

# 世界道教聯合會成立 推動人類文明交流互鑒



▲世界道教聯合會成立大會現場。

大公報記者陳旻攝

【大公報訊】記者陳旻鎮江報道：9月24日，第五屆國際道教論壇在中國道教福地江蘇鎮江茅山崇禧萬壽宮開幕，來自39個國家和地區的道教界代表、專家學者等500餘人出席。當日下午世界道教聯合會舉行成立大會，來自全球的52個道教組織申請成為世界道教聯合會創始單位會員，其中的50個派出代表出席成立大會。世界道教聯合會的宗旨為繼承發揚道教優秀傳統文化，加強世界道教徒團結合作，推動道教時代化、國際化，促進人類文明交流互鑒、世界和平發展。

本屆論壇以「崇道尚德，與世偕行」為主題，由中國道教協會、中華宗教文化交流

協會主辦，第五屆國際道教論壇江蘇組委會承辦，香港道教聯合會、澳門道教協會、台灣中華道教總會協辦。

國際道教論壇前身為2007年中國道教協會和中華宗教文化交流協會在中國陝西西安和香港共同舉辦的國際道德經論壇，2011年、2014年以及2017年分別在中國湖南衡山、江西龍虎山和湖北武當山舉辦三屆，目前已成為道教界規模最大、影響最深遠的國際性文化交流活動。

中央統戰部部長石泰峰，中共江蘇省委書記、江蘇省人大常委會主任信長星，中央統戰部副部長、國家宗教事務局局長陳瑞峰

等出席世界道教聯合會成立大會。

世界道教聯合會理事長李光富致辭介紹，道教作為人類古老的文明和信仰傳統之一，根植於中國文化，近代以來，道教逐步傳播到世界各地。上世紀四五十年代以後，對道教感興趣的西方民眾日益增多，西方出現了信奉道教的一代。

「經過多方共同努力，今天世界道教聯合會終於成立。」李光富說，全世界道教徒夙願得償，這是道教發展史上具有里程碑意義的大事，必將有力推動人類文明交流互鑒，為破解時代難題，增進人類共同福祉貢獻道教智慧。

每個地方都有自己的飲食文化，它不僅是為滿足身體的需要，更是為了享受味覺上的愉悅和文化上的傳承。隨着兩岸交流，在大陸不僅能吃到滷肉飯、牛肉麵等地道的台灣小吃，近幾年隨着網絡購物的快速發展，大陸的魔芋爽、親嘴燒、螺螄粉等特色美食也風靡台灣，成為台灣年輕人社交的「硬通貨」。這讓回台探親的台灣姑娘謝嘉琪嗅到了商機，她決定在島內生產袋裝螺螄粉，儘管困難重重、跑遍全島，仍不退縮。她形容這是「一個吃貨的執著」。「美食交流是沒有界線的，我想成為兩岸美食家，用美食架起兩岸交流的橋樑。」謝嘉琪說道。

大公報記者 曾萍（文、圖）

「我記得我第一次吃螺螄粉，是2011年第一次去廣西南寧的時候，當時聞着覺得好臭，但是吃起來卻覺得非常好吃。」謝嘉琪回憶着自己第一次吃螺螄粉的感受。在新冠疫情前，她曾和朋友合夥在南寧市開了幾家螺螄粉實體店，笑言「自己不僅愛吃螺螄粉，也了解螺螄粉」。在今年春節前，謝嘉琪回台灣，在酒店隔離期間，她上網看到螺螄粉在台灣年輕人圈子裏特別受歡迎，於是萌生了在島內開一家螺螄粉店的想法。

## 台當局「禁令」不受歡迎

「我看在『蝦皮』（購物APP）上，大陸螺螄粉的銷量特別驚人，

## 台妹自創螺螄粉品牌 苦尋原材料跑遍全島

其中一家店最高銷量就有36萬包，這在台灣是很高的銷量。我在廣西這麼多年，我對螺螄粉也甚了解，這真的是很大的商機。」

當時，恰逢民進黨當局頒布所謂「螺螄粉禁令」，但台灣民眾根本不買賬，島內社會迅速掀起了一股螺螄粉的「囤貨潮」。「螺螄粉在台灣簡直是自帶流量，在台灣的實體店經常客滿，討論度也很高。」謝嘉琪說，近幾年，台灣的年輕人因喜歡抖音、小紅書，也愛上了大陸美食，而螺螄粉正是備受台灣年輕一代喜歡的「網紅美食」。謝嘉琪嗅到了螺螄粉在台灣商機，但由於受疫情影響實體店經營並不理想，於是她接受了朋友的意見，打算在台灣生產自主品牌的袋裝螺螄粉。

「但是我沒想到，這個想法要實現起來並不容易。」對於常年在大陸工作生活的謝嘉琪而言，要在台灣生產袋裝螺螄粉，從註冊公司、商標到尋找原料每個環節都困難重重。「我一開始甚至有點像無頭蒼蠅，不知

道從哪裏打聽、註冊公司要從哪個環節開始，這些都需要自己慢慢理順。」謝嘉琪說，自己並不是「知難而退」的人。她去網上搜索螺螄粉的原材料，然後對照着搜索島內哪裏可以買得到這樣的材料。「為了找『螺螄』的原材料石螺，我開車到台南，去嘉義找，但是供應量還是太少了。」謝嘉琪笑言為了實現自己「異想天開」的想法，從去年5月，她便開着車在島內跑了一圈。

## 感謝廣西友人提供秘方

謝嘉琪坦言，光是為了克服原材料的問題，她就花了大半年的時間。「我甚至還把石螺買回家，自己刷了之後熬湯來試味道。」解決原材料的問題之後，最重要的是保持味道上的盡可能還原。謝嘉琪很感謝在南寧的合夥人，無私地給她提供幫助，並把湯底的秘方提供給她，讓她可以在台灣還原味道相似度80%至90%

的螺螄粉。「螺螄粉最重要的就是口感彈牙的米粉。我找了大概十幾家米粉廠，溝通了很多次，最後我才決定其中一家廠家合作，一起生產了一款口感上最接近的螺螄粉。」謝嘉琪希望盡可能地還原她記憶中廣西螺螄粉的味道。她將其解釋為「一個吃貨的執著」。

皇天不負有心人。謝嘉琪原本只是抱着「試一試」的心態，沒想到首批生產的5000包裝螺螄粉剛上市8天就全部賣斷貨。「我覺得口味不錯，最大的特點是我們的袋裝螺螄粉裏面有原湯，有點像預製菜，打開後不需要加水，直接加熱就可以吃了。」

台灣消費者對螺螄粉味蕾上的認可超出了謝嘉琪的預期。她說，目前正在加緊提高產量，並且計劃下一批推出「加臭加辣」的袋裝螺螄粉。「現在產量約15000包，根本供不應求，很多團購我都不敢接單。接下來我們會把產量提上來，每批能達到30000至50000包。」

▲台青謝嘉琪創立的螺螄粉品牌如今已在台灣實現量產。

## 大陸配偶烹製美食解鄉愁

### 風味獨特

在台北市廣州路的「艋舺200晴雯柳州螺螄粉」店門外，店內坐滿了正在品嚐螺螄粉的食客，店員拿着票在門口喊號，門口的食客也排起了長龍。「柳州妹」韋晴雯向大公報表示，1999年因結婚而去了台灣，由於太思念家鄉的味道，在台灣遍尋不到螺螄粉後決定自己開一家螺螄粉店。

2010年，韋晴雯的柳州螺螄粉店在台北正式營業。為了讓台灣民眾更快接受螺螄粉，韋晴雯還改進了螺螄粉的湯底。「因為台灣人不喜歡吃太辣，所以我的湯底是無辣、少油少鹽，並根據當地口味加入牛肉和各式滷菜。」韋晴雯回憶說，一開始不少台灣人以為她開的是賣螺絲的五金店，誰曾想品嚐過後不少人都愛上了小城柳州這款風味獨特的美食。

由於生意紅火，如

今韋晴雯在台北又開了一家新店。「新店位置更大，有3層樓，在台灣我不敢說100%的人喜歡，但是許多民眾都非常喜歡螺螄粉的味道。」韋晴雯笑着自信地說。

韋晴雯的螺螄粉店在台北的人氣相當高，自2010年開業至今，她的店被不少台灣媒體報道，並曾登上台灣知名綜藝節目《康熙來了》，熱度直至今日仍然不減。「美食交流也是促進兩岸了解的一個途徑，不少台灣民眾吃了螺螄粉之後，都想到柳州旅遊，甚至有食客想讓我組團帶隊去柳州。」在韋晴雯的店裏，醒目地貼着一張廣西地圖，新店的牆上也有柳州城市景觀的彩色手繪圖，她想讓更多台灣民眾了解廣西的人文和美食。

與韋晴雯的經歷頗為相似，王柳丹於2008年嫁到台灣後，在高雄開了一家「丹丹螺螄粉」店，「我希望有更多台灣的食客能嘗到大陸不同地方的特色美食。」由於在台灣很難找到烹製螺螄粉的食材和原材料，王柳丹就自己動手做，像螺螄粉的靈魂——酸筍，就是她自己醃製的。



▲韋晴雯的螺螄粉店在島內打出名堂。

王柳丹說，陸配在台灣的工作機會不多，幾經周折才開起了飲食店。她說，除了螺螄粉，還推出了桂林米粉，今後還會陸續推出廣西的其他美食。「美食最能撫慰人心，希望廣西的美食能讓台灣的食客吃得開心。」

## 「願做兩岸美食交流使者」

### 祖國情懷

「我的袋裝螺螄粉的包裝也有精心設計，這一邊是台北的101大樓，就是代表着台灣，另一邊是北京故宮，代表着祖國大陸。我希望螺螄粉這種美食能串聯起兩岸同胞的情誼。」謝嘉琪拿起她帶來廣西的台灣生產的袋裝螺螄粉，指着包裝袋上的設計圖案解釋道。

謝嘉琪說自己一直想做「兩岸美食

家」，想把更多大陸、特別是廣西特色的美食帶回台灣。「美食是沒有界線的，也是很好的一個加深兩岸了解的溝通渠道，不應該牽扯其他因素，老百姓也有選擇美食的自由。」對於常年在兩岸往來的謝嘉琪而言，兩岸有着互通的飲食文化，美食交流能進一步拉近兩岸民眾的心靈距離。

一水之隔，擋不住兩岸「吃貨」對美食共同的追求。如今在台灣夜市上，不再只有山西麵館、山東饅頭這樣的傳統大陸美食，螺螄粉、魔芋爽、麻辣花生等新一代大陸美食同樣「俘獲」了台灣年輕人的胃。

生產袋裝螺螄粉的

成功經驗讓謝嘉琪有了更多的想法。「廣西有很多美食，除了螺螄粉之外，我還想挖掘這邊其他的特色美食，例如油茶等，看看有沒有辦法帶到台灣生產、推廣。」謝嘉琪說，而作為一個地道的「吃貨」，她想成為兩岸美食文化交流的使者，讓更多台灣人能品嚐到大陸不同的特色美食。

一個吃貨的執著

