

因神州看点·一方水土一方味

借助海南自贸港政策东风,以文化符号身份出海
糟粕醋,从渔家酸汤到非遗名片

海口日报记者 高 潮

“来,先喝一口汤!”11月13日,海口骑楼老街附近的糟粕醋火锅店热气腾腾。

汤底咕嘟作响,食客陈连清舀起一勺汤送入口中,味蕾瞬间开启一场“微型风暴”,集“酸、辣、鲜、甜”于一体的糟粕醋,酸辣开胃、鲜甜味足。“就是这个味儿!一口‘上头’,这就是海南的‘灵魂酸汤’!”他满足地咂咂嘴。

这锅让人“上头”的酸汤,正是发源于海南文昌市铺前镇的糟粕醋。当地居民以酿酒副产品糟粕为原料,经二次发酵、稀释熬煮制成酸醋汤底,搭配海鲜、蔬菜等食材,调配出微辣酸甜的“酸汤”风味,承载着琼北沿海的渔家智慧。

这缕酸辣鲜香,凭借独特风味频频“出圈”:铺前糟粕醋烹制技艺被列入文昌市第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录,海口糟粕醋制作技艺入选海口市第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

一锅糟粕醋,何以深受欢迎?制作糟粕醋的关键在于“发酵”——以酿酒后的酒糟为引,经二次发酵,酿出酸中带辣的醋汁,再熬煮成汤底。

如何让这碗传统酸汤走出海岛、走向全国乃至世界?在政策扶持与市场驱动下,糟粕醋这门古老技艺正完成从传统手工艺到现代产业的蜕变,迈向规模化、标准化。

走进海南定安县一家食品技术公司的现代化厂房,原料筛选、发酵控温、灭菌灌装、智能检测……生产线井

然有序。如今,定安县已形成糟粕醋产业集群。

一家特色糟粕醋品牌负责人张寒冰坚守传统发酵风味,以现代生物技术结合标准化生产,将糟粕醋保质期延长,并通过技术手段精准控制酸度和酵香。“我们团队参与过多项推广活动,将糟粕醋产品推广到了海外。”张寒冰说。

作为海口糟粕醋制作技艺代表性传承人,杨翊诚正努力将百年渔家发酵工艺与现代食品科技深度融合,突破保质与运输瓶颈。如今,借助海南自贸港的政策东风,糟粕醋正以文化符号的身份迅速出海,越来越多糟粕醋品牌开始落地海外市场,出口至美国、加拿大、澳大利亚、新西兰等多个国家和地区。

海南省市场监督管理局食品生产监督管理处副处长陈晓静介绍,为保障海南糟粕醋产品顺利出口,该局组建工作专班送政策上门,通过指导企业规范生产流程,建立完善的质量安全管控体系,提升企业出口竞争力。

今年发布的《海南省推进糟粕醋产业高质量发展实施方案(2025—2030年)》,明确将“糟粕醋制作技艺”从市级向省级、国家级非遗推进,推动糟粕醋驶入产业发展快车道。

产业数据见证糟粕醋的热度:2024年,海南糟粕醋行业产值约1亿元,截至今年上半年,海南省与糟粕醋相关的生产、餐饮主体超过270家,其中一半以上是近5年新成立的



品牌。

“糟粕醋+”,正为这种传统美味带来无限可能,“食材皆可糟粕醋”逐渐变成现实。

在海口,多家餐厅推出“糟粕醋主题宴”,将传统火锅与海南本地食材深度融合,还衍生出糟粕醋跨界融合菜品,吸引年轻食客打卡尝鲜。“我们不想让它只停留在怀旧层面,传统的糟粕醋需要创新研发,迎接新的味觉体验。”致力于海南菜创新的年轻主厨李子说,“它可以成为海南美食的代表符号,走向更广阔的舞台。”

当前,铺前镇正积极推动“糟粕醋+旅游”深度融合。木兰湾文化体验馆、糟粕醋产业园等项目也在推进中……文昌市计划打造糟粕醋文化体验馆,让游客体验酸汤独特风味的时候,也能深入了解其背后的文化内涵。

守好老味道,找对新路子。糟粕醋盛满鲜嫩食材,也盛满一个个让海南风味乘着海南自贸港建设东风破浪前行的鲜活故事。

十五任县委书记接力『捧起』一只果

浙江日报记者 赵璐洁 唐逸涵

11月11日,浙江衢州市常山县,常山胡柚正式开摘。

漫山遍野的胡柚树上挂满金黄的果实,柚衣穿梭林间,将胡柚摘装入筐。据核算,今年常山胡柚全产业链总产值将突破70亿元。

“胡柚有多少收多少,不愁销路。”在青石镇胡柚种植基地,一家专业合作社负责人汪明土说,今年他与一家果蔬企业达成包销合作协议,自己基地的胡柚不够卖,还要动员周边柚农抱团供货。

常山胡柚迎来“高光”,得益于当地15任县委书记接力,把胡柚作为农业经济支柱产业来抓。

常山胡柚原本是山间野果,如今成为当地农民的“致富果”,这并非一朝一夕之功。上世纪80年代,时任县委书记开始研究开发胡柚,此后10年间,全县上下掀起种植热潮。虽然获评全国优质农产品,但受到市场环境、口感品质等影响,很长一段时间里,常山胡柚面临销售难的窘境。在发展低谷期,历任县委书记中,有的支持、鼓励龙头企业帮助柚农打开销路,有的带队到外省开推介会、不断提升胡柚知名度……

卖鲜果,价格长时间难有较大突破。经过多年实践和反复研判,近年来,常山县将胡柚产业的转型升级定位在精深加工,既可以消化过剩的胡柚鲜果,还可以增加产品附加值。以精深加工为重点的胡柚全产业链发展赛道逐步清晰后,时任县委书记又带领深加工企业外出取经,并引进一批专注于特色果蔬产品深加工的企业。目前,常山已拥有21家胡柚深加工企业,开发出包括饮料在内的8个大类108款产品,深加工转化率达65%。

11月12日至14日,多地中小學生迎来为期3天的秋假,学生们收获了什么?学校、家庭、社会又该如何协同?

今年9月,9部门印发相关文件,提出探索设置中小学春秋假。近期,广东、浙江、四川、湖北、陕西等地迎来一波秋假,文旅消费呈现新变化。

浙江众多景区推出“秋假专属免费游”,优惠基本覆盖整个11月;在四川,成都市青城山—都江堰景区面向全国中小学生免票……

广东佛山市在全市范围试点中小学春秋假制度。11月12日至16日,从佛山出发的机票预订量同比增长了2.76倍。佛山高铁三水南站秋假首日,携带儿童的家庭旅客成为出行主力。

走出课堂,孩子们体验劳动和收获。在四川简阳市高坡村田园学堂,孩子们挖红薯、摘蜜橘、收割甘蔗……活动项目负责人王焦说:“孩子们认识节气、体验农耕,有不少收获。”

博物馆、科技馆、车间工厂成为“特色课堂”。秋假期间,广东广州实验中学300余名高一学生共赴江苏,开展一场充实的研学之旅。研学手册上,学生们写下心声:我们在南京博物院触摸历史温度,在北固亭品读辛弃疾的家国情怀……

家长没有假期怎么办?多地探索推出校内托管、社区托管、学校研学等方式,各方也在探索协同。比如,从今年春假开始,浙江杭州市全面推进托管服务。杭州市教育局党组成员、总督学孔永国介绍,如果家长没有时间照看孩子,学校可以提供免费托管,不是简单让学生在教室学习、休息,而是开展体育、文艺、科技等活动,让学生得到更多实践。

(据新华社电,记者杨洋、赵伯宁、郑天虹、郑可意)

秋假『上线』,收获几何?

新华社记者

人形机器人的人类“老师”



不久前,我在一家工厂第一次实地看到了由自己调试的人形机器人“夸父”4Pro在搬运箱子、挑选零件,自豪感油然而生。

“夸父”4Pro身高约1.66米、体重约55公斤,通体由银色、黑色构成。根据应用场景不同,末端执行器可替换为夹板、“灵巧手”等,代替人类进行复杂、繁重的工作。

今年6月,我大学毕业后,成为一名人形机器人应用开发工程师。如何让人形机器人更好应用到工业生产中,成为我工作的主要内容。这一过程需要反复修改代码、进行验证,最终才能得到想要的结果。我相信,随着我们技术的成

种地老把式,“上学”学技术

本报通讯员 李中迪

“学到了!原来换种方式种油菜,油菜籽亩产能增加不少。”11月16日,46岁的贵州黔东南苗族侗族自治州麻江县宣威镇富江村村民吴水芝“上学”一周后,和村里人聊到“学种地”,这位种地老把式感叹道。

吴水芝每天去的“种地课堂”,是麻江县组织的2025年高素质农民培训项目第三期粮油班。说起“学种地”的初衷,吴水芝说:“虽然常年与土地打交道,但我们会的是传统方法,现在当农民,也要懂科技。”

田间实操课上,培训班老师、麻江县农业技术推广站负责人吴臣艳的话让吴水芝记忆犹新:“合理密植,油菜籽产量能更高。”

吴水芝盘算着,家里的20亩油菜刚种完一半,另一半就可以用上刚学到的科学种植方式了。

2025年麻江县高素质农民培训项目于10月底启动,以农民需求为重点、田间地头为课堂、实践实训为抓手,构建“理论+实操+拓展”培养体系,参与学员150名,分蔬菜水果种植班、动物防疫班、粮油班3个班分别教学。

两份地图,深化文旅体融合

南方日报记者 唐子涵

近日,广东发布购物、美食地图,发出逛吃购邀约。“广东美食地图”精选近300道地标特色美食,指引消费者体验“食在广东”;“广东购物地图”提供清晰指引,可一键导航到店。

今年11月至2026年3月底,“粤享暖冬 乐游广东”消费季活动持续进行。广东省财政专项新增35亿元促消费,让在粤来粤人群全景式体验“看全运、迎峰会、游广东、品美食、赏美景、购优品”。

作为消费季活动重要一环,两份地图的发布也是广东激活冬季消费市场、推动消费持续升温,深化文旅体融合、优化消费体验的一次积极探索。

因身边的新鲜事

全谷物食品,如何更普及

新华社记者 蒋成叶 婧

你经常吃燕麦、荞麦、藜麦吗?是否了解哪些食物是全谷物食品?所谓全谷物食品,是以全谷物为主要原料制成、全谷物含量达到一定比例的食品。2024年底,7部门印发《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》,旨在增加全谷物供给与消费,助力节俭减损,提升粮食安全保障和人民健康水平。

为推动全谷物食品供给和消费实现动态平衡,多地企业通过推动全谷物关键共性技术创新,创制更符合大众消费特点和习惯的全谷物食品。由山东省农业科学院粮食储藏与减损团队主导研发的高品质全麦粉及全麦面制品制备技术,现已推广应用。烟台、青岛等地企业利用这一技术,实现速冻全麦面粉、全麦挂面等产品规模化生产,市场反响良好。

中国农业大学全球食物经济与政策研究院专家王晶晶建议,加大对全谷物在生产、储藏、运输、加工、消费全链条中的环境效应、营养健康效应及粮食安全效应的分析;加快全谷物术语、分类、标示及检验检测等国家标准、行业标准制定、修订;加强全谷物原料、全谷物主食品及全谷物方便食品等标准的制定、修订。

(据新华社电)

冬季礼包,激发消费新活力

本报记者 尚嵘峥

近日,新疆维吾尔自治区文化和旅游厅推出冬季旅游优惠“大礼包”,整合新疆重点文旅消费场景,邀请各地游客共赴“热雪新疆”之约。

4.5万张冰雪旅游消费券将分6轮发放,覆盖乌鲁木齐、昌吉等地的11家4S级以上优质滑雪场,可满足初学者、专业爱好者、亲子等不同消费群体对地理环境与滑雪特色的要求。

超150家A级旅游景区推出免票、半价、折扣等福利。其中,伊犁的喀拉峻、那拉提等10余家4A级以上旅游景区,和田地区的32家A级旅游景区免票开放。

因四海听音

最近,北京市昌平区一名副区长在地铁站外体验早高峰停放电动自行车时遭遇“三连拒”的视频引发热议。原来,他试图在5分钟内找到规范停车位,却被告知没地方停、这里不让停、人行通道不能停……不少网友称,“好像在看自己的通勤日常”。

这则视频之所以受关注,不仅因为它真实反映了现实堵点,更因为在这场体验式调研中,一些群众感受到自己的诉求得到了尊重。

近年来,不少地方组织党员干部进行体验式调研。有的体验外卖员从接单到送餐的急迫,有的化身网约车司机感受早晚高峰城市交通的拥挤……这些切身体验,比文件中的案例、问卷统计的数据更加直观。基层事务千头万绪,党员干部转换角色、深度体验,了解民情民意,正是体验式调研的意义所在。

但体验式调研,不能止于“亲历”和“体验”,基层干部不能仅收获“不容易”“很辛苦”的感慨。能否让“体验”成为决策的重要参考,并最终转化为治理效能,才是检验调研成功与否的关键。

一方面,透过亲历个案,能够思考其背后的普遍性问题;外卖员的急迫,反映了配送体系、交通管理与平台算法有哪些不匹配?办事窗口的拥堵,暴露了哪些流程的冗余、数据的壁垒和权责的模糊?另一方面,在体验式调研中发现的问题清单,需要转化为完善治理的任务清单。一些地方在组织基层干部体验外卖员、快递员的日常工作后,不仅制定针对骑手的相关政策,设立骑手友好社区、餐厅,还与交通管理部门协商、研究,优化配送路线,推动平台改革奖惩机制,进一步提高政策制定的针对性和人文关怀。

体验式调研的价值,要用群众的获得感来检验,干部要身入基层、心入基层,最终力至基层,才能让调研中的“感同身受”,转化为“解决一个问题,理顺一类机制”的成效。

体验式调研,不能止于『体验』

赵晓曦

因八方速递

陕西延安苹果第十一次“飞天”

本报延安11月19日电 (通讯员李江峰)近日,陕西延安苹果搭乘神舟二十一号载人飞船成功实现第十一次“飞天”。

延安市黄陵县近年来以“飞天”苹果为标杆,引进新优品种,通过建成高标准示范园、智能选果线和移动冷库,精准匹配航天级保鲜需求。2024年,黄陵县苹果全产业链产值超24亿元。

河北雄安新区森林覆盖率提升至35.1%

本报石家庄11月19日电 (记者史自强)记者从河北雄安新区获悉:截至目前,雄安新区森林覆盖率由设立前的11%提升至35.1%,绿化面积累计达到74.1万亩。

据悉,雄安新区大力推进国家林下经济示范基地建设,充分利用林下空间发展生态养殖等多种生产模式,助力拓宽农民增收渠道。

湖北新就业群体有了“专属学校”

本报武汉11月19日电 (记者范昊天)15日,湖北省首个专门服务新就业群体的培训学校——湖北新兴学院迎来首批305名新生。这些新生来自外卖骑手、快递小哥、网约车司机等群体。

学院首批开设大数据技术、电子商务、网络与新媒体等专业,并提供网络营销师等20余个工种的技能认证。

黄河流域非遗保护数字化区域协同地方标准发布

本报成都11月19日电 (记者李凯旋)沿黄九省(区)日前在四川成都市共同发布区域协同地方标准《黄河流域非物质文化遗产保护数字化建设规范》。

该标准是黄河流域非物质文化遗产保护领域首个区域协同数字化建设规范,标志着沿黄九省(区)在推动文化资源共建共享、构建数字化协同治理体系方面迈出关键一步。

江苏上线数字科普地图

新华日报南京11月19日电 (记者蔡姝雯)近日,收录561家科普场馆的江苏省数字科普地图正式上线,江苏省科普场馆资源实现“一站通达”。

数字科普地图收录的场馆覆盖江苏省所有设区市和县(市、区),包括综合科技馆、科学家精神教育基地等;上线的130条科普研学线路,涵盖自然科学、工程技术等多个领域。

山东东营划定候鸟迁徙季无人机管控区

大众日报东营11月19日电 (记者杨珂)山东东营市五部门日前联合发布相关通告,在山东黄河三角洲国家级自然保护区及周边3公里范围内鸟类觅食栖息区域设立无人驾驶航空器管控区,实施季节性临时飞行管控。

根据通告,每年候鸟秋季迁徙期(10月10日至12月31日)和春季迁徙期(2月20日至4月30日),为当地的无人驾驶航空器飞行管控时段。

本版责编:陈娟 何宇澈 张一夫
版式设计:蔡华伟
征稿邮箱:rmrbgdcz@peopledaily.cn