

他们在承德修石头

八月的河北承德，草木葳蕤，山水含章。作为世界文化遗产——承德避暑山庄及周围寺庙所在地，这里的建筑、园林、雕塑、壁画无一不精，吸引着无数人前来寻幽览胜。

有一群人却无暇欣赏这动人的景致。他们在同一种石头较劲。

凝灰岩——在承德，记者第一次听到这种岩石的学名。作为本地易得的一种石头，它被雕成须弥座、丹陛石、石碑、石像……历经数百年风雨，看起来坚固无比的石头也难逃时光的侵蚀，急需一场刮骨疗毒式的“抢救”。

于是，15年前，一支中国文化遗产研究院的专业团队来到这里，义无反顾修起了石头。

雨果说：建筑是石头的史书。承德的石头记录的不仅是避暑山庄波澜壮阔的历史，也有这群文物保护工作者的智慧与青春。

石头的故事

在承德外八庙之一的普佑寺，记者见到了裂开的凝灰岩须弥座，气陡然一沉。

这片原本为建筑基座的石头，裂得触目惊心，专业人士称之为“板条状开裂”：灰白色的岩石如被重物压过的千层酥，一道道平行裂纹深入本体，其上精美的雕刻面目全非。

中国文化遗产研究院副院长、石质文物保护团队负责人李黎苦笑：“这就是我刚来承德时见到的凝灰岩状态。来自美国、英国的专家看了也直摇头，说这种类型的石质文物病害世界罕见。”

当年就地取材的工匠们想不到，承德的气候和凝灰岩的石性“很不对付”，注定难以长久保存。

先说气候。地处华北与东北过渡地带，承德气候湿润，四季温差可达60摄氏度。夏天，烈日下的石质文物晒得烫手；冬天，大雪总是融了又冻，冻了又融。石质文物数百年来处于不间断的热胀冷缩中。

再说石性。凝灰岩结构疏松，岩屑

和火山灰含量高，吸水膨胀性强。夏天石材内部的水汽迁移析出一层层盐碱，冬天的水分子在低温下凝成冰晶……在长期干湿交替和冻融循环作用下，岩石发育了大量开裂、变形和剥落等不可逆损伤，承载的历史价值逐渐湮灭。

承德的石质文物是世界文化遗产的重要组成部分，必须保护起来！

2011年，李黎接下了这一重任。她只身一人来到承德，在没有团队、没有参照的情况下“投石问路”。

“我们完全是从零开始。”李黎记忆犹新，每次从现场回来，她总是愁得吃不下睡不着，“脑子里一片空白，不知道路在何方。”

如今看起来易懂的病害机理，正是在这种“白手起家”中，一点点从实验室里分析出来的。

进行上千次冻融循环试验、盐害模拟试验，制备上万块试样，反复调整材料制备工艺……触手生凉的石头，在这群人手里被焙熟了。

“文物没有‘修坏’的容错率，我们不把问题分析清楚绝不动手修复。”中国文化遗产研究院石窟石刻（岩土文物）保护研究所所长邵明申感慨，经过近5年的论证和试验，团队才筛选出适宜于微小裂隙灌浆加固和粘结的保护加固材料，突破了一个瓶颈。

这场与时间的赛跑，坚守者终于赢了一次。

时间的故事

毕业于中国地质大学的许东，没想到到自己工作后打交道的石头会从亮晶晶的宝石变成乌沉沉的岩石。

现任中国文化遗产研究院石窟石刻（岩土文物）保护研究所馆员的她，已经在承德修了十几年石头。这一过程中，她黑了、瘦了，成了项目负责人。

“这块石碑下的赭层，光修复这20平方厘米的髹毛就花了我和同事一星期的时间。”指着避暑山庄永佑寺中的石碑，许东回忆起修复它的经历。赭层上的半边髹毛一度缺失，如今已修得如

同从末残缺过。

从“缺胳膊少腿”到“多学科会诊”，这样逆天改命的石质文物在承德比比皆是。

须弥福寿之庙山门前，两只石狮昂首挺胸。往来穿梭的游客们很难想到，其中的西狮曾经有大半张脸碎在地上。保护团队进行抢救性保护时，从文保所抬出来的石狮碎块多达20余块、30多公斤！

三维扫描、虚拟修复建模、残块脱盐、整体锚固、灌浆、裂隙修复、超声波检测修复效果……修复它的过程既有技术之精，也有艺术之美。“毁容”的石狮，就这样一点点恢复了雄风。

“修复石头不是表面功夫，团队坚持一文物一方案。”许东介绍，在修复普佑寺须弥座前，他们先置换了石头背后的白灰杂土墙，阻断了石材表面盐析源头，又用砖石在通道内垒砌，确保了须弥座的整体稳定性，才着手修复千疮百孔的裂隙。

外科手术般的精度、绣花功夫般的耐心，调和以季计、以年计的坚守，在承德修石头的人成了时间的朋友。

15年来，中国文化遗产研究院团队在承德实施了近20个保护项目，上百件不同形制的脆弱石质文物得到了有效保护。他们的目光还从石头投向唐卡、纸壁画等，越来越多承德文物得到专业的呵护。

“看着文物修复前后的变化，谁没有成就感？文物在哪，我们就去哪儿！”许东眼光闪动，“这就叫‘山不见我，我自去见山’。”

滚石上山的故事

全国重点文物保护单位普乐寺，闾城庄严恢弘，旭光阁重檐疏卡。2015年，中国文化遗产研究院团队在这里完成了8座琉璃喇嘛塔须弥座等石质文物的保护修复工作。

多年过去，当初修好的石头历经一轮轮风霜雨雪，有些修复痕迹淡化消散，又要检修了。

看着曾经的心血，中国文化遗产研

究院石窟石刻（岩土文物）保护研究所馆员王子艺叹气：“我们的工作从来不是一劳永逸，就像滚石上山，进两步、退一步，需要不断地监测与维护。”

普乐寺的琉璃喇嘛塔前，承德团队里的“00后”王旭正在用超声波速测试仪检测石头状态。在王子艺等前辈的手把手教导下，像他这样的年轻人将把这里的文保工作延续下去。

15年的坚守中，在承德修石头的人有的白了头，有的退了休，有的成了行业翘楚。这支队伍也从最初的两三个人，成长到40多人。

邵明申欣慰，越来越多学科背景的人来到承德，学化学的、学材料科学的、学美术史的……团队越来越成熟，解决问题的能力越来越强。

“保护不可移动文物最大的挑战就是‘与天斗’。我们做得再好，文物依旧要面临自然的考验。”李黎感慨，“让我们坚持下去的，是那种深入骨血的对文物的热爱。”

从承德出发，这一项目的经验已经推广到川渝石窟、海上丝绸之路遗址、清代海防炮台遗址等地的文保项目中，取得了很好的效果。

“通过这个项目，我们的团队也得到了很好的锻炼和成长，以至于后来我们能高质量地完成全国石窟寺专项调查、碑刻石刻文物调查、革命文物调查等一系列国家任务。”中国文化遗产研究院党委书记李游说，承德项目取得的保护成效、科技成果、保护模式具有系统性和推广性，可为新时期推动石质文物保护利用高质量发展提供启发。

“石虽不能言，许我为三友。”这群在承德修石头的人，令记者想起永不言弃的西西弗斯，在同石头的对话中，他们实现了升华。

新华社记者 徐壮



“双抢”三变筑粮安

当前，南方稻区“双抢”基本结束。抢收早稻、插秧晚稻，这场每年都要上演的农时赛跑，今年在田野里跑出了不一样的节奏：从靠人力到靠农机，从凭经验到凭服务，从顾产量到顾长远。记者在江西、湖北、广东一线走访看到，“双抢”中的生产效率之变、收益保障之变、发展理念之变，勾勒出稳粮安农的新图景。

田间竞速：智能农机挑大梁

早稻丰收时节，江西省吉安市青原区富田镇山中村的千亩高标准农田里，收割机、旋耕机、插秧机来回穿梭作业。仔细一看，农机驾驶室内竟然空无一人。

“我们今年投入了14套无人驾驶智能农机，搭载北斗导航系统作业，顶得上以前20多人的工作量。”田埂边，富田镇新兴粮食产业化专业合作社负责人罗昭明端着手机，不时从屏幕上查看农机作业状况。今年他的合作社依托现代化农机管理了2600多亩农田，收获早稻110万公斤。

现在“双抢”不仅靠人力，还要靠“慧”种田的设备和网络。

在广东省江门市台山市的智慧农场，全自动智能育秧车间实现浸种、播

种、恒温催芽、炼苗全流程闭环生产；无人驾驶插秧机自主规划路径，精准完成田间插秧作业；植保无人机配合地面各类智能感知设备，实时监测稻田墒情、虫情、气象等指标。

“农场配套一体化‘数字大脑’，覆盖水稻耕、种、管、收全链条。”台山市农业农村局副局长伍丽师说，通过整合物联网监测、AI病虫害识别、无人农机调度和农产品溯源四大系统，农场可对稻田全天候智能管理，数字化种植技术已辐射周边22.5万亩丝苗米主产区。

增收有底：社会化服务托举种粮户

荆楚大地，稻浪滚滚。

湖北省广水市的农田里，农机有序作业，本该忙“双抢”的农户却没那么忙了。“我把田块托管给农业社会化服务公司了，育种、旋耕、机插、飞防、收割都有‘田管家’帮着照看。”广水市马坪镇43岁农户钱想说，这种模式不仅收益有保障，种田也更省心。

农户口中的“田管家”，是湖北省广水市依托广水市耘骥农业服务有限公司管理的队伍。他们提供“全程托管”和“菜单式自选”两种服务模式。农户可以选择农事全链条兜底，或者根据自身田地情况、劳动力配置，像点单一样，

选择旋耕、机插、飞防等农事服务组合。

越来越多的服务主体从提供单一环节服务转向提供多环节、综合性服务。据统计，我国已有超110万个经营性主体开展社会化服务，年服务面积超过22亿亩次。

“以前一到‘双抢’就睡不着觉，找人、找农机、找销路，样样操心。”江西省吉水县文峰镇农户胡兰芳说。如今，合作社整合周边大户的农机资源，组建打田、飞防、种植、收割、烘干等服务队伍，农机随时随到。今年“双抢”她一通电话叫来两台高速插秧机，3天帮她插完了300亩晚稻。

截至2025年底，全国开展社会化服务的经营性主体中，有60.3万个服务专业户、35万个农民专业合作社、4.5万个农业服务公司，各类主体分工协作、优势互补，推动农业社会化服务高效发展。

稳产向绿：生态理念融入“双抢”之中

“双抢”之“抢”，不仅是拼速度，更讲求兼顾生态的隐性效益。

广东省台山市斗山镇绿稻农场的50亩示范基地里，晚稻已插秧返青。不久后，一群鸭子将下田“上岗”。

“水稻为鸭子遮阳、提供天然饵料，鸭啄虫除草、粪便还田，形成稻鸭共生

的生态循环。”台山市斗山镇绿稻农场场长陈爽荣说，这种模式减少了化肥农药使用量，今年早稻化肥用量从每亩80斤减至20斤，还能“一田多收”提高效益。

“双抢”的向绿之变，正重塑一方水土。

湖北省荆州市荆州区马山镇，禾苗葱郁，虾戏水间。这片冲积平原上的传统产粮大镇，水稻种植面积稳定在9万亩，是荆州区重要的“粮仓”。长期以来，传统农业的粗放式发展曾让这片土地面临考验。

变化始于一场肥料“减量”探索。“测土配方施肥”技术在当地全面推广，全镇配方肥供应点达13家，配方肥施用占比超90%，精准匹配田间用肥需求。荆州市邦富农农产品种植专业合作社社员唐兵打开手机App，每一块地用多少肥清清楚楚。他说：“化肥减了量，但用得更准，地反而更肥了。”

近年来，马山镇绿色种养循环农业项目实施面积近9万亩，畜禽粪污综合利用率稳定在95%以上，农药使用量从2020年的163吨降至目前的150吨。

今年中央一号文件提出，坚持产量产能、生产生态、增产增收一起抓，加大实施新一轮千亿斤粮食产能提升行动，促进良田良种良机良法集成增效。阡陌田间，南方稻区“双抢”的新变化正谱写答卷。

新华社记者 熊家林 古一平 田中全

“龙餐馆”的一餐一饭何以打动人心

“别忘了好好吃饭。”现实题材电影《欢迎来到龙餐馆》上映6天票房破9亿元，获得中国电影资料馆观众满意度高分，口碑票房双双走高，不少观众感慨“口水和泪水齐流”“看着看着就哭了”。

一部融合美食与反战元素的影片，何以打动观众？中国人在异域他乡的故事，如何拍出新意？记者日前专访了影片主创团队。

以食为天

影片讲述了中国厨师徐福远奔异国，在当地龙餐馆执掌后厨，在日常的一餐一饭中守护一众孤儿的故事。

为何从美食视角切入？“战争是残酷的，而美食代表着一种幸福感。”导演、编剧文牧野说，中华美食是一张鲜活的中国名片，团队希望以战乱地区的一家中餐馆为叙事载体，用美味去抚慰人心。

民以食为天。“龙抬头”、宫保鸡丁、水煮牛肉、铁锅炖……影片运用微镜头拍摄烹饪全过程，在不同场景中展示中华美食精华。

很多观众对多场下厨戏份津津乐道。在文牧野看来，下厨戏与当时的故事情节、人物情绪密切相关，拍食物更是在拍人、刻画人。

一桌丰盛家宴，盛满对家的眷恋。徐福背井离乡前，怀着愧疚之情给家人做了一桌饭菜。一句“上车饺子”，是徐福母亲对孩子的不舍与牵挂。

一场热闹婚宴，升腾起人间烟火。“这是徐福第一次和当地人打成一片。我们选择了一道铁锅炖和阿拉伯烤鱼的融合菜，让龙餐馆成员齐上阵，烘托了婚礼热烈的氛围，也展现了战争阴霾下人们对美好生活的热切向往。”文牧野解释道。

一顿简朴晚餐，回归吃饭本质。影片结尾，徐福在带着孩子们逃难途中做了一锅烩饭。“这顿饭食材简单、返璞归真，却给了孩子们无可替代的安全感。”文牧野指出，这顿烩饭传承了20多年，最终成了龙餐馆菜单上的“徐福烩饭”。

一方灶台、一桌珍馐，照见了中华饮食文化的博大；出发的饺子、回家的面、传承的烩饭，道尽了人间至味的朴素与深情。

“龙餐馆”之所以引发共鸣，正在于影片中反复叮嘱的“好好吃饭”、浸润烟火的一日三餐，这是深植中国人血脉里的生活哲学。

以人为本

从《我不是药神》到《奇迹·笨小孩》，文牧野始终将镜头对准普通人的命运沉浮。在《欢迎来到龙餐馆》中，一群小人物被置于更宏大的背景下，他们被迫陷入战争，在绝境中迸发出人性光芒。

作为故事主人公，在坚守善良本性的同时，徐福也有其复杂多元的一面。

文牧野透露，影片前半段，徐福扮演者沈腾的即兴表演、台词设计带来了不少笑点，让故事节奏和基调更协调；后半段，徐福历经种种变故，由前期的趋利避害转向最后的挺身而出，带领孩子们踏上逃亡之路，将人物身上的正义底色充分释放。

与徐福搭档的大堂经理马俊生，则是团队塑造的“更理想化的人物”。

“作为一名餐馆经理，他出色完成

工作；战火燃起时，他义无反顾冲向孤儿院寻找女友和孤儿们；身陷图圈后，他又甘愿舍生庇护孩童……”文牧野说，俊生心性单纯善良，骨子里勇敢无畏，他的牺牲深刻影响并改变了徐福。

饰演马俊生的演员蒋奇明坦言，打动他的是俊生那份“不自知的勇敢”。“从一开始的八面玲珑，到最后的牺牲自己，俊生实现了自我蜕变。诠释这一角色时，我觉得非常有力量。”他说。

更令人动容的，还有孤儿赛夫的成长。

刚出场的赛夫是四处偷窃的“野孩子”，后来在龙餐馆苦练厨艺、在社会接受历练。得益于徐福的指点、俊生的关爱，这个险些被裹挟进战火的少年，一步步被拉回正轨。“我觉得他未来应该是一个很好的厨师”，徐福的这份期许在多年后化作现实。

“对家人的爱、对和平的向往，是跨越国界和语言的共通人性”“逆境中的普通人命运总是牵动人心”“影片收尾的背影杀让人泪目”……社交平台上，人们逐字逐句抒发观影心声。

以和为贵

“龙餐馆只有和平和美食”，一句质朴台词，串联起整部电影的内核，映照出中国人“以和为贵”“天下大同”的价值追求，道出了全人类渴望远离战火、共享安宁的共通心愿。

对和平的期盼，体现在一日三餐里。影片前半段，一个龙餐馆日常营业的长镜头，让平凡热闹的烟火气尽收眼底。龙餐馆虽小，但有水有电有美食，既是一个孩童的避风港湾，也是众生相逢的聚合之地。

“我们习惯圆桌围坐、合餐相聚，这和中国人追求团圆、祈愿和平的理念息息相关，也和电影主题遥相呼应。”文牧野表示，影片巧妙把这份饮食传统融入叙事，让餐馆成为承载和平理想的空间。

对生命的呵护，蕴藏在平民壮举中。

要美食烟火，不要纷飞战火。在硝烟之中，徐福、俊生、赛夫想方设法守护孩童。“他们不是你的孩子”“那也是孩子”的对白两次响起，简短对话叩击人心。

战争的残酷反衬出生命的坚韧。劫后余生的孩子们，望着窗外奔跑的骆驼欢呼雀跃；戈壁荒漠之中，紫色奶蓿草、柏树顽强扎根生长……这些埋在故事里的细节，网友细细品读，为之动容。

中国电影评论学会秘书长胡建礼认为，影片以“好好吃饭、好好养孩子”这一朴素愿望为切口，通过“以小见大”的叙事策略、有血有肉的人物塑造和厚重的反战主题，向世界传递中国饮食文化和价值理念。

“中国菜包罗万象，可以贴合不同人口味；龙餐馆广迎宾朋，希望让所有人过上好日子。”中国电影艺术研究中心研究员左衡说，一起好好吃饭的日子，才是好日子；能让所有普通人渴望好日子电影，就是好电影。

用中国味打动世界胃。《欢迎来到龙餐馆》让我们看到，中国电影正以更加成熟和自信的姿态，聚焦全球共同关切的话题，向着在世界舞台讲好中国故事，迈出力有步伐。

新华社记者 邢拓

重庆：挖掘城市立体空间 解锁消费新体验

重庆依山而建、伴江而生，独特的山水景观与高低错落的建筑布局，塑造出别具一格的立体城市风貌，被网友形象地称为“8D城市”。为了加快国际消费中心城市培育建设，近年来，重庆依托“江崖街洞天”等城市特色空间，打造立体消费场景，激活消费新动能。

如今，在重庆，沉睡的城市空间资源正不断被唤醒。一些地下空间经过改造，成为火锅店、茶馆以及各类文化活动现场，在城市生活中焕发新活力。

走进重庆两江新区地下之城老火锅，送餐机器人在长500多米的防空洞中来回穿梭，为消费者送上新鲜食材。食客们聊着火锅，谈笑声此起彼伏。

“地下之城老火锅开设于防空洞内，洞内常年恒温25摄氏度左右。”地下之城老火锅营销总监王婧介绍，凭借特殊的空间体验和避暑优势，火锅店在暑期迎来消费高峰，周末每天可接待超300桌客人。

美国游客迈克尔·谢德在这里吃完火锅后没有立刻离开，他不时举起手机拍照，记录这段独特的“地下之旅”。“重庆独特的城市空间给我带来惊喜和新鲜感。”他说。

除了地下空间，重庆的一条条背街小巷也焕发出新活力。在重庆市渝中区，山城巷依山面江，坐落于近百米落差的山体崖壁之上。这条聚集了丰富建筑类型的老街巷，保留了坝坝茶馆、火锅店等具有重庆特色的传统业态，也引入了创意书店、咖啡馆、沉浸式话剧等年轻业态，既有烟火气，又有国际范。

山城巷招商运营负责人邓琴介绍说，山城巷就像微缩版的山城。游客可以在爬坡上坎间体验当地人的生活

喝咖啡，一边远眺江水绕城，感受山城风貌。2026年1至7月，山城巷累计游客到访量达518.1万人次，其中外籍游客占比超过10%。

除了打造新空间，当地还通过激活老场景，解锁消费新体验。

在重庆，高楼天台是眺望山城夜景的好去处。如今，这些原本以“看景”为主的城市空间，也在不断叠加新玩法，拓展新体验。

重庆WFC会仙楼观景台运营总监冯羽介绍，观景台推出了垂直马拉松、空中音乐会等项目，让原本单一的观景台逐渐转变为“可参与、可互动”的场景。未来，观景台还将推出云端漫步等高空体验项目，进一步激活消费潜力。

重庆的另外一种传统观景方式“两江游”也在焕发新活力。重庆长江轮船有限公司城市游船负责人何振波介绍，重庆“两江游”将重庆山水与城市夜景融为一体，是世界了解重庆、感受重庆魅力的重要窗口。重庆长江以“游船+”为抓手，以“节庆文化、城市景观、场景化营销”为主线，探索推出各类主题航艇，为游客带来多元游览体验。

如今，游客登上“两江游”游船，可以参加非遗体验活动，观看沉浸式话剧或是听音乐会，每次上船都可收获不同的体验。据介绍，2023年至2026年上半年，重庆长江“两江游”累计推出主题航班30余项、840多个航次。2026年上半年，重庆长江“两江游”接待境外游客超过4万人次，同比增长59.5%。

近年来，重庆从场景打造、业态焕新、消费便利化等方面发力，持续优化消费环境。今年上半年，重庆市社会消费品零售总额8491.38亿元，同比增长2.3%。

新华社记者 赵佳乐