

# 70年逐一城：盘龙城深度探源“江河对话”

它为长江流域带来了青铜文明，“激活”长江中下游地区丰富的金属资源；它的发现改变了学术界对于“商文明不及长江”的传统认知，是华夏文明形成过程中长江文明与黄河文明发展等量齐观的历史见证……

坐落于湖北武汉黄陂的黄陂盘龙城遗址，犹如镶嵌在长江中游的文明明珠，为中华文明演进提供了独特见证。

凭借揭示商代资源控制体系、展现南北文明交融等关键价值，黄陂盘龙城遗址入选“2024年度全国十大考古新发现”；在五千载文明星河中，盘龙城以非都城身份汇聚多重文明密码，为解读中国多元一体文明格局的诞生提供了不可替代的实物依据。

## “长江流域青铜文明中心”

2024年是盘龙城发现70周年、考古发掘50周年的时间节点，也是它获得“2024年度全国十大考古新发现”的关键之年。这处曾实证“长江流域也是中华文明的摇篮”的重要遗址，以大遗址考古的新思路、新方法、新技术，走进学界和社会大众的视野。

狰狞的饕餮、蜷曲的夔龙、怒目的兽面……这些精美的纹饰通常满布青铜礼器之上，是商文化的独特表征。徜徉在盘龙城遗址博物院，一件件展出的器物似在诉说着盘龙城作为“长江流域青铜文明中心”的独特地位。

严谨的城市规划、复杂的青铜技术及资源管控系统，无不展现着盘龙城的文明高度，标志着长江流域在夏商时期已形成深受黄河文明影响的区域文明中心。

20世纪50年代，学术界对于商时期物质文化的认知，还仅限于殷墟文化，尤其对早商王朝的国家范围以及文化面貌认识非常有限。这样的局面，持续了近十年。

1954年，武汉的一场特大洪水冲刷出一座沉睡了3000余年的故城——盘龙城。

4年后，盘龙城被确认为属于早商时期，使得学术界认识到，同时期夏商王朝的政治版图已从黄河流域发展到

了长江流域。

20世纪70年代，北京大学恢复招生伊始，就将田野考古工作投向盘龙城——这也是北京大学首次在南方地区的考古工作。1974年、1976年，俞伟超、李伯谦两位先生带领北大学生进行了两次发掘工作，先后在盘龙城城址、宫殿基址和李家嘴墓葬，发现大量青铜器，并开始认识到盘龙城与郑州地区商时期文化的一致性。

时隔20年，“大邑商”的文明印记渐渐揭开。身在长江之畔的一隅，仿佛可窥见千里之外商人浩荡而深荡的精神世界。

## 长江黄河对话交融的实证

商族青年自盘龙城出发，溯江而上，进入三峡，抵达古蜀——静静矗立于盘龙城城垣，不禁遐想神秘的三星堆。在世人所熟知的三星堆遗址，中原文化以夸张的青铜器物得到极大的推崇和创新，是见证中华文明多元一体、交融汇聚的缩影。

盘龙城，是将长江流域和黄河流域联系起来、促进长江文明演进的关键所在。

盘龙城遗址博物院研究馆员万琳说，在盘龙城存续的300年间，它从一个南方据点，一跃成为长江中游规模最大的中心城市，既是商文明南下的推动，也是黄河与长江不断“对话”、交融的实证。

黄河和长江两大流域背对欧亚大陆的隆脊，向东面向大洋。地理上封闭的区位造就了文化上的独立性，同时也激发了区域内的文化交流。除了各流域内的文化交流之外，两条大河在相同的地势阶梯上并流，流域之间南北方向的交流都较发达，并形成了许多古今沿用的交通通道。

盘龙城所在的武汉位于今京广铁路这条传统的南北交通线路上，连接长江上下游，自古通江达海。武汉大学历史学院教授张昌平指出，夏商乃至西周时期长江流域聚落的分布，也完全吻合于上述地理格局。盘龙城所代表的夏商王朝势力，最早在文化上串联起长江

流域和黄河流域，标志着双大河文明结构的形成。

夏商周时期是古代中国王朝政体的形成和发展阶段。张昌平告诉记者，三代王朝中，黄河流域的中原地区，侧重于政治和文化引领，长江流域则侧重于资源和手工业生产。三代王朝虽有政权更迭，但政治、文化基本上是接续的。这样超过千年的延续发展，形成了古代中国时间最长的大一统格局，也为其后中国文化传统积蓄了强大的基因。

学界一般将古埃及、古巴比伦（两河流域）、古印度和古代中国这四大文明古国从地理上归结为“大河文明”，这是因为它们分别对应有尼罗河、底格里斯河和幼发拉底河、印度河、黄河和长江。世界各大河文明的成就各有特色、各有千秋，古代中国的双大河文明在地理和空间上回旋余地很大，在文化和政治上有其独特的丰厚层次。

## 不断探寻深邃的根脉

“自十年前我开始参与到盘龙城考古中的那一刻，就感觉特别有压力，因为我们不单是面对重要的盘龙城遗址，还需要在泰斗前辈们的工作基础之上，进一步推进盘龙城考古。”张昌平说，在盘龙城考古的点滴进展中，愈发感受到它的厚重、它的深远。

近十年以来，在前辈们以“考古写史”取得的巨大成绩之上，由武汉大学历史学院等多家单位组成的联合考古队，围绕“长江中游文明进程研究”，展开新一轮深度探索，“逐城”的步伐稳健而踏实——

杨家湾遗址区，已揭露成型的石砌遗迹规模巨大、修砌规整，为长江中游夏商时期遗址中首次发现。其巨大的体量 and 建设所需的人力、物力凸显了杨家湾地点在整个遗址的重要位置。

小嘴遗址区，一处完整的铸铜作坊遗址“重生”，包含制范、浇铸、冶炼、修整的完整“产业链”，是夏商时期都城之外首次发现的铸铜作坊。

在静静流淌的盘龙湖湖底，一系列水下考古工作证实，商时期盘龙城的原始聚落应是连成一片的陆地，如今已沉

睡湖水之下，沧海桑田。这是在环境考古研究方法上的一个新认识。

70年逐一城，盘龙城迎来了一代又一代考古人，不断讲述着此地深邃的根脉。

如今，接力棒递到了“80后”、武汉大学历史学院副教授孙卓的手中。“五一”小长假首日，考古项目负责人孙卓在盘龙城遗址博物院进行一场公益讲座，为许多因“2024年度全国十大考古新发现”慕名而来的观众，细数了诸多新发现、新成果——盘龙城并非简单的文化“接受者”，而是参与塑造早期中国文明格局的重要力量。

商邑翼翼，四方之极。2024年底，盘龙城遗址博物院联合全国25家文博单位举办“商翼四极——商王朝地方文明特展”，聚合“四方”商代精品文物。展厅中，盘龙城遗址杨家湾11号墓出土的铜圆鼎被放置于显眼的位置。大圆鼎通高85厘米，口径55厘米，重达24.34千克，是目前所见商代早期最大的青铜圆鼎。它仿佛昭示世人：盘龙城虽远离中原，却是商王朝南方的疆土所至。

自1954年被一场突如其来 的洪水冲刷呈现于世人面前以来，盘龙城遗址的考古工作所揭示的重要性日益凸显。这座沉睡地下的商代都市，被誉为“武汉城市之根”。这个根，塑就了城市的魂，让九省通衢的大武汉在时间维度上与长江流域早期文明紧紧相拥。

盘龙城仍保留着太多待解之谜——它的完整规模、城市布局、文明程度，都在等待后人揭开。走进这里，可以回望夏商文明的发展历程，聆听中华文明演进的序章。

初夏时节，盘龙湖碧波荡漾。这座武汉最早的城市湖泊，拥抱着盘龙城遗址，文明的脉动也伴随着湖水奔腾千里，汇入江河，生生不息。



这是5月20日拍摄的运城盐湖景色(无人机照片)。连日来，随着气温持续升高，位于山西南部的运城盐湖呈现出色彩斑斓的景象，从空中俯瞰，如同一块块散落在大地上的调色盘。

新华社记者 唐福福

## 办旅游、开民宿、采山珍：

# 小兴安岭林区群众吃上“生态饭”

青山含黛，绿水如眸。五月的小兴安岭，白桦抽新枝，红松叠翠浪，宛若一幅绚丽多彩的生态画卷，徐徐铺展在世人眼前。

曾经，伐木取材、“靠山吃山”是位于小兴安岭腹地黑龙江省伊春市群众赖以生存的方式。如今，在这片广袤的土地上，伊春人办旅游、开民宿、采山珍，吃上了“生态饭”，在绿水青山间，书写着人与自然和谐共生的美好故事。

漫步五营红松林景区，清新湿润的空气裹挟着草木芬芳扑面而来，每一口呼吸都饱含着负氧离子的馈赠。石头上，数十种植物依石而生、野蛮生长；松林里，花果鼠不时“现身”，显示着大自然的神奇与生机。

“这是云杉，和它‘握手’不疼；那个是冷杉，和它‘握手’可要小心点。”五营红松林景区副总经理崔健华向游人介绍，话语间的熟稔，展现出伊春人对森林的深厚情感。兴致盎然时，他还现场表演森林号子，那激昂的号子声，诉说着林区的变迁，也见证着伊春从“向林索取”到“与林

共生”的转变。

如今，伊春的森林覆盖率已攀升至83.8%，23个自然保护区、7个地质公园，构筑起坚实的生态屏障，让这片土地成为众多野生动植物的家园，也让“中国林都”森林游的金字招牌愈发闪亮。

生态的良好根基，为产业发展奠定了坚实基础。伊春立足资源优势，大力发展森林康养民宿产业和林下经济，让绿水青山真正变成了金山银山。

走进铁力市丰朝鲜族乡的“岭尚十年”民宿，处处充满诗意。这里，政府投资建设硬件设施，企业负责内容植入和市场化运营，二者携手合作，打造出独特的旅游体验。每晚的小兴安岭文化分享会、充满趣味的森林骑行、浪漫的星空观测，还有加入桦树汁的特色咖啡，吸引着八方游客，让民宿经济成为乡村振兴的新引擎。

与此同时，伊春还加速发展林下经济。如今，24家桦树汁企业开发出涵盖食品、日化等领域的5大类180余款产品；黑木耳产业也不断延伸链条，从传

统种植向抑菌涂料等衍生产品拓展；野生蓝莓、刺五加等特色资源，更形成了“九珍十八品”品牌矩阵。曾经单一的林业产业，如今已发展成多元共生的绿色产业集群，为伊春发展注入源源不断的动力。

生态美了，产业兴了，伊春人的生活也甜了。

在伊春森工上甘岭林业局溪水林场，刘养顺家的农家乐飘出阵阵饭香。回忆起往昔，刘养顺感慨万千：“以前靠伐木为生，收入低，生活难；如今，守着这片绿水青山，日子越过越红火。”铁锅炖鲤鱼、排骨炖豆角，一道道特色佳肴端上游客餐桌。旺季时，农家小院天天爆满，年收入超10万元。

停斧锯换来绿意浓，护生态赢得百业兴，像刘养顺一家变化的故事在林区还有不少。停伐后，林场修柏油路、建花舍，40余家庭宿和农家乐串成“餐饮一条街”，曾经的伐木工人，如今变身民宿管家、山货掌柜，日子越过越有盼头。他们的笑容，是对伊春“靠山吃山”新实践最动人的诠释。

新华社记者 姜思妮

# 上门做菜新服务,如何更好发展?

近年来，上门做菜的新服务在社交平台上走红，让许多年轻人有了就餐新选项，也让不少烹饪爱好者看到一种就业新方式。

专业厨师提供“私厨”服务，擅长烹饪的厨艺爱好者在社交平台“接单”……如今上门做菜的服务越来越多样。对此市场反应如何？未来如何规范发展？

## 上门做菜悄然兴起

下班后，在广州工作的“95后”彤彤（化名）直奔客户家中做晚餐。客户是她 在小红书上发帖自荐上门做菜后联系上的。

“口味要做得怎么样，蒜、香菜、小葱等有忌口吗？”前一晚，她和客户做了详细沟通。到达后，她迅速按需加工起客户备好的食材。不一会儿，三菜一汤摆上了餐桌。

记者了解到，上门做菜服务正逐渐兴起并受到不少人欢迎。和彤彤一样在社交平台上提供上门服务的人并不在少数。在小红书平台搜索“上门代厨”“上门做菜”等话题有超万篇笔记，一些B站博主发布#请人上门做饭，是一种什么体验#等相关视频，点击量达百万次。

记者了解到，发帖的网友多是兼职，以做家常菜为主，做三道菜的人工费一般在50元至100元不等。一名湖北武汉的“00后”大学生告诉记者，他利用节假日兼职，“给一名30岁的上班族上门做菜30多次了”。

随着市场需求不断上涨，部分专业团队和家政公司也开始推出相应服务。

“团队6人都是‘90后’，客户也是以青年群体为主。”今年32岁的黄立鹏是广西南宁一个上门代厨团队的负责人。他说：“我们不仅接宴请单，也做家常菜。这种方式比做实体餐饮成本更低，单人月收入在1.5万元以上。”

喜嘉到内蒙古呼和浩特分公司负责人赵小英说，上门做菜的阿姨会经过总部专业培训，包括各大菜系的烹饪、刀工、营养搭配、服务礼仪等。

已经运营了4年的“阿姨妈妈上门做饭”平台负责人杨晋介绍，平台既有十余名专职阿姨也有几百名兼职阿姨，在江苏徐州的订单单量最高达200余单。

## 上门做菜为何受到青睐？

自己下厨、点外卖、下馆子……多种用餐选择中，上门做菜靠什么赢得消费者青睐？

记者采访了解到，上门做菜作为一种定制化上门服务，满足了消费者追求品质、个性等多元化用餐需求。

既能“吃得方便”也能“更合口味”——

“既‘不想做饭’，又想‘好好吃饭’。”采访中，一些年轻消费者提到，上门做菜提供了兼具便利性与品质化的选项——既能像点外卖一样方便，又能在品质上更讲究，“食材是自己选的，调味料是自家的”。

“全职家政阿姨价格较高，厨艺未必精湛，而且我也不是每天都需要做菜服务。”一名广州消费者说，相比之下上门做菜更适合自己。

同时，相比餐厅标准化的菜单，上门做菜可实现个性化定制——从沟通菜品、自选食材、按需上门，再到烹饪方式、口味需求，消费者可对多环节自主把控。

“我们会按照客户的要求对菜品进行改良，比如有些人的血糖、血脂偏高，就会在菜品选择和烹饪方式上尽量低油低糖。”黄立鹏说，厨师上门前会与顾客沟通好各种细节。

满足特定场合需求——

记者了解到，在坐月子、家庭宴请等特定场合下，一些消费者倾向于选择请专业厨师上门做菜。

南宁市民赵慧妍今年初产后在家坐月子，请了专门上门提供月子餐的厨师。“术业有专攻，有些菜我想吃但不会做，就会让厨师根据需求来帮忙。”她说。

此外，一些消费者在进行宴请时，既需要私密氛围，又期待专业大厨风味，“私厨”是不错的选择。呼和浩特的一个厨师上门团队的负责人李明介绍：

“10人餐的服务费多在一两千元，顾客比较能接受。”

“今年春节期间公司上门代厨预订火热。”北京一家家政公司的经理告诉记者，很多人都觉得过年在家吃饭更有烟火气和团聚的氛围，公司30多名厨师春节都是“满单”状态。

同时，上门做菜也逐渐成为一种新的增收渠道和就业选择。

“可以利用空闲时间做点事情，还能增加收入。”彤彤说，自己从小就爱好烹饪，“上门做菜将爱好和厨艺‘变现’了”。

来自南宁的“90后”潘女士抱着试一试的心态“入行”，如今上门做菜已成为主业，“平均每个月收入有5000多元”。

部分受访从业者告诉记者，上门做菜为他们打开了就业的新思路。不少人因兴趣找到一份热爱的兼职，也有人不断深耕这一新赛道，为自己创造了相对稳定的收入。

中国人民大学公共管理学院教授许光建表示，上门做菜等“上门经济”的兴起与服务业的精细化发展密不可分。“从过去消费者上门、商家决定提供什么服务，到现在消费者需要什么、商家直接上门定制，这背后是服务消费向精细化、个性化的升级，也是服务业通过精细发展精准匹配消费需求的体现。”

## 如何引导行业规范发展？

陌生人上门安全吗？餐食出问题、口味不满意怎么办？谁来约束和监督上门服务的提供者？面对新服务，不少人心中有疑问。

受访法律人士认为，上门做菜服务处于家政、烹饪两个行业“交叉地带”，服务人员资质条件不受限制，双方存在一定人身安全风险，也易引发食品安全问题和消费纠纷，需规范发展。

“上门做菜的服务关系认定、发生意外时的责任划分存在争议，菜肴如何制作、食品的卫生安全如何保障，也缺乏相应的行业规范。”湖北今天律师事务所律师胡俊杰说。

北京环誉律师事务所主任律师王殿明建议，相关服务平台和公司应建立从业人员预先审查机制，在提供服务前主动与消费者签订服务合同或协议，并明确各类收费标准，让消费者有据可依。

一些上门做菜服务的提供者正在 进行规范服务方面的探索。赵小英说，为保证卫生，公司规定在上门服务时必须穿着统一的工作服，包括厨师帽和一次性口罩、手套、鞋套。“上门烧饭师需要按规定持有健康证明，公司会给员工购买相关保险，一旦发生纠纷，公司会出面协调处理。”

广西烹饪餐饮行业协会秘书长吴东栋说，通过社交平台“自行”交易的消费者，需重点关注食材的采购和处理，为服务者提供合理、安全的工作环境，并提前与对方就细节充分交流，减少纠纷发生的可能。

除了服务隐患，行业也面临盈利难题。多名个体从业者反映，上门做菜看似简单，但从开单到做成一定规模并不容易，面临沟通成本高、同质化竞争等问题。

“很多客户咨询，但可能地点太远、出价低，匹配成功率不高。”潘女士说。在上海全职从事该服务的张先生坦言，普通个体从业者面临“瓶颈”——“专注家常菜赛道的话，需要与家政阿姨形成差异化竞争优势；若做客单价更高的宴请，很多人没那么专业，人脉也不够”。

一些专业团队更看好市场前景。杨睿说：“我们在一线城市做过调研，上门做菜的需求客观存在，在保障食品安全的前提下，还需要进一步解决匹配效率和成本的问题。”

“很多‘上门经济’属于灵活用工的形式，上门做菜涉及社保、税收、市场监管等多个方面。”许光建表示，要进一步完善失业、工伤、医疗保险等配套保障，相关部门应出台措施加强对上门服务的引导和规范，制定服务质量评价体系，对服务资质、服务过程、服务效果进行监督和评估，更好保障从业者和消费者的权益。

新华社记者 钟梓 王雨萧 曹伟铭



5月21日，老师（左二）在吉首市芙蓉学校指导学生制作泥塑。

近年来，湖南省湘西土家族苗族自治州吉首市深挖本土特色文化资源，常态化开展非遗进校园活动，陶冶学生情操，拓展学生视野，传承传统文化。

新华社记者 薛宇桐摄

## 科技护航「齐鲁粮仓」

小满时节，麦粒渐满。位于山东省邹平市的长山八方家庭生态农场内，2000多亩小麦迎风摇曳。不远处，卷盘式喷灌机正在浇水补墒。“我这儿是优质小麦品种的‘田间擂台’，给种粮农民看看，用同样的管理手段，哪个小麦品种高产又优质。”农场负责人石学君说。

一个50亩的小麦单产提升示范方，围着一群前来交流学习的粮农。站在人群中拿着麦穗介绍的，是山东省农业科学院作物所研究员李鹏：“这是高产广适多抗小麦新品种‘鲁研951’，你看它的群体非常足，穗部很结实，穗粒数比较多，茎秆比较粗壮、韧性也好，目前田间未见病害。”

麦种好不好，关键看产量。“一个好品种不仅是育种专家培育出来的，也是政府和企业推广出来的，更是农民种出来的。”中国工程院院士赵振东说。

2024年山东省小麦高产竞赛中，“鲁研951”以亩产890.1公斤位列第一。2024年是该品种大面积推广的第一年，种植面积突破150万亩。

“山东历来在小麦育种方面走在全国前列。从‘济麦22’到‘济麦44’，再到新秀‘鲁研951’，这些良种为小麦大面积单产提升提供了品种储备。”国家小麦产业技术体系首席科学家刘瑞东说。

目前，山东省主要农作物良种覆盖率稳定在98%以上，良种对粮食增产的贡献率达47%，成为“齐鲁粮仓”持续丰盈的重要源泉。

“好种必须配好技。”邹平惠桥后大城双赢农业种植专业合作社理事长长夏玉富对此感受颇深。

从六七十亩试验，到360多亩全覆盖——今年是长夏玉富连续第3年种植“鲁研951”，因为配套使用选用了适期晚播、宽幅匀播、精细机播、“一喷三防”等技术措施，亩均用种量减少了5斤，亩穗数可达60万穗，穗粒数增加了5至6粒。“现在就看后续管理情况，把千粒重提上来，今年麦收就能夺高产。”长夏玉富说。

山东以大面积单产提升行动为抓手，组织开展了“万人下乡、稳粮保供”农技服务大行动，动员省、市、县、乡1.8万名农技人员，全方位开展农情监测、技术培训、指导服务，力求以“新技术、新产品、新模式”促“提单产、提品质、提效益”。

最新农情调度显示，山东小麦已完成“一喷三防”作业6998.1万亩次。随着灌浆进程推进，齐鲁大地正以科技之力守护一株株麦苗进行最后“冲刺”。

新华社记者 叶靖