南海中心城区交通综合治理三年行动计划收官，南一路和宝翠北路改造后，中心城区交通拥堵状况明显改善

拥堵道路通畅了 市民出行更舒心

在佛山市南海区第十六届人民代表大会第六次会议上，南海区区长顾耀辉作《政府工作报告》，提出“十四五”期间，南海将以打造智慧交通为抓手，对症下药全域推进交通拥堵治理，提升城市交通秩序新观感。

实际上，南海区在治堵方面早已狠下功夫。

最近，家住桂城名苑社区的张姗丽发现，家门口的南一路完成改造并正式通车。从此，张姗丽可以告别为躲避高峰期拥堵而要早起的生活。而周末通过宝翠北路时，畅通的道路也让张姗丽有好心情，沿路欣赏景观。

2020年是南海中心城区交通综合治理三年行动计划的收官之年，南海取得了“车提速、路畅通、人满意”的治理成效。南一路和宝翠北路两条道路的改造，正是交通综合治理措施中的一项。经过改造，南一路分担了南海大道20.9%的车流量，宝翠北路分担了桂澜路24.4%的车流量，南海城市主干道的交通拥堵状况得到明显改善。

目前，南海中心城区交通综合治理三年行动计划（2017年~2020年）已经收官，在总结第一轮综治经验的基础上，南海制定发布《佛山市南海区交通综合治理实施方案（2020年~2023年）》，一个面向全区的三年交通综合治理计划正紧锣密鼓地推进，力争综合提升全区交通服务水平，有效缓解交通拥堵问题，建设人民满意交通。

南一路 双向两车道变六车道 通行效率大大提升

南一路位于南海大道与文华北路之间，连接海八路至海二路路段，沿路有金桂花园、名苑等住宅小区，还有鸿大广场、农贸市场等城市生活配套，是桂城街道辖区西北侧的一条重要集散通道，同时承担着缓解南海大道交通压力，起到重要的分流作用。

改造前，南一路仅为双向两车道，每逢高峰期必定堵得水泄不通，不仅无法为南海大道分流，更严重影响周边居民出行。为有效解决这一民生热点问题，优化通行环境，南海将南一路改造工程纳入了中心城区交通综合治理计划。

经过一番改造，南一路于2021年1月正式开通，呈现在市民眼前的南一路是宽敞的双向六车道，以往路窄车多、人车争道的情况不复存在，周边交通通行状况得到明显改善。改造的同时，相关部门还按照桂城整体路网建设标准，完善道路工程、排水工程、交通工程、绿化工程等设施配套，使周边道路的环境协调一致，进一步提升片区综合环境实力。

作为南海大道旁的重要分流道路，南一路的“自通”，直接影响南海大道“被通”。

据《南海区道路交通运行状态分析报告》显示：南一路改造前，南海大道北（海八路-海二路路段）早高峰运行速度为16.7km/h，晚高峰运行速度为14.8km/h；改造后，南海大道北早高峰运行速度提升至21.2km/h，晚高峰运行速度提升至18.7km/h。南海大道北早晚高峰道路运行速度综合提升26.4%，成效显著。

同时，《南海区道路交通运行状态分析报告》指出，南一路改造后，南海大道北拥堵里程从2.2千米减少到1.5千米，海五路北进口全天拥堵时长减少1.5小时，拥堵指数大幅下降。

经常在南海大道行驶的网约车司机程先生也有深刻感受：“以前，南海大道北拥堵集中在海五路、海三路，每次到这些路段，我们都‘举步维艰’，跟着客人一起焦急。”程先生所说的路段以往交通拥堵严重，但自南一路改造开通后，周边通行效率有了大提升，“现在好很多了，高峰期不再堵得寸步难行，载客也放心很多。”

宝翠北路 上下班少堵半小时 市民出行更便捷

同样刚开通不久，也为南海中心城区带来明显分流效果的还有宝翠北路。

宝翠北路是服务金融C区与东小片区内部通道，紧邻千灯湖创投小镇、佛山民间金融街，是千灯湖创投小镇配套工程项目。其中，清风路-夏平路路段为新建路段，全长约1417米，夏平路-佛平路路段为市政施工恢复路段，全长约450米。两个路段建成通车后，不仅吸收了桂澜路等周边主干道的交通流量，改善沿线居民的出行条件，更是优化了一河两岸滨水景观，提升城市品质及形象。

《南海区道路交通运行状态分析报告》显示，宝翠北路改造前，桂澜路早高峰运行速度为24.9km/h，晚高峰运行速度为17.3km/h，拥堵集中在海五路南进口、佛平路北进口等路段，拥堵总里程达2.7千米；改造后，桂澜路（海八路-佛平路路段）早高峰车速提升7.5%，运行速度达26.8km/h，晚高峰车速提升23.9%，运行速度达21.4km/h，提升效果十分明显。

同时，宝翠北路改造后，桂澜路早晚高峰持续性拥堵情况得到缓解，拥堵时长减少了30分钟；佛平路北进口严重拥堵长度减少181米，拥堵时长减少30分钟；海五路南进口拥堵长度减少171米，拥堵时长减少15分钟。总拥堵里程降低14.6%，日均拥堵时长减少1.25小时，为市民出行带来更多便利。

在金融技术服务区工作的段先生曾经每天上下班都要经历桂澜路的交通拥堵。自宝翠北路开通以来，他的上下班通勤时间直接缩短了半小时。“以前天天要堵半个小时以上，现在最多要等十几分钟，上下班方便多了！”

文/珠江时报记者 吴志恒 见习记者 陈红 通讯员 孙加鹏

南一路

改造前

南海大道北（海八路-海二路路段）

早高峰运行速度为 16.7km/h

晚高峰运行速度为 14.8km/h

改造后

南海大道北

早高峰运行速度提升至 21.2km/h

晚高峰运行速度提升至 18.7km/h

南海大道北早晚高峰道路运行速度综合提升 26.4% 成效显著；

南海大道北拥堵里程从2.2千米减少到1.5千米，海五路北进口全天拥堵时长减少1.5小时，拥堵指数大幅下降。

宝翠北路

改造前

桂澜路

早高峰运行速度为 24.9km/h

晚高峰运行速度为 17.3km/h

拥堵集中在海五路南进口、佛平路北进口等路段，拥堵总里程达2.7千米；

改造后

桂澜路（海八路-佛平路路段）

早高峰车速提升 7.5% 运行速度达 26.8km/h

晚高峰车速提升 23.9% 运行速度达 21.4km/h

- 桂澜路早晚高峰持续性拥堵情况得到缓解，拥堵时长减少了30分钟；
- 佛平路北进口严重拥堵长度减少181米，拥堵时长减少30分钟；
- 海五路南进口拥堵长度减少171米，拥堵时长减少15分钟。

制图/张韦奇

历时三个月，“佛味全席”正式出炉

地标美食与文化符号融合 打造佛山美食新IP

珠江时报讯 一方水土，承载一方特色美食。由中国烹饪协会、佛山市文化广电旅游体育局联合主办的“佛味全席”评选活动，经过广泛征集、全民投票、专家评审等环节，正式评出108道最能代表佛山特色的美食。以佛山美食为载体，打造城市新IP，推动文旅发展，将成为“佛味全席”的角色担当。

佛味全席“108将”出道

以美食聚人气、扩内需、树形象、惠民生，佛山正着力建设世界知名的“粤菜粤厨名城”。其中，通过实施粤菜师傅“1+5”系列工程，挖掘和展示美食文化，打响佛山美食品牌，是展现佛山文化魅力、提升佛山城市形象的重要契机。

“佛味全席”评选立足于此，致力挖掘和梳理佛山地标美食、特色美食，打造城市美食新IP。评选以地域特色、文化典故、普及推广、口碑美誉、色香味形等5项条件为参考依据，广泛发动五区文广旅体局、五区餐协、餐饮业专家、美食名家、知名餐企食肆、市民等参与推荐。在不到一个月时间内，共收集到549份佛山特色美食有效推荐表。经过反复审核，有231道美食列入候选名单，当中不乏佛山柱侯鸡、无骨鲫鱼、均安蒸猪、八宝黑皮冬瓜盅、陈村粉、西樵大饼、双皮奶、大良炒牛奶等广为人知的名菜名点。

作为佛山市近年来最具权威性的美食评选活动，“佛味全席”不仅设置了全民投票环节，更邀请了中国烹饪大师、知名粤菜评委、行业协会负责人、美食评论家、美食达人等组成“超强专家团”，从地域特色、传统溯源、配料做法等多角度考虑，对候选美食进行评审、打分。

综合民意投票意见和专家评审，最终评出69道菜肴、9道汤羹和30道点心小吃，共108道入选为“佛味全席”的美食菜单。

以“食”为媒 推动消费扩容提质

得心斋酝扎蹄始创于清乾隆年间，相传因为巡抚大人一句“得心应手”的赞誉，成为珠三角一带脍炙人口的佛山特产，流传近300年；养牛历史可追溯到唐代的顺德，是广东闻名的“乳蜜之乡”，当地人利用水牛奶的特性创出了以此为材的驰名美食——大良牛乳；南海里水名菜霸王鸭，相传出现在李鸿章母亲八十大寿的寿宴上时惊艳四座，甚至连慈禧太后品尝后亦念念不忘……山地、丘陵、水乡等多样的地貌为佛山美食带来了更丰富的味道，山水相逢碰撞出独特的风味，而经过时间淬炼的饮食文化赋予佛山美食传奇色彩。

据了解，本次入选“佛味全席”名单的108道菜肴、汤羹、点心小吃，既有像风味腊鱼干这类原材料是地理标志农产品的菜品，也有像伦教糕这样被列入非物质文化遗产代表性项目的美食，还有像大良炒牛奶这样获奖无数的名菜，以及像酸甜咕噜肉这样流传百年依旧活力四射的传统菜，可谓每一道都是美食界的明星。这次整合入“席”，开启的是人们对地方美味、城市韵味的梳理与想象。

本次评选活动的评委之一、佛山市饮食同业商会会长吴荣开认为，当前佛山正在大力推动夜间经济发展，而餐饮业是促进夜间经济消费潜力释放的重要内容，“佛味全席”将为市民游客提供一张更具指导意义的“美食地图”。

“佛味全席”IP释放更大潜能

在春节前夕，“佛山全席”出炉。佛山市文化广电旅游体育局相关负责人介绍，这将作为“岭南味 佛山品——我在佛山过大年”文旅体惠民活动的贺岁先锋，为留在佛山过年的全市人民送上一份寻味指南，也为后续活动打响前奏。

围绕“佛味全席”，佛山市文化广电旅游体育局将持续打造系列美食衍生产品。例如，持续挖掘佛山美食内涵，编写中英文版《佛味全席》书画册、推出美食地图；适时而食，在全年不同时节选择时令食材，推出河鲜宴、笋宴、大顶苦瓜宴等；挖掘打造一批“佛味全席”旅游餐饮名店，让市民游客一站式品尝到108道最具佛山特色的地道菜式；深化文旅融合，将“佛味全席”融入五区古村、休闲农旅、景点景区等元素中，举办美食惠民月、主题美食游、名人饭局等系列活动，组织市内外游客参与，以“美食+”的方式擦亮佛山粤菜粤厨名城金字招牌的同时，进一步释放文旅消费潜力、扩大消费需求。

为方便市民游客寻味，“佛味全席”已上线了微信小程序，同时还将联动“好物纷享荟”微信视频号、“搵食女司机”抖音号等一系列新媒体平台的合作，真正让市民游客实现掌上寻味。

评论

城市舌尖的“光荣榜”

“佛味全席”评选的回味与韵味

◎李炯聪

美食中的时光回味，蕴含一座城市的别样韵味。“佛味全席”评选，集地方美食代表作而成“光荣榜”，透出自古而今的岭南水乡生活气息。

此次美食评选的核心在于佛味，具备显著地域特征方为首选，无论菜肴、羹汤又或小吃。评选过程中，专家、业界评委之间颇有些争论，既有粤菜普适性与区域创造性的考量，也有同类产品技艺水准与社会认可的讨论，目的皆为凸显佛山地理、物产、历史文化及经济所造就的城市食生活、食生产特色。

108道菜点，固然只是成千上万且不断丰富的佛山饮食品种之冰山一角，而人们恰恰可借这浮出的尖部，一窥隐于佛山“饮食海洋”水面下的深邃与庞大。

清蒸河鲜，代表的不仅是某道菜，而且是一个地理标志、一种江河生态、一道美食风景。正如凤城四杯鸡背后有无鸡不成宴的风气，也有一鸡成百味的创意，“佛味全席”实可窥纹知豹。鱼生、鱼羹、鱼滑……河海之气扑面；蒸猪、碌鹅、腊鸭……六畜之用泛行；粉葛煲汤、竹笋油焖、苦瓜刺身……田园之风仍在。水中游的、栏里育的、地里长的，一道道、一种种，共同组成端上桌面的“佛味”。

正如“全席”仅为数量的代指，“佛味”亦是意念的喻义，而“佛味全席”在可供作参考的评价标准之外，开启的是人们对地方美味、城市韵味的梳理与想象。每个人都怀有心念所在的味蕾记忆，而共同记忆最闪亮的那些星星点点，便是他们对自己所生活的城市引以为傲的“舌尖上的光荣”。从这个意义上，专家评审只是代言的角色、张榜的过程，结果早已自然浮现于800多万佛山人的日常生活之中。

“舌尖上的光荣”，便是佛味生活之中的一种气质与光泽，从乡土到城市、从素朴到精致、从留恋到向往，物象背后是习俗、观念与过去未来、世风人情。

“佛味全席”评选结果的发布是一次结束，更是一个开端。它以味道的故事为引子，开始讲述更多关于岭南水乡地域的生活故事、文化故事、城市故事。