游园搭配岭南风物市集。沙湾古镇发布“啱晒糖”“有镬气”等五大主题美食路线，假期古镇寻味乐趣无穷。石门国家森林公园推出非遗拓花、香囊制作等劳动健康体验。望头古村推出歌唱比赛及古风演艺，歌声唱响假期狂欢……这个“五一”，广州以山水揽胜、乐园狂欢与文博雅韵，邀您共赴一场全龄共享、日夜皆趣的文旅盛宴。

携宠出行需求旺 撬动文旅新消费

多家航司优化“宠物进客舱”服务，铁路部门也升级了宠物托运体系

文/图 羊城晚报记者 詹淑真 严锦程

“五一”假期来临，不少人在规划出游时，希望能带上自家“毛孩子”。“宠物能不能上飞机或高铁、如何携带、手续是否复杂”等成为不少人关心的问题。记者近日从多家航司及铁路部门获悉，目前，已有不少航司联合机场推出“宠物进客舱”服务，铁路部门也同步升级宠物托运体系，为养宠家庭提供更加安心、更有温度的出行选择。

“带着爱宠坐高铁”成出行新选择

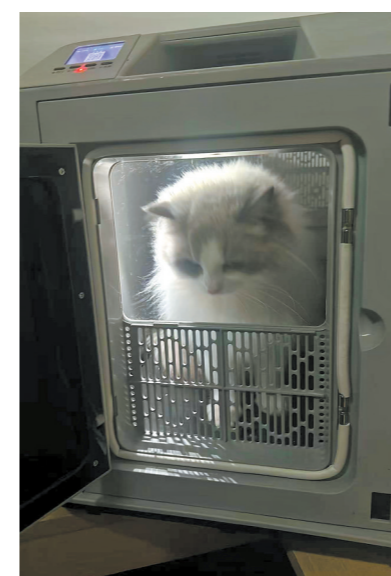
“五一”假期，“带着爱宠坐高铁、去旅行”成为火热新选择，宠物铁路托运订单成倍增加。中铁快运广州分公司相关负责人表示，今年“五一”节假日客运期间(4月30日-5月6日)，广州局管内目前预约发送订单90只左右，其中，三成是宠物犬，其他均为宠物猫，主要集中在深圳北、长沙南、广州南以及广州白云，目的地集中在武汉、长沙、深圳、北京、上海等城市。高峰期集中在5月2日，当日将发送22单、27只宠物。

4月30日早晨10时，广州白云站来了一个“毛绒绒”的旅客。两岁3个月大的猫猫“包包”在这个“五一”假期陪着主人彭女士从广州乘坐G6102次列车到柳州度假。“高铁”爱宠行”服务的出现极大地便利了我们养宠家庭的出行，带宠回老家、去旅游的需求得到了很大的满足。”彭女士告诉记者，以前高铁没有提供宠物托运的服务，过年或者放假回老家只能将猫猫寄养或请人上门喂养，算下来是笔不小的开支，开车带宠物回家又怕路途遥远、时间过

长，爱宠在车上有不良反应。2025年4月，铁路部门在京沪高铁北京南、济南西、南京南、上海虹桥、杭州东5座车站的10趟列车上试点推出高铁宠物托运服务，同年6月，试点服务范围进一步扩大，广州南站成为新增试点车站之一。2026年春节，彭女士在广州南站第一次尝试了高铁宠物托运服务，仅两个小时，“包包”便平稳、舒适地陪着彭女士回到了老家。今年“五一”假期，她再次选择带着“包包”坐高铁。记者了解到，今年4月8日起，铁路部门在前期高铁宠物托运服务成功试行的基础上，推出“爱宠行”服务，提供“携宠出行”与“爱宠单独行”两种托运模式，办理宠物托运业务的高铁站增至121座、列车增至228趟。

多家航司升级“宠物进客舱”服务

随着宠物经济持续升温，携宠出行需求不断增长，国内多家航空公司正逐步优化相关服务，为养宠旅客提供更加灵活、舒适的出行方案。目前，国航、南航、东航、海航、厦门航空等多家航司已支持宠物出行，主要分为两种方式：一是宠物进客舱(人宠同机)，二是宠物托运(货舱运输)。需要提醒的是，旅客出行前应提前了解各航司具体规定，准备好动物检疫合格证明、疫苗接种证明等材料，并按要求填写运输协议书。在服务升级方面，南航持续拓展“爱宠进客舱”服务网络，累计覆盖35个机场、760条航线，让更多旅客可以便捷携宠出行。近日，东航也对“宠物进客舱”服



高铁携宠出行服务备受欢迎

务进行了新一轮升级，推出宠物占座服务，同时扩大服务范围，新增4个国内站点。截至目前，东航“宠物进客舱”服务已覆盖36个国内城市、近630条航线。不管是回家探亲、假期出游，还是跨省小住，带宠出行更方便。厦门航空则在270余条航线上正式推出“爱萌飞Paw Paw Go”宠物进客舱服务。小型宠物可随主人一同进入客舱，不再需要单独托运。

此外，广州白云机场还设立了宠物航站楼，为携宠旅客提供一站式服务。旅客可通过“机场通”或“白云携宠航站楼”等微信小程序进行预约，根据宠物类型和目的地需求，一次性完成订票订舱、检疫办理、运输笼具选购及接送服务预订等流程，有效解决传统携宠出行中手续繁琐的问题。

“广东优品购”活动今日启动

购车最高补贴5000元，活动将持续至12月

羊城晚报讯 记者孙锦曼报道：记者从广东省商务厅了解到，为持续释放消费活力，让更多广东优质产品和服务走进千家万户，广东省将于5月-12月接续开展“广东优品购”活动。本次活动涵盖汽车、电子产品、餐饮及各地市特色优品，力求为消费者带来实实在在的优惠。

汽车换新，分档补贴直接给。活动期间，个人消费者购买新能源或符合国六排放标准燃油乘用车新车，可享受一次性购新补贴。根据购车价格(含税)，6万元(含)-8万元(不含)的每辆补贴2000元，8万元(含)-15万元(不含)的每辆补贴4000元，15万元(含)以上的每辆补贴5000元。

手机、平板等电子产品也能领补贴。个人消费者购买最终销售价格超过6000元的手机、平板电脑、智能手

表(手环)、智能眼镜等，每件商品可获一次性定额补贴500元。

“食在广东”再添烟火气。各地市将按照省统一的原则，发放餐饮消费券，鼓励市民走进街巷、品尝地道粤味。与此同时，除广州、深圳、东莞、江门4个有奖发票试点城市外，其他地市还将按照省统一的原则同步开展餐饮发票抽奖活动。

各地还有“自选动作”。为突出地方特色，广东各地市可自主选择N类地市特色优品发放消费券，单件商品补贴标准不超过实际售价的10%，最高不超过500元。

广大消费者可关注所在城市商务部门官方渠道，及时了解活动细则。需要提醒的是，“广东优品购”活动具体实施方式以各地市公告为准，请勿轻信非官方渠道信息。

劳模与广货

开栏语：热销的广货，离不开劳动者精细化的研发、制造、提供配套服务。“五一”假期，羊城晚报记者走访与广货有关的劳动模范、五一劳动奖章获得者等，看优质广货如何诞生，看“工匠精神”如何为广货提质增效。

岭南集团中国大酒店行政总厨徐锦辉：努力将粤菜打造为中华美食名片

文/图 羊城晚报记者 梁译韬

粤菜飘香，擦亮“食在广州”招牌；诱人美食，离不开粤菜师傅的精益求精。作为2025年全国劳动模范，岭南集团中国大酒店行政总厨徐锦辉以“当好粤菜师傅”为己任，烹饪粤菜并研发粤菜新品。在“当好粤菜师傅”之余，徐锦辉积极参与广东“粤菜师傅”工程，向广东省内外生熟传授粤菜烹饪技巧。“五一”劳动节前夕，徐锦辉接受羊城晚报记者采访，希望与社会各界共同努力，将粤菜打造为中华美食名片。

的南航旅客无需到访中国大酒店，也能在飞机上吃到“五星级飞机餐”。

此外，他领衔的岭南餐饮工作室，还研发出可在酒店、生鲜超市出售的便捷菜式，让顾客自提回家享受“五星级出品”。

2025年，广州市商务局在法国巴黎组织“食在广州 味耀巴黎”外事活动。徐锦辉在现场为外国友人烹制炒牛奶、东甲陈皮炖鸭汤、西关黑芝麻糊等纯正粤式美食，还结合法国经典食材法棍现场烹制融合菜式“法棍面包焗蟹盖”，让没到访过广州的法国友人们，通过他的手艺体验广州的烟火气。

复原失传名菜 致力推广粤菜

徐锦辉在广州西关长大。父亲烧得一手好菜，常在亲戚朋友办喜宴时帮忙。耳濡目染的徐锦辉从小就有了从事厨师的志向。“从业38年，我感觉到这份职业，已经从自己的志向变为爱好。”徐锦辉表示。多年以来，徐锦辉不仅只是“成为粤菜师傅”，还希望“当好粤菜师傅”，让粤菜“活起来”。

“粤菜的传承超过百年，有的粤菜因工艺复杂、食材讲究等原因失传了。”徐锦辉表示，身为粤菜师傅，有责任将“消失”的名菜重新带回餐桌。2020年起，中国大酒店与广州博物馆合作推出“消失的名菜”文旅融合项目：广州博物馆提供馆藏文献菜谱，中国大酒店厨师团队承接复原。经自身钻研并虚心向粤菜前辈请教，团队制作工艺不断精进，成功复原已在广州餐饮业消失多年的名菜“江南百花鸡”；与昔日羊城八景“波罗浴日”深度关联的甜品“菠萝浴日”也重新上市。

“五一”假期到访广州的游客，可以在中国大酒店品尝到被“复活”的名菜。“粤菜‘活起来’，不仅仅是让食客在餐厅吃到。”徐锦辉表示，他和同事及合作伙伴，一直努力将五星级酒店服务延伸到酒店之外。2024年起，中国大酒店与南航食品开始合作推出飞机餐。徐锦辉参与研发，将中国大酒店热销菜式改造为飞机餐：广州出发

培养粤菜师傅 传承粤菜技艺

“粤菜师傅”是广东重大民生工程。自启动以来，徐锦辉对此大力支持。繁忙的工作之余，徐锦辉常到广东各地“粤菜师傅”工程培训班授课。东西部协作背景下，“粤菜师傅”工程覆盖至贵州。为了让贵州生源也能学习到粤菜烹饪技艺，徐锦辉常常奔赴贵州授课；岭南集团亦通过“粤菜师傅—岭南集团班”形式，邀请贵州生源到广州学习。每次授课，徐锦辉均毫无保留将所掌握技艺传授，期望学徒们早日学得技艺，解决就业生计之余也能传承粤菜技艺。

“在传承交流中，一些传统的广东食材有了创意吃法。”徐锦辉表示，有贵州学员从广州传统小吃水菱角获得灵感，结合贵州饮食习惯，与中国大酒店师傅们共同研发出融合广东和贵州口味的新菜式“遵义脆水菱角”。“我心中粤菜的理想高度，是成为兼具文化底蕴与国际影响力的中华美食名片。”徐锦辉表示，他希望餐饮和文旅持续融合，产生更多粤菜文化IP，希望媒体多挖掘粤菜故事，让更多人了解粤菜的匠心与传承，也希望更多年轻人成为粤菜师傅，为行业注入新鲜血液，更多企业、机构参与粤菜研发创新工作，推动粤菜标准化、品牌化、国际化发展。



徐锦辉(右一)与同事们烹制粤菜