

冠军机车背后的长三角力量

从供应链支撑到资本持续加码,助力张雪机车突围

4月11日,2026“苏超”将迎来首战,近日火爆出圈的张雪机车车友队将伴随无锡队战歌《赛场荣耀》空降赛场,用轰鸣的引擎声为赛事硬核助威。

同样出身草根,“张雪机车”的热血程度并不亚于“苏超”。就在不久前举行的世界顶级摩托车赛事WSBK葡萄牙站上,“中国制造”的张雪机车碾压杜卡迪、雅马哈等机车界豪强,包揽双冠,一举打破欧美日品牌对国际顶级赛事长达数十年的垄断,这也是中国摩托首次登顶世界。彼时,距离张雪成立以自己名字命名的摩托车品牌——张雪机车仅过去两年。

一个年轻的中国品牌,凭什么站上世界之巅?也许我们可以从脚下土地找到答案——从供应链的共同托举到资本的耐心长跑,长三角正为中国机车崛起注入源源不断的硬核力量。

上游配套协同发力

张雪的故事堪称现实版“飞驰人生”:1987年,他出身湖南贫困农村;初中辍学,从修车学徒起步;2024年,张雪机车成立,不久后他们带着“国产货”闪耀世界。获奖后的张雪激动呐喊:“这一刻,我等了20年。”这一路走来,长三角提供了重要支撑。

张雪的创业之路起步就与长三角紧密相连。2014年,张雪正处于第一次创业初期,宁波赛福汽车制动有限公司也刚刚落地余姚。赛福制动总经理单东升回忆,“我们和张雪机车的目标一致,都是要做到世界一流。”两家企业就这样一拍即合。如今,赛福制动已开发超700款摩托车ABS系统产品,累计量产478个项目,国内两轮车ABS市场占有率连续6年保持前列。在WSBK葡萄牙站的比赛用车上,赛福制动的logo被放在了醒目位置。

长三角的供应链支撑远不止于此。2024年离开了奋战7年的凯越机车,张雪开启了自己的二次创业。长三角拥有完备的产业集群、高效的协同配套能力、顶尖的精密制造技术与严苛的品质标准,成为张雪实现“造中国冠军机车”梦想的关键支撑。江苏泰州的罡阳股份为其独家供应大排量曲轴、连杆及发动机箱体等核心动力部件,铸就赛车的“钢铁心脏”;无锡华锋车业独家配套研发摩托车拉线,保障赛车在极限工况下的操控稳定;上海科博达开发的ECU控制单元为摩托车提供了毫秒级动力响应;浙江银轮股份的高效散热系统,安徽广德向庆精密的发动机缸盖……这些深耕细分领域的“隐形冠军”,

为张雪机车的冠军之路提供了坚实底座。

多方资本接力托举

如果说供应链是张雪机车成长的“硬支撑”,那么长三角资本的注入则是其腾飞的“加速器”,张雪机车天使轮融资方与A轮融资方均来自长三角。2026年1月,就在张雪机车夺冠的两个多月前,浙江省国有资本运营有限公司旗下浙江省创业投资集团有限公司(浙创投),完成了对张雪机车的A轮融资,投资总额9000万元,合计持股约8.26%,投后估值一举升至10.9亿元。

“外界看这是运气,觉得我们投了两个多月他就拿了世界冠军,但投资其实是系统性的布局。”浙创投总经理程俊华坦言。这并非一笔容易的投资决定,主攻大排量摩托车本就是一个“小众赛道”,且彼时的张雪机车还在亏损。在浙创投看来,“战略性亏损”恰恰证明了企业对技术的极致追求:为了攻克三缸发动机等“卡脖子”技术,研发投入高达营收的9%以上。“在张雪身上我们找到了中国制造业与国外高端品牌正面竞争的可能。”

2024年,在张雪机车成立仅四个月之际,还获得了上海高信资本的独家天使轮

投资2000万元。这家位于浦东陆家嘴的投资机构过往投资集中在半导体、商业航天等“硬科技”赛道,相比之下,摩托车这个“夕阳产业”似乎与他们的主流方向格格不入,但在创始人曹斌看到张雪的第一面后,便认定这是一位“完美创业者”。

“我做了14年投资,最深的感受是:投资本质上就两个字——投入。张雪非常符合我们对理想企业创始人的判断:第一是专注,第二是热爱,第三有极强的韧性,第四是死磕。”此后,曹斌为张雪与浙创投牵线搭桥,促成了9000万元的重磅A轮融资。

上海资本天使轮的“先知先觉”,浙江国资A轮的“神来之笔”,沪浙两地的资本接力,构成了张雪机车资本版图的完整拼图。手握几笔融资,未来张雪机车与长三角的绑定必将更加深入。2026年张雪机车有着明确的目标:年销量6万台,门店达到450家,年产值约18亿元。而长远来看,张雪的野心更大:“让张雪摩托成为世界Top10品牌。”

从湘西的泥地到世界顶尖的赛道,从草根创业者到估值10亿元的行业新贵,张雪机车的故事证明了中国制造的韧性,也印证了长三角这片热土对创新的托举、对梦想的包容。 本报记者 黄于悦

春假连清明

长三角“含娃量”飙升

春假叠加清明,2026年首个“春日黄金周”火热落幕,长三角城市之间的“串门”热度空前。美团旅行数据显示,4月1日至6日,全国机票、火车票预订量同比增长44%;江苏与浙江、安徽互为省外热门首选,长三角内部往来活跃。南京成为今年清明出游热门目的地“顶流”——美团旅行数据显示,南京和东山森林动物园在清明出游热门目的地和全国TOP10亲子游热门景区中双双位列榜首。

因“撞”上春假,今年清明出行“含娃量”极高。去哪儿旅行数据显示,4月1日至6日,乘坐飞机的13至18岁乘客数增幅达85%,12岁以下乘客数增长55%。据第三方平台携程测算,本次假期6天(亲子主力)国内出游总花费预计可达600亿元。春假为长三角文旅产业带来了更多发展可能。图为小朋友在江苏句容伏热花海玩耍

本报记者 黄佳琪 文 新华社 图



长江水下89米处将通高铁

崇太长江隧道通车后崇明经太仓到宝山只需17分钟

近日,一条关于“长江水下建高铁”的消息刷屏朋友圈。长江水下89米处,一台五层楼高的盾构机“领航号”,完成了一次史无前例的江底“超长跑”。它从上海崇明岛出发,历时23个月,一路掘进11公里多,最终抵达江苏太仓,成功“上岸”。这意味着,全长14.25公里的崇太长江隧道,离贯通又近了一步。

改写“过江逻辑”

过去,长江是天堑,长三角人一直在努力“跨越”。但跨江大桥受制于航道、天气等因素,高峰期拥堵已成常态。崇太长江隧道的特殊之处在于,它让高铁从“水上过”变成“水下穿”,且全程不减速。它的打通意味着上海“北大门”的交通瓶颈被打破。时空距离被压缩,通勤的“确定性”也被极大提升。风雨无阻、分秒不差,这种“黏性”将推动上海与江苏等地走向进一步的“相融”。

崇太长江隧道之所以引发关注,不仅因为它本身的技术突破,更因为它是

沿江高铁的关键一环。这条投资超5000亿元的“东西大动脉”全长约2000公里,线路起自上海,途经江苏、安徽、湖北、重庆,止于四川成都,串联起长三角、长江中游和成渝三大城市群,预计2030年前建成。沿江高铁通车后,从崇明到上海宝山站仅需17分钟,上海至合肥的通行时间将缩短超30%,上海至成都的高铁行程将被压缩至7小时以内。

对上海而言,这类工程的价值,不只在“多一条线”,更在于强化其在长三角以及长江经济带的枢纽作用。上海的金融、贸易、科创等资源将沿着这条高铁线,更高效地向合肥、武汉、重庆、成都等内陆重镇辐射,从而激发更大的发展动能。

一条“产业走廊”

一个容易被忽略的细节是,这条隧道不仅在“修路”,也在“造产业”。

穿隧架桥,带动超200台套盾构机、造桥机等大型设备研发定制;钢轨铺设,带来57万吨高强度特种钢销售订单;拼

装隧道用的混凝土预制件,催生出一家智能制造工厂。据测算,沿江高铁将带动上下游行业增加值增长近1.5万亿元。

对长三角来说,这类超级工程不仅强化了交通网络,也强化了高端装备制造、材料工业、智能建造等产业链协同能力。

从“天堑”变“通途”

如果把视角再拉大,会发现崇太长江隧道并不是孤例,近年来,长三角过江通道进入密集建设期,海太长江隧道、苏通第二过江通道等工程正持续推进。

从绕行到直达,从限速到不减速,崇太长江隧道带来的变化,本质上是一次空间重构。城市间不再被水系或是崇山分隔,而是被各式通道重新连接。

隧道引发的热议,本质上是人们对更便捷生活的期待。当高铁在长江水下飞驰,普通人感受到的,可能只是“快了几十分钟”,但在这背后,是城市群打破地理阻隔、重塑经济地理的坚实脚步。

本报记者 黄佳琪

首版沪苏浙米其林指南将在台州揭晓

4月9日,首版沪苏浙米其林指南榜单将在浙江台州揭晓。该榜单将整合上海、杭州、江苏省(南京、苏州和扬州)榜单,并新增江苏常州、浙江温州和台州三大美食目的地,全面展示长三角地区丰富多元的饮食文化。这是米其林指南首次选择中国地级市举办全球发布活动,标志着台州正式成为米其林中国区第14个上榜美食目的地。

自1900年创办以来,米其林指南通过匿名评审机制,持续为全球餐饮提供参考。米其林评审包括食材的新鲜与特色、厨师的烹饪技术、风味的纯正与层次、出品的连续与稳定和文化品牌的深度与厚度等五个维度。

作为榜单发布地,台州凭借其鲜明的山海风味与人文底蕴,成为长三角美食版图中的亮点。

当米其林和台州成为关键词,新荣记便是交集中闪耀的一颗新星。从临海老街深处走出的新荣记,三十年间在北京、上海、香港等多城落地生根,累计摘得93颗米其林星,成为收获星辉最多的中国餐饮品牌。

然而,台州的美食版图远不止于此。林家一、顺记·浦江荟、老扁酒家等一批本土品牌,在本地及上海等一线城市形成矩阵,撑起了台州菜在精致餐饮领域的格局。据统计,目前在上海的台州菜餐厅已超过1300家,将台州味道融入了国际大都市的日常。

“台州美食充分运用了山海馈赠,海鲜鲜活鲜美,农家食材质朴地道。这里的厨师擅长以简洁的烹饪凸显食材本味,那种直抵人心的鲜甜,正是台州风土的真挚表达。”米其林指南国际总监Gwendal Poullennec评价。

今年2月,台州以根植山海、蕴含“和合”文化的独特美食体系,正式向联合国教科文组织“世界美食之都”迈进。台州菜作为浙菜代表,凭借“鲜嗒嗒、糯叽叽、甜蜜蜜”的鲜明特质,不仅是一张城市名片,更成为推动产业升级、驱动民生共富的关键引擎。 本报记者 毛丽君