沿着高速看中国

『高速』汇上海 助力双循环

新华社上海4月11日电（记者王辰阳）连接两座超大城市的京沪高速，横贯长江经济带北部的沪蓉高速，串联华东、华中和西南的沪渝高速，打通东部沿海地区的沈海高速……多条高速公路交汇大上海，将上海与全国各地迅捷相连。

“最近汽车芯片市场供应比较紧张，以前我们运输汽车芯片，从深圳到上汽生产工厂需要31小时，而现在走高速人停车不停，16个小时就能送达。”天地华宇华南事业部副总经理陈寅峰说。

“我们通过四通八达的高速公路为企业生产提供物流保障。”从事物流工作多年的陈寅峰表示，近年来高速公路的发展，明显提升了客户对物流产品的时效体验，也让物流企业更放心地围绕高速公路进行网络布局投资。

高速公路让生产要素充分流动，同时改变了城市生活。

早上8时不到，位于上海南京东路的老字号泰康食品店门前就排起了队。“我想买一盒早上新烤出来的鲜肉月饼，开车带给苏州的亲戚尝尝。”市民吴先生说。

上海市黄浦区商务委相关负责人朱弘表示，南京东路步行街的拓展工程完成后，老字号焕发生机，吸引了华为、安踏等民族品牌旗舰店入驻，很多国际品牌的中国首店选择落户上海，吸引了越来越多各地自驾者体验“上海购物”新感觉。

这也带动、延伸出更多的商机。“依托大交通和大会展的优势，我们将形成各品类全产业链的国际贸易新模式。”上海虹桥国际进口商品展销有限公司市场总监朱菁说。

目前，虹桥品汇已汇集来自70多个国家和地区的2000多个品牌、20000多款商品，其中70%的商品来自于进博会的全球参展企业。以咖啡为例，“从种子到杯子”的虹桥国际咖啡港已经在规划建设中，使咖啡生豆、熟豆、咖啡粉、制成品以及咖啡机、杯碟等衍生品的国际贸易商汇聚于此。咖啡认证及相关教培同步进行，使虹桥国际咖啡港成为咖啡全产业链的功能性平台。

今年2月，国务院批复、国家发展改革委印发的《虹桥国际开放枢纽建设总体方案》发布，明确到2035年，虹桥国际开放枢纽将全面建成，成为推动长三角一体化发展、提升我国对外开放水平、增强国际竞争合作新优势的重要载体。

让我们把目光从上海西翼的交通枢纽转向东侧的深水良港——

全球单体规模最大、综合自动化程度最高的集装箱码头洋山四期投用3年以来，吞吐量逐年增长。2020年，在新冠肺炎疫情的影响下，仍增长了28%，突破420万标准箱。预计2023年将实现满负荷运转，达到约700万标准箱。

“高速”汇聚的上海，正在探索智慧公路的未来。

上港集团尚东分公司副总经理孙金余向记者介绍，洋山四期近半的物流周转是水路周转，高速公路发挥了重要作用。近年来，自动驾驶物流车已经在这里测试，随着智慧高速公路的发展，自动驾驶进出港区将更加便利。

今年的上海市政府工作报告提出，上海将聚焦打造国内大循环的中心节点和国内国际双循环的战略链接，主动服务和融入新发展格局。上海具有独特的地理优势和开放的城市品格，多条高速公路在此相遇，更是极大带动了人流、物流、资金流，必将助力上海奏响国内大循环和国内国际双循环强音。

陕菜：昔日宫廷帝王宴，今朝民间百姓餐

中国聚焦

新华社西安电（记者梁娟、蔡馨逸、李亚楠）春日的北京，一场陕西美食盛宴正在进行：不仅有葫芦鸡、奶汤锅子鱼、臊子面等60多道精品陕菜和特色小吃展现美食的鲜香，还有饮食文化活动讲述陕菜的底蕴。

不久前，一部西影出品的纪录片《千年陕菜》让包括陕西人在内的许多网友惊叹：哇，原来陕菜从周朝的“周八珍”、大唐御宴“烧尾宴”传承至今已有数千年历史。

一直以来，停留在大众印象中的陕菜，既是回民街上的泡馍和镜糕、永兴坊里的非遗小吃、来西安必打卡的摔碗酒和毛笔酥，也是《装台》里的辣子蒜羊血和裤带面、《白鹿原》中的葫芦头泡馍和油泼扯面，同样是美食网红“陕西老乔”的镜头里的醋粉、搅团、油糕……正因如此，西安常常被调侃为“碳水之都”。

然而，近年随着陕西题材的影视剧热播和陕西旅游消费升级，陕菜的丰富性展现在世人面前。

寻根溯源，从周秦汉唐而来

诞生在陕西的饮食，植根于华夏文明重要的发祥地，其历史最早可追溯到3000多年前的西周，历经十三个王朝的更迭洗礼，可以说是中国最古老的菜系之一。西周时的宫廷宴，菜式已达数百种，被后世称为“周八珍”的便是陕菜的雏形。

公元8世纪的唐代都城长安，汇聚了海内寰宇的各色菜肴及烹饪技巧，历史中的陕菜进入了发展高峰。恢宏的大雁塔旁，便是当年文人士子曲江宴饮之地，这里诞生了陕菜中最负盛名的烧尾宴，其盛况在诸多史料中均有记载。

从史料记载来看，唐代的宫廷宴中多出现海参、鲍鱼等海味。作为盛世之都，千年以前，各种山珍海味就翻山越岭来到长安。由于路途遥远，御厨面对的都是干制的鱼翅、海参、鲍鱼等，涨发和制汤是其中必不可少的工序，再通过煨、炝、烀、烩、酿、熘等烹调方法形成宫廷饮食“淡而不薄”“形整而烂”的独特风味。后世将发源于宫廷官府的饮食称作官府菜。

陕西官府菜源于西周，兴盛于汉唐，经宋元明清不断演化发展，直至清末民初被李芹溪等陕西名厨发掘整理，形成体系。周秦汉唐的历史之脉和煨烤炝炖的美食之道在这片厚重的大地上繁衍传承，高端讲究的官府菜在历史颠簸中几近失传，街头巷尾的市肆菜和百姓喜好的民间菜逐渐成为陕菜的代名词。

时代复兴陕菜，百姓也享“御宴”

1970年8月18日，当16岁的郑新民到西安市莲湖区同兴楼饭店后厨报到时，他不会想到有朝一日会成为省级非遗陕西官府菜制作技艺的代表性传承人。

尽管是师从靳宣敏和张生财两位陕西官府菜的第二代传人，但因为官府菜食材讲究、做起来费工费时，在20世纪80年代中期之前，郑新民很少有上手做官府菜的机会。在老百姓的餐桌上也几乎不见官府菜。

随着改革开放，陕西商业和旅游业蒸蒸日上，给了皇家御宴重新面世的机会。1990年起，多家陕菜餐馆开始研究复兴古代宴席，一时间官府宴、曲江宴、唐宫长寿宴等成为陕西宫廷饮食文化名片，受到海内外食客热捧。

由张生财、郑新民团队整理、研制的陕西官府宴在商业部获奖。除了师徒传承，他们还从古代文献典籍中搜集大量资料，以古代烹饪文化为基础，融入现代健康理念，形成色、香、味、形俱佳的美味珍馐。

2011年6月，陕西官府菜被列入陕西省第三批非物质文化遗产名录项目，郑新民被确定为陕西官府菜制作技艺传承人。

近几年，郑新民在钻研美食的同时，还特意推广陕菜文化和培养烹饪人才。他开创的陕西官府菜文化沙龙已经办了80多期，带出的百余位徒弟继续着官府菜的传承与创新。

与此同时，在陕菜品牌创新工程的助推下，多种档次、各具特色的陕菜餐馆如雨后春笋般遍布西安大街小巷。它们有些风味独特走红社交网络成为“网红店”，有些坚守传统口味吸引“老陕”去大快朵颐，还有些在传承中创新让陕菜历久弥新……

美食为媒，彰显地域文化

“这道菜是魏府醋芹。唐代一种佐酒下饭的菜肴，相传魏征的夫人裴氏擅长做醋芹，很受魏征喜欢。”在西安永兴坊的永兴坊楼里，“魏征家宴”的“长安酒肆五品”摆上桌后，永兴坊楼经理韩鲜妮依次向客人介绍着菜品。

“魏征家宴”是永兴坊从古代食单和经典陕菜中发掘、再造出的宴席，既能体现陕菜特色，也包含诸多历史典故。

永兴坊位于西安城墙中山门内北侧顺城巷，1400多年前，唐朝魏征府邸曾坐落于此。如今，这个汇聚陕西11个地市107个区县非遗美食和特色陕菜宴席的街区成为游客品尝陕西美食、了解非遗文化的“打卡地”。

在2014年底开园时，永兴坊的客人大多数是在西安工作生活的陕西人，他们在关中巷、陕南街和陕北里三条街巷里寻访家乡美食，找到乡愁味道。很快，大批游客的到来让“一站式咥美陕西”的永兴坊迅速从陕西人的“朋友圈”传遍全国。

潼关肉夹馍、宁强千锤酥、柞水洋芋糍粑、富平琼锅糖……永兴坊的每款美食前都加上了地域名，在每个摊位前都配有图文介绍，以美食展现地域文化。

在美食之余，华阴老腔、华县皮影戏、合阳提线木偶、陕北说书等特色非遗展演，将陕西文化立体展现在游客眼前。

据了解，自开园以来，永兴坊累计接待游客超过4000万人次，非遗展演26000余场次，举办传统节日、节气主题等活动超过3000场次，惠民演出百余场。

随着人们旅游需求和品质的提升，以永兴坊为代表的一批陕菜美食文化景区成为外地游客通过美食了解陕西的一扇窗口。“民以食为天，独特的地域文化往往形成独特的饮食文化。美食是媒介，围绕美食做的是陕西文化的文章。”永兴坊文化发展有限公司总经理段晓玉说。

洪江古商城：传承“商道”传奇

大图：4月10日在湖南省怀化市洪江区拍摄的洪江古商城（无人机照片）。
小图：洪江古商城街景。
新华社记者柳王敏、陈思汗摄

新华社长沙4月11日电（记者明星、柳王敏、陈思汗）被誉为“湘西明珠”的湖南洪江古商城，近年来在特色小镇“文旅融合”的热潮中，闪现出神奇的光彩。

记者看到，在洪江古商城旅游，体验式互动是其最大特色。游客们在观看“镖传四海”“护税征厘”等表演时，还可参与扮演镖师、税官、师爷等角色。

景区负责人余芳说：“洪江古商城区别于其他文旅小镇的最大特色是商道文化，这也是古商城灵魂所在。它让每一个来过的游客都印象深刻。”

怀化市洪江区文化遗产保护中心主任梁斌介绍，这里历史上是滇黔与沪汉之间水运的必经之地，西南山区的木材、桐油、药材、山货由洪江经水路外销，从沿海运回的食盐、布匹、百货则由此散往湘、黔、鄂、桂、滇边远山区。

文物部门的调查显示，洪江古商城仍断续保存约4公里的青石板路和石板码头。古城内的18家报馆、23个钱庄、34所学堂、48个半戏台、上百个作坊店铺，恰似一幅直观反映明清时期社会市井全貌的“清明上河图”。庆元丰、肖恒庆、刘同庆、徐荣昌等“八大油号”所创的洪油品牌曾经富甲一方，驰名海外。

悠久的重商传统，发达的商业文明孕育了洪江独特的商道文化。“一个包袱一把伞，来到洪江当老板”的口头禅，“鱼龙变化”的太平缸，“外圆内方”的警示柱，“义方恪守”的门联，“吃亏是福”的家训，“对天勿欺”的警语……洪江古商城景区讲解员贺珍芳介绍，这些元素让人感受到洪商文化中艰苦创业、诚信为本、灵活多变、精于筹划、注重商德、回报公益的核心理念。

凭借丰富的历史文化资源优势，湖南省海峡两岸交流基地、首批湖南省中小学生研学实践教育基地相继在洪江古商城挂牌，学生在游览景区、了解景区文化后，可参加洪江草龙编制、“里仁为美”角色扮演、“镖传四海”等实践活动。

怀化市洪江区文旅广体局局长明芙蓉说，研学产品立足本地商道文化特点，将民间艺术、中医文化、珠算文化、报纸设计、湘商文化等内容与学校课程有机结合，让学生在寓教于乐中提高综合素质。

近年来，怀化市洪江区立足全域旅游发展，在保护好文物和古建筑的前提下，对洪江古商城进行旅游开发，打造“白天+夜间”的旅游场景，凸显“明清风貌”“民国风情”“商城特色”“洪江记忆”，精心编排的全新体验式互动表演活动深受游客喜爱。

2021年春，洪江古商城景区大型文创景观灯正式对外开放，一步一景，流光溢彩；同步推出的“又见小城故事”沉浸式夜游项目如梦如幻，吸引了大量游客前来“打卡”，与景区配套的烟雨洪江商业街区夜间客流量大幅超过日间，当地酒店、民宿一房难求。洪江古商城如一颗“夜明珠”，呈现出迷人魅力。

浙江游客孙迪说：“传统的历史虽然具备深厚的文化底蕴和内涵，但是不容易被接受，以故事的方式重现，富有乐趣，互动式的设计令人有置身其中的感觉。”

安化，万里茶道从这里出发

新华社长沙电（记者明星、柳王敏、陈思汗）山在云雾中，云绕山崖间。清明过后，湖南省益阳市安化县田庄乡高马二溪村的茶园老板谌贵祥，迎来一年中最忙碌的时节：大量招募采茶工人、加工黑毛茶、招待四方游客、研发新的黑茶产品。

登上高马二溪村“九湾十八岔”茶山远眺，山峦深处一个个绿色茶园笼罩在云雾中。每天清晨，一群群茶农上山采摘新鲜的茶叶。青翠欲滴的茶园，宛若一座正在开采的金矿。

家住高马二溪村的谌贵祥和黑茶打了一辈子交道，茶园每棵茶树的风味，他都能说出一二。从2007年开始，他就带领当地部分村民发展黑茶产业，打造茶叶品牌。10多年来，高马二溪村已建好高山生态有机茶园16800余亩，有大小茶叶企业40余家，是安化县茶园面积最大、茶企最多的村。

谌贵祥介绍说，他的茶厂每年要收购260多户茶农的鲜叶，成品黑茶通过全国400多家代理商进入4万多个终端客户。村民因为黑茶过上了好日子，高马二溪村村民1912人，如今在安化县农商银行就有1.7亿元的存款。

近几年，得益于安化县着力将田庄乡打造成全国唯一的黑茶主题特色小镇，过去交通不便的高马二溪村，正蝶变成生态宜居、村民富足的美丽乡村，田庄乡从卖原料茶到自制成品茶，茶叶产品已经拥有1000余款样式和50多项专利。

田庄乡所在的安化县，位于雪峰山脉北端，是“万里茶道”的重要起点之一。安化黑茶乌黑油润，汤色如琥珀，历来受到茶商和西北少数民族青睐。随着时代发展，茶马古道上的马蹄声、驼铃声不再响起，但黑茶销售却走入了“快车道”。安化县近年来实施“全网计划”，运用互联网技术搭建“云”卖场，在长沙成立全国首个安化黑茶离岸孵化中心，在淘宝、京东等电商平台开设线上旗舰店，全国第一个茶类抖音电商直播基地已开始运行。与此同时，安化黑茶也从传统的“边销茶”，华丽转身成为大众时尚饮品。

“过去的消费习惯是用针插刀砍，然后将分离出来的茶片熬煮成茶汤，但是这种饮茶方式与21世纪的快节奏格格不入。安化多家黑茶企业针对都市消费群体，研发了适合快速冲泡，又保留传统文化和品质口感的新产品。”谌贵祥介绍说。

记者在安化县采访发现，“巧克力片”的小包装茶、瓶装黑茶饮料、速溶黑茶、黑茶酒等时尚茶饮和黑茶牙膏、黑茶面膜等日化产品，正引领当下的黑茶消费潮流。

安化黑茶演绎了一片叶子成就一个产业、富裕一方百姓的传奇。安化县委书记刘勇会表示，全县黑茶产业综合年产值达230亿元，15万多贫困人口中有10万人因茶脱贫，黑茶产业在安化县决战决胜脱贫攻坚、全面建成小康社会的过程中，发挥了关键性的引领作用。

刘勇会说，安化县下一步将以安化黑茶特色小镇作为重要载体，实现茶旅融合发展，打造全国黑茶文化旅游中心和中国黑茶之乡。游客来到安化，可以走茶马古道、观茶山云海、赏茶乡花海、探梅山文化、逛古茶市、住茶园民宿，感受24小时健康茶生活。