

- 12月1日,《中国—中亚外长第五次会晤联合声明》发表。各方一致同意优先促进人员往来便利化,愿充分发挥各国外交部领事部门的统筹协调作用,研究出台更多人员往来便利化举措,包括相关方探讨制订便利化协议。优先扩大旅游合作,各方注意到旅游合作在促进中国同中亚国家人文经济交流中的重要作用,商定深化旅游合作,采取共同举措为旅游团组往来创造便利条件。各方认为,有保持保持定期举办人文交流活动,如展览、音乐会、演出、体育活动等,并广泛吸引青年参加。
- 国家铁路局近日发布数据,今年前10个月,全国铁路客流保持高位,货物运量持续增长,主要指标持续向好。在客运方面,今年前10个月,全国铁路旅客发送量37.11亿人次,同比增长13%;全国铁路旅客周转量13859.26亿人公里,同比增长8.2%。旅客出行需求得到有效保障,出行便利度舒适度不断提升,经济带动作用持续发力。(均据新华社)

习近平在第四次“一带一路”建设工作座谈会上强调

坚定战略自信 勇于担当作为

全面推动共建“一带一路”高质量发展

蔡奇出席 丁薛祥主持

新华社北京12月2日电 中共中央政治局常委、中央书记处书记习近平2日在北京出席第四次“一带一路”建设工作座谈会并发表重要讲话强调,在当前严峻复杂的国际环境下,推动共建“一带一路”高质量发展机遇和挑战并存,但总体上机遇大于挑战。我们要坚定战略自信,保持战略定力,勇于担当作为,开创共建“一带一路”更加光明的未来。

中共中央政治局常委、中央办公厅主任蔡奇出席座谈会,中共中央政治局常委、国务院副总理丁薛祥主持座谈会。

座谈会上,国家发展改革委主任郑栅洁、外交部副部长马朝旭、北京市委书记尹力、湖北省委书记王蒙徽、中国宝武钢铁集团有限公司董事长胡望明、义新欧贸易服务集团有限公司董事长冯旭斌、中国社科院中国边疆研究所所长邢广程先后发言,结合实际介绍工作情况,提出意见和建议。

在听取大家发言后,习近平发表了重要讲话。他指出,自2013年提出共建“一带一路”倡议以来,在党中央坚强领导下,经过各方共同努力,共建

“一带一路”始终秉持和平合作、开放包容、互学互鉴、互利共赢的丝路精神,始终坚持共商共建共享的原则,合作领域不断拓展、合作范围不断扩大、合作层次不断提升,国际感召力、影响力、凝聚力不断增强,取得了重大成就,为增进同共建国家友谊、促进共建国家经济社会发展作出了中国贡献。

习近平强调,近年来,世界进入新的动荡变革期,单边主义、保护主义明显上升,局部冲突和动荡频发。在此背景下,推动共建“一带一路”高质量发展,必须妥善应对各种风险挑战,有效克服地缘冲突影响,正确处理增强共建国家获得感和坚持于我有利的关系,切实保障我国海外利益安全。

习近平指出,共建“一带一路”已经进入高质量发展新阶段。要坚持稳中求进工作总基调,完整准确全面贯彻新发展理念,加快构建新发展格局,高举人类命运共同体旗帜,坚持共商共建共享、开放绿色廉洁、高标准惠民生可持续的指导原则,以高质量共建“一带一路”八项行动为指引,以互联互通为主线,坚持高质量发展和高水平安全相结合、政府引导和市场运作

相结合、科学布局和动态优化相结合、量的增长和质的提升相结合;统筹深化基础设施“硬联通”、规则标准“软联通”和同共建国家人民“心联通”,统筹推进重大标志性工程和“小而美”民生项目建设,统筹巩固传统领域合作和稳步拓展新兴领域合作,完善推进高质量共建“一带一路”机制,不断拓展更高水平、更具韧性、更可持续的共赢发展新空间。

习近平强调,要重点推进高质量共建“一带一路”机制建设,完善共建“一带一路”合作规划统筹管理机制,完善“硬联通”、“软联通”、“心联通”协调推进机制,完善产业链供应链务实合作机制,完善新兴领域国际交流合作机制,完善投融资多元化保障机制,完善风险防控内外协同机制,完善海外利益保障机制,完善高水平国际传播机制,完善廉洁丝绸之路合作机制,推进高质量共建“一带一路”行稳致远。

习近平指出,要坚持一张蓝图绘到底,一茬接着一茬干,勇于战胜各种风险挑战,坚定不移推进高质量共建“一带一路”,为推动构建人类命运共

同体作出更大贡献。

丁薛祥主持会议时表示,习近平总书记重要讲话充分肯定共建“一带一路”取得的重大成就,对当前及今后一个时期推动共建“一带一路”高质量发展作出全面部署。总书记重要讲话立意高远、思想深邃、论述精辟、内涵丰富,为下一个金色十年推动共建“一带一路”高质量发展提供了重要遵循、指引了前进方向,我们要认真学习领会,坚决贯彻落实。各地区各部门各单位要不断强化战略思维、安全意识、系统观念、国际视野,以推进体系化机制化为重点,持续完善顶层设计,制定务实措施,深化对外合作,着力培育一批叫得响、有分量的合作品牌,形成更多示范性、引领性的重大成果,共同开创更高水平、更具韧性、更可持续的共建“一带一路”共赢发展新空间。

王毅、何立峰、吴政隆出席座谈会。推进“一带一路”建设工作领导小组成员单位、中央和国家机关有关部门、各省市区和新疆生产建设兵团推进“一带一路”建设工作领导小组主要负责同志,有关企业负责人,专家学者代表等参加座谈会。



第二十六届哈尔滨冰雪大世界冰建施工热火朝天,根据计划,超级冰滑梯滑道将增加至24条,排队处新建近300米长的防风暖棚,此外在支付、餐饮、导览等方面均有提升,将为游客提供更优质的游玩体验,让大家尽享冰雪之美、冰雪之趣。图为近日航拍下的哈尔滨冰雪大世界施工现场一片忙碌景象。

视觉中国 供图

《新时代的中国农村公路发展》白皮书:

农村公路助推乡村旅游发展

本报讯(记者 李志刚)国务院新闻办公室近日发布《新时代的中国农村公路发展》白皮书,其中介绍了农村公路助推乡村旅游发展的有关情况。

白皮书显示,党的十八大以来,中国农村公路进入崭新发展阶段。道路通达促进百业兴、农民富、乡村

美。修建一条农村公路,串联一路美景、带动一片产业、发展一地经济、造福一方百姓。截至2023年底,农村公路总里程增长到460万公里,占公路总里程的84.6%,带动农村地区整体面貌发生巨变。

白皮书显示,农村公路助推乡村

旅游发展。结合地方自然景观、文化底蕴,合理规划农村公路,加强农村公路与乡村文旅资源对接,打造精品主题旅游线路,全面拓展农村公路服务附加值,让乡亲们世代代守护的山川秀色,成为游人如织的风景名胜,推动乡村旅游赋能乡村振兴。

白皮书还提出,农村公路规划设计时注重与自然环境、风土人情、人文文化等和谐交融。美丽农村路接山川、连林田,与特色村居相映成趣,形成一大批宜居宜业的特色村镇,绘就和美丽乡村新画卷。

● 聚焦世界“最佳旅游乡村”

阿者科村民年年都分红

□ 宋海燕 本报记者 徐 晓

欣赏壮美的梯田风光、感受哈尼族村寨原生态文化、体验梯田捉鱼的野趣……近日入选2024年世界“最佳旅游乡村”的云南省红河哈尼族彝族自治州元阳县阿者科村位于世界文化遗产“红河哈尼梯田文化景观”核心区,在耕作历史中形成了“森林在上、村寨居中、梯田在下,水流穿梭其中”的生态系统,创造了与自然共生的生产生活方式。近年来,这个传统村落利用独特资源发展旅游业,在实现多重收益的同时,为世界文化遗产保护利用贡献了中国智慧。

保护利用蘑菇房

初冬时节,阿者科村栋栋蘑菇房在云雾笼罩中若隐若现。阿者科在哈尼语中的意思是“滑竹成片成林的地方”,村寨始建于1855年,占地面积1.43平方公里,65户村民均为哈尼族,是保留完整的哈尼族古村落。

漫步阿者科,只见一座座蘑菇房依山而建,错落有致,景致自然天成,游客络绎不绝。

蘑菇房是哈尼族传统民居建筑,以当地泥土和茅草搭建而成,底座由石头砌成,房顶为茅草顶,呈圆形,既防雨又保温。房内有一个火塘,用来照明取暖、生火做饭。时至今日,村民们还在蘑菇房里生活。

世界遗产哈尼梯田元阳管理委员会专职副主任徐忠亮介绍,阿者科一年里有两百多天被云雾笼罩。蘑菇房屋顶的稻草每隔大半年就要换新,换好后圆滚滚的模样,恰似刚采下的鲜嫩蘑菇。蘑菇房一楼多用作牛棚猪圈,村民居住在二楼。用大块石头垒成的楼梯,透着质朴的天然美,有些蘑菇房还带有小巧可爱的阁楼,成为游客拍照打卡的网红屋。

近年来,在当地政府的引导下,阿者科重视对蘑菇房的保护改造,已挂牌保护的有50余栋。蘑菇房也因此成为独特的旅游资源。如今,村民

们在蘑菇房里开起了咖啡馆、民宿,各地游客慕名来到阿者科,体验原生态的哈尼族文化。

阿者科坚持传统民居不租不售不破坏、不引进外来社会资本、不放任本村农户无序经营、旅游开发以传统村落保护为首要前提的4条底线,留住了村民、留住了乡愁。

“留住了乡亲、护住了梯田、保住了蘑菇房、传承了传统文化,游客记住了乡愁,整个村寨展现出旺盛的生命力。”徐忠亮说。

七成收入归村民

阿者科位于哀牢山深处,交通曾极为不便,仅有一条崎岖土路与外界相连,严重制约着经济发展。为了改变面貌,2018年1月,当地与中山大学教授保继刚的团队合作,探寻发展新路,“阿者科计划”应运而生。保继刚介绍:“‘阿者科计划’强调对传统民居的保护和对梯田的种植维护,实行村集体企业主导的旅游开发模式,让村民在获得旅游分红的同时,自发保护传统村落,达到权利与义务的统一。”

“阿者科计划”下,阿者科成立了村集体旅游公司,由村民自主经营,实现了旅游收入的合理分配。今年7月,阿者科迎来第十次乡村旅游发展分红,村民们满脸幸福地排起长队,领取属于自己的那份收益。

“除了凭借梯田、蘑菇房参与分红,我还在村旅游公司上班,每月能拿2000多元工资。以前村子封闭落后,生活贫困,现在不一样了,游客来了,我们的日子越过越红火。”村民高美华开心地说。

“截至目前,阿者科已分红10次,分红金额达233.25万元。”阿者科挂职干部刘洋介绍,按照分红计划,村里旅游发展收入三成归村集体旅游公司,七成归村民。

(下转第2版)

旅游一线见闻

烤鱼要在巫山吃

□ 本报记者 曹 燕

“我来巫山旅游的动力,就是想吃到地道的巫山烤鱼。”在重庆市巫山县第八届烤鱼消费季的现场,西安游客陈先生告诉记者。像陈先生这样的游客不在少数。如果说三峡红叶是初冬时节巫山旅游的重要卖点,热辣滚烫的巫山烤鱼则为巫山之行“画龙点睛”。

传统炭烤的过程并不复杂,只见厨师在鱼背开刀,撒些许盐,涂抹一层料酒、一层淀粉,将鱼平置于夹板,保证形状完整、受热均匀,猛火逼出油脂,鱼骨烤得发酥,鱼身两面金黄焦香,鲜美汁水被牢牢锁住。当烤鱼被放入盘中继续炖煮,厨师开始炒制山胡椒、泡椒、炸海椒、小朝天椒、泡菜与各种香料,然后置于花刀处,赋予烤鱼灵魂。鱼在炉火上香味弥漫,吸引了众人。等到厨师一句“差不多可以了”,大家纷纷下筷,鱼肉外焦里嫩,鲜美爽口,每一口都是享受。

2019年,巫山烤鱼制作技艺被列入重庆市第六批市级非遗代表性项目名录。作为非遗,巫山的烤鱼文化、炭烤技艺令人印象深刻。

颇有意思的是,记者来到巫山县博物馆,才知道两千多年前就有巫山烤鱼了。巫山出土的制鱼庖厨俑是博物馆的镇馆之宝之一,只见庖厨俑脸上露出幸福又骄傲的微笑,身前案板上是一条肥美的鱼。“这不就是巫山烤鱼的鼻祖吗?太有文化了。”北京游客小葵笑着拍下这生动一幕。

“这个烤鱼的味儿有一股野性,有点惊艳。”郑州游客古先生的总结赢得了大家的认同,“野性”是在城市美食中难以琢磨出的滋味。

“巫山烤鱼离不开小朝天椒。我们巫山产的小朝天椒辣度、硬度恰到好处,做泡椒炖煮不软烂,做红油则香气十足。”巫山县居民马国明说。

(下转第2版)

本期导读

非遗助振兴 文脉永传承

P02