

时评

把握政策红利 提升“中国游”质效

□ 陈志辉 黎亮

“中国游”是世界了解中国的重要窗口和通道，越来越多的外国游客通过亲身经历感受真实、立体、全面的中国，看到可信、可爱、可敬的中国形象

近期，国家移民管理局宣布全面放宽优化过境免签政策，将过境免签外国人在境内停留时间由原72小时和144小时均延长为240小时(10天)，同时新增21个口岸为过境免签人员入境口岸，并进一步扩大停留活动区域。

近年来，我国持续优化过境免签政策，不断扩大免签国家、延长停留时间。截至2024年12月，我国已同25个国家实现全面互免，对38个国家试行单方面免签政策，对54个国家实施过境免签政策，同157个国家和地区缔结了涵盖不同护照种类的互免签证协定。免签政策持续优化，吸引了大批外国人来华旅游。文化和旅游部统计数据显示，2024年前三季度，我国入境游客约9500万人次，同比增长近80%。

随着外国游客量的大幅增长，“China Travel”“中国游”成为国际热词。2024年中国国际传播年度热词榜上，“中国游”名列前十。“中国游”是世界了解中国的重要窗口和通道，越来越多的外国游客通过亲身经历感受真实、立体、全面的中国，看到可

信、可爱、可敬的中国形象。

此次过境免签政策优化调整，进一步扩大了外国人停留活动区域，将便利外国游客跨省多地深度旅游，促进入境旅游市场发展。面对免签政策“红利”带来的新机遇，入境旅游市场要在区域合作、产品开发、优化服务等方面下大力气，提升“中国游”的质效。

一是加强区域旅游合作。区域旅游合作是促进资源优化配置、实现经济发展和环境保护、推动区域旅游可持续发展的重要抓手。

过境免签政策放宽优化后，入境旅游市场呈现“跨区域、长时间”等新特点，需要加强区域旅游合作，增强区域旅游联动，以适应入境旅游市场的新变化。一方面，要加强区域旅游资源开发，合作开发精品线路，根据区位优势

互联互通的旅游交通、信息和服务网络，加强区域性客源互送，构建务实高效、互惠互利的区域旅游合作体系。

二是深化旅游产品开发。中华优秀传统文化是入境旅游最具吸引力的旅游资源。联合国际旅游组织的调查报告显示，40%的国际旅游与文化有关。外国游客相对更喜欢我国的文化、历史。针对入境旅游市场需求特征，要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，推进文化和旅游深度融合，提升旅游产品品质。一方面，要运用好文化基因，根据中华文明的连续性、创新性、统一性、包容性及和平性等突出特征，加强旅游产品开发，提升旅游产品文化内涵，让入境游客在旅游过程中感悟中华文化魅力。另一方面，要构筑好旅游载体，着力从打造旅游新主题、开发旅游新产品、数字赋能旅游新场景等方面，打造文化旅游消费新场景，充分发挥旅游在促进文化交流与增强文明互鉴等方面的作用。

三是提升旅游服务水平。入境旅游服务是展示中华文明的重要窗口，要实施优质服务策略，提升入境旅游服务水平。要围绕吃、住、行、游、购、

娱等旅游要素，着力打通堵点卡点，增强入境旅游的便利性。例如，湖南省张家界市创新推出入境旅游“汇钱包”服务，通过“银行+代兑机构+旅行社+导游”的外币现钞兑换模式，有效解决了入境游客临时性、小面额的兑换需求；要将国际标准引入旅游服务，提升旅游服务国际化水平。例如，建立餐饮食材源头可追溯体系、酒店的国际化设施和服务、景区的多语种导览标识体系等；要以入境游客为中心，从游客的需求视角、行为视角和消费视角出发，建立“全方位、全过程、全要素”服务质量评价体系，强化“全域、全时、全链”的市场监管，全面保障入境旅游服务质量。

旅游是传播文明、交流文化、增进友谊的桥梁。“中国游”成为越来越多外国游客的优先选择，把握好免签政策持续优化释放的“红利”，提升“中国游”质效，可以让越来越多的外国游客来到中国，通过亲身经历感受真实、立体、全面的中国，让世界看到可信、可爱、可敬的中国形象。

作者单位：中共湖南省委党校(湖南行政学院)

观察

高水平推动红色旅游融合发展区建设

□ 吴若山

2024年12月11日，文化和旅游部发布实施旅游行业标准《红色旅游融合发展区等级划分》(LB/T 089—2024)(以下简称《标准》)。这是全国首个聚焦红色旅游融合发展主题的行业标准，为建设完善红色旅游融合发展区提供了操作指南，对于加快推动红色旅游融合发展、推进文旅深度融合、推动旅游业高质量发展行稳致远具有重要意义。

历经20余年发展，我国已经初步构建起以红色旅游经典景区、精品线路、融合发展试点单位等旅游供给体系为核心的发展根基。特别是2004年以来，中共中央办公厅、国务院办公厅先后发布三期《全国红色旅游发展规划纲要》，初步解决了红色旅游的内涵、功能、供给等基础问题，推动红色旅游实现了量的合理增长和质的稳步提升，红色旅游作为政治工程、文化工程和社会工程的综合功能持续彰显。

当前，我国红色旅游进入融合发展重要阶段，全国红色旅游融合发展试点单位稳步推进，各试点单位逐步形成了一批可复制、可推广的路径模式。此时，从试点示范到落地推广，如何高标准建设一批红色旅游融合发展区，亟待从国家层面加快形成清晰的规范指引。《标准》的出台可谓正当其时。《标准》首次明确了红色旅游融合发展区这一行业新术语的规范定义，规定了红色旅游融合发展区的等级划分和基本要求，填补了红色旅游融合发展区建设标准的空白，呈现出鲜明的价值导向和实践指向。

一是聚焦红色文化活化利用，以红色旅游吸引人。红色文化活化利用展示水平，是衡量红色旅游吸引力的重要标尺。大众旅游时代，提升多元业态和多样场景，是红色旅游融合发展的必由之路。基于此，《标准》从内容与形式两方面着手，着力加强革命文物保护利用。

在内容上，聚焦红色文化保护与传承，就红色旅游融合发展区的红色资源种类、独特性及红色旅游产品、品位等提出明确要求，将红色旅游融合发展区内的全国红色旅游经典景区或全国爱国主义教育示范基地数量、旅游讲解员数量等量化指标纳入建设标准，有助于指导红色旅游融合发展区摸清家底、盘活资源，为实现红色旅游内容创新和体验升级指明方向。

在形式上，《标准》聚焦红色旅游产品打造，提出了现代智能科技体验、红色旅游演艺项目、国防教育旅游产品以及红色动漫、红色音乐、红色影视等一系列新型旅游产品和服务，为红色旅游场景化、体验式、个

性化发展提供了清晰的路径指引，有利于打通红色文化资源向红色旅游吸引物的转化通道，让红色文化呈现出跨时空多感官沉浸式的感染力。

二是聚焦红色文化原真性挖掘，以红色精神感染人。红色旅游不是简单的旅游行为，其首要目的在于开展革命教育、传承红色基因、弘扬红色文化。《标准》在红色文化的深入挖掘、系统呈现、活化利用等方面提出要求。

一方面，注重为红色旅游融合发展“划红线”“定底线”，明确提出“应科学有序规划建设，维护原有历史氛围和红色底色，保持原址原貌、体现地方特色，严防不合理开发和娱乐化、庸俗化、过度商业化倾向”，旗帜鲜明地维护红色文化的原真性和严肃性。另一方面，注重为红色文化资源挖掘“开方子”“指路子”，对红色旅游景点承载的中国共产党人精神谱系等进行深入研究、宣传教育、转化利用等内容提出明确要求，着力引导从业人员对红色文化资源进行全面梳理、深入挖掘、系统研究，为红色旅游发展提供不竭的源头活水。

三是聚焦旅游产业融合发展，以融合产业留住人。红色旅游不仅具有一般旅游产业的综合带动作用，还具有突出的融合发展优势，通过将红色文化之“魂”与旅游方式之“体”紧密结合，可以在发扬革命传统教育功能的同时，带动文化和旅游相关产业的等级划分和基本要求，填补了红色旅游融合发展区建设标准的空白，呈现出鲜明的价值导向和实践指向。

为要实现上述目标，《标准》聚焦红色旅游融合发展路径，一方面着眼红色旅游相关产业链整合，形成规模效应和范围经济，为红色旅游融合发展提供全业态高质量供给；另一方面着眼红色旅游基础要素整合，通过产业要素集聚，驱动吃、住、行、游、购、娱配套服务升级，为红色旅游融合发展提供全要素服务场景，实现红色旅游融合发展区内业态各具特色、相互支撑、要素完善。

红色旅游融合发展是当前的战略之举、长远之策。期待各地以《标准》宣贯和落实为契机，高水平推动红色旅游融合发展区建设，把红色旅游融合发展区建设成为推进文旅深度融合的重要支撑点、培育文化旅游业支柱产业的關鍵着力点、推动旅游业高质量发展的有力突破点，为文化强国和旅游强国建设注入蓬勃动能。(作者为北京旅游学会理事)



行李“送进站” 实现“轻松游”

根据央广中国之声报道，不久前，杭州推进“轻松游”行李服务一件事改革，在全国率先上线行李“送件进站”服务，形成了行李寄存、托运、送站的一体化服务体系。目前，全市有行李寄存服务点117个，40多家酒店参与，已便利旅客4万余人次。

游客抵达杭州后，在交通枢纽寄存行李便可一身轻松地逛西湖，行李也可先行一步到入住酒店。离开杭州时，打个电话或者使用小程序下单，在酒店办理托运后，游客就可和行李“分头行动”，可以逛完再去车站提取行李，或者直接享受行李送站车服务，进而真正实现“轻松游”。

视觉中国 供图

“地方味”连接“国际范”，2025黑珍珠餐厅指南海外上榜中餐量创8年最高

南昌“春天来了·雅集”2024年国庆假期外地食客占比超9成；上海“Mercado 505”用中国传统技法“爆改”西班牙菜，年均客流持续增长……回看过去一年，精致餐饮市场诠释着品质消费的韧性与活力。

1月6日，“2025黑珍珠餐厅指南”在江西南昌发布，这是该指南第8年发布，全球共有34个城市的370家高品质餐厅上榜。其中，常州、泉州、温州、三亚首次开榜，二线以下榜单城市持续壮大，一线、新一线城市则呈现出品牌扩容的新趋势，也预示着精致餐饮消费步入新时代。

精致餐饮两大新趋势：纵深下沉、横向出海

与以往追求高端食材堆砌、过度摆盘等炫耀消费不同，如今的消费者更加关注高品质，以及品牌带来的长期价值体验。美团核心本地商业CEO王莆中在致辞中说，不管消费环境如何变化，总有一部分人要坚守高标准，总有一部分企业要承担做好传承又做好创新的责任，把“吃”做好是美好生活的重要组成部分。

目前，中国精致餐饮行业呈现“纵深下沉”“横向出海”两大新趋势。



美团核心本地商业CEO王莆中致辞 尹记者/摄

索，持续为精致餐饮提供新增长空间。美团数据显示，除了北上广深，更多城市迸发出新的消费潜力，2024年，二、三线城市的精致餐饮门店数量同比增长近30%。

地方精致餐饮的兴起也带动本土美食文化和食材持续破圈、焕新。2024年，赣菜首次登上“黑珍珠餐厅指南”后，全国精致赣菜门店数增长了7%，线上订单量增长超50%；“云南树番茄配雪燕”入选黑珍珠年度菜品奖后，不仅该菜品销量翻了一番，还推动了云南本地食材“树番茄”走上全国餐桌，在美团上新“树番茄”菜品的全国精致餐饮门店数同比增长76.2%。

与此同时，高品质中餐在海外也大放异彩。2025年榜单中，海外上榜中餐数量创历年新高，进一步验证了“黑珍珠”在国际市场的影响力和参考价值正在增强。

未来，“黑珍珠”会继续开拓海外市场，加强中外美食交流。王莆中介绍，黑珍珠餐厅要到全球市场推广自己，进行互相碰撞、学习并融合，美团将继续坚守初心，透过“黑珍珠”擦亮

地方美食名片，向世界传播中国餐饮文化。

不只是美食榜 黑珍珠三大定位 陪伴品质餐饮长期经营

会上，美团副总裁、到店餐饮事业部总经理魏巍介绍，人们对精致餐饮的需求并没有太大变化，但是承接需求的方式和供给产生了变化。这对餐厅经营能力提出了更高的要求，不仅是价格的下调，更是对菜品、服务和经营模式的重新思考。

在很多上榜餐厅主理人的心中，“黑珍珠”的价值不仅是一份美食行业榜单。对于眉州东坡集团旗下品牌1996川菜·主厨餐厅来说，“黑珍珠”意味着“正循环”。作为“2025黑珍珠”新上榜餐厅代表，眉州东坡总裁梁棣认为，“黑珍珠”的要求其实也是顾客的要求，参照评选规则，餐厅在服务细节及菜品独特性上都有了不小进步，上榜后，食客会有更多期待，餐厅对服务质量、菜品品质都要有更高的要求才行。

与此同时，精致餐饮“线上化”变得愈加重要。浏览“黑珍珠餐厅指南”打卡上榜餐厅、下单套餐体验精致餐饮的质价比、再分享评价和笔记……如今，越来越多的年轻人开始习惯在线上完成精致餐饮消费决策。2024年，黑珍珠榜单餐厅的在线交易率达到了64%，其中，“95后”“00后”占比已达到了28.6%，较去年同期增长8.5个百分点。依托多年在餐饮行业沉淀的数字

化能力，美团一直通过“黑珍珠”为上榜餐厅提供长期稳定的获客渠道，并通过线上数据资产沉淀反哺经营，帮商家扩容品牌价值，实现长期稳定的增长。数据显示，连续8年在榜“黑珍珠”的餐厅，线上日均访问量较首次上榜仍有30%左右的涨幅。



美团副总裁、到店餐饮事业部总经理魏巍 尹记者/摄

面对行业新需求、新机遇，会上，魏巍提出“黑珍珠”三大行业价值定位——“长期经营基建”“权威荣誉体系”“美食文化桥梁”，希望利用平台在餐饮行业的多年沉淀，做品质餐饮的长期陪伴者。魏巍认为，“黑珍珠”不仅仅是榜单，也是商家长期发展的支持体系、品牌的信任背书、美食文化的传播者，为商家注入发展动力的同时，推动中国品质餐饮提质升级，帮助城市美食走向更大舞台，帮助更多精致餐饮出海。

与时代需求共振 更多城市孕育“黑珍珠”

数量持续增长，并继续深挖低线城市，增开常州、温州、泉州、三亚4城，让川菜等更多地方特色美食通过榜单走向更大舞台。

新兴市场外，上海、北京、广州、成都、杭州、深圳仍是“黑珍珠”榜单主力，并呈现地方菜系多元、多地摘钻、品牌扩容等趋势。上海不仅在榜餐厅数量连续8年位居前列，还见证了本土老品牌“成隆行”在上海、东京多地上榜；北京则是“2025黑珍珠餐厅指南”新上榜餐厅数量最多的内地城市，既有Ling Long、京鲍·翰林书院等精致餐饮继续登榜，也有连锁餐饮的升级品牌，比如1996川菜·主厨餐厅、楚膳四季·24节气餐厅、崭露头角。

为进一步激发行业活力，“黑珍珠”持续面向在烹饪领域取得突出成就的优秀主厨颁发个人奖项。今年的黑珍珠年轻厨奖，打破名额限制，同时颁发了两位优秀的年轻厨奖。“黑珍珠餐厅指南”负责人唐燕说，希望借此鼓励更多优秀的年轻厨师勇于突破和创新，未来黑珍珠还会持续丰富榜单体系，助力行业升级。

会上，“2025黑珍珠餐厅指南年度菜品奖”同时出炉，这是全国首个大数据评选的精致餐饮菜品奖项，目的是倡导行业探索食材的无限可能和菜品的艺术性，而不是崇尚高价食材。为了促进地域食材的深入挖掘和特别设立了“江西精品食材展”，并还烟笋、

广昌白莲等江西特色的“农产品地理标志”产品纷纷亮相，现场烹饪展示引得与会者纷纷驻足。



南昌、苏州、台州首次摘得“2025黑珍珠餐厅指南”年度菜品奖

通常情况下，每1.5万个母贝才能孕育出一颗天然黑珍珠。经过8年成长，立志做百年榜单的“黑珍珠餐厅指南”，不仅成为中国人自己的美食榜单，还激励着中国餐饮人守正创新，带动更多城市孕育出自己的“黑珍珠”，推动高品质餐饮与时代需求同频共振。