

# 70年逐一城：盘龙城深度探源“江河对话”

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，并开始认识到了盘龙城与郑州地区商时期文化的一致性。

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

## 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，不禁遥想神秘的三星堆。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。这样超过千年的延绵发展，形成了古代中国时间最长的大一统格局，也为后中国文化传统积蓄了强大的基因。

世界一般将古埃及、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

“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，还需要在泰斗级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、它的深邃。

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，其巨大的体量和建设所需的人力、物力凸显了杨家湾地层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，商时期盘龙城的原生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上。“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，文明的脉动也跟随着湖水奔腾千里，汇入江河，生生不息。

新华社记者 喻珮

XINHUASHIDIAN  
新华 魂点



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 王彦

## 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未来。

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，大力发展战略性新兴产业，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。

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、建花谷，40余家民宿和农家乐串成“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。

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

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？”前一天晚，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，也做家常单。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。”

轻喜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”平台负责人杨睿介绍，平台既有十余名专职阿姨也有数百名兼职阿姨，在江苏徐州的日订单量最高达200余单。

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梅说，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，减少纠纷的发生。

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：“我们在一线大城市做过调研，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 钟焯 王雨萧 曹祎铭



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 薛宇舸摄