



中共济宁市委机关报  
济宁日报社出版  
国内统一连续出版物号:CN 37-0045  
邮发代号:23-159  
新闻热线:0537-2349995

# 济宁日报

JINING DAILY

2025年11月23日  
星期日 农历乙巳年十月初四



掌上济宁手机App



济宁日报微信公众号

东方圣城网 www.jn001.com

## 走在前 勇争先·文化“两创”的济宁实践

# 老树新枝别样春

——济宁非遗活化传承结硕果

匹色彩绚丽的鲁锦缓缓成型。

从艺数十年,赵芳云创造了近百种鲁锦图案,并将这项古老技艺毫无保留地传授给后辈,从4匹缙、6匹缙到10匹缙,日益精湛的织造技艺,是“老树”年轮坚实的印记。

济宁的非遗宝库中,这样的坚守无处不在。在曲阜市新联会孔府印阁站内,金石篆刻的非遗传承人正专心致志地雕刻印章,一把刻刀、一方石章就是他们的全套治印家伙。这项曾有千余名匠人传承的技艺,如今仍有不少师傅走南闯北,让孔府篆刻的名头响彻全国。嘉祥石雕工匠里,匠人以天青石为料,运用圆雕、浮雕、透雕等多种技法,将狮子的雄健、麒麟的灵动刻画得栩栩如生,东汉武氏墓群石刻所代表的“汉代历史百科全书”技艺精髓,在一代代匠人手中传承不息。

“这些技艺不是冷冰冰的古董,而是老祖宗留下来的活态文化。”孔府菜烹饪技艺传承人彭文瑜一边演示“扒”菜技法,一边介绍,“孔府菜讲究‘食不厌精,脍不厌细’,从选料、调味到盛器,我们坚守传统工艺,就是要让这份文化味道代代相传。”

正是这份对根脉的执着,为今天萌发“新枝”积蓄了最深厚的力量。

### 创新破圈

嫁接数字新枝,催发满树芳华

守正是根基,创新则是催发“新枝”的阳光雨露。

“今天要给大家现场展示制作的是一款木雕看盘,我们金乡特产大蒜的元素融入其中,寓意收获满满……”在金乡县奎星湖畔古色古香的文渊阁里,一场非遗直播正在进行。补光灯前,金乡木雕传承人王洪伦手持一柄刻刀,在木槌的连续敲击下,大蒜的轮廓在一块圆形木头上渐渐清晰起来。面前的手机直播间里,网友们夸赞的字幕游走在屏幕上。

据了解,金乡县打造的“文渊阁非遗直播基地”,构建起“线上+线下”融合传播体系,开展常态化非遗直播活动,累计开展非遗主题直播300余场,覆盖观众超100万人次。

“基地以非遗传承为核心,依托当地融媒体直播平台,邀请辖区内国家、省、市级非遗代表性传承人走进直播间,全方位展示非遗技艺、手造产品,让更多人认识金乡非遗、了解金乡非遗。”金乡县文化和旅游局党组书记王剑涛介绍。

数字技术正成为嫁接在济宁非遗“老树”上的关键“新枝”。汶上大善堂搭建非遗技艺数据库,收录200余种视觉符号,通过“线上展厅+直播+短视频”三维销售体系,实现年产值3亿元,带动2000余人就业。孔子博物馆的“夫子问答”互动区,游客通过触控屏幕与虚拟孔子对话,70万件文物资源通过济宁文化云平台实现“云展演”,让非遗课程触达700万人次。

### 非遗+

跨界融合共生,结出丰硕成果

“新枝”萌发,让济宁非遗这棵“老树”开出更加繁盛的花朵,结出更加丰硕的经济文化之果。

在玉堂酱园的生产车间,百年酱缸与智能控温系统比邻而居。“我们坚守传统发酵工艺,同时用现代微生物技术降低含盐量,还推出了便携酱菜、文创礼盒,推动玉堂2024年利润增长2倍。”玉堂酱园负责人介绍,通过“非遗+文旅”模式,企业创新打造沉浸式文化体验,(下转2版A)



### 大美济宁

#### 绿野织锦

日前,在泗水县金庄镇马头山村,无人镜头掠过山脊,俯瞰阡陌纵横的田野如巨幅织锦,新绿与金黄在天地间泼绿堆翠,勾勒出一幅动人的生态画卷。 ■济宁日报全媒体记者 刘项清 通讯员 包庆森 摄

## “捡跑济宁”志愿服务活动启动

本报济宁11月22日讯(全媒体记者 肖珊)今天上午,为爱弯腰、益起捡跑——“捡跑济宁”志愿服务活动在济宁城区新世纪广场启动。活动以“为爱弯腰 益起捡跑”为主题,将志愿服务与文化传播、全民健身、文明实践相结合,为济宁城市文明建设注入新活力。

“捡跑”活动开始前,志愿者们代表宣读了倡议书,号召广大市民以实际行动践行环保理念。惠州捡跑协会有关负责人开展了微宣讲。市体育局有关负责人围绕配合做好“捡跑”志愿服务活动作了发言。公布了首批12支“捡跑”志愿服务队名单,并进行了授旗。

活动现场,志愿者们手持拾捡工具,在12个试点区域开展首场“捡跑”活动。活动融入“垃圾分类”元素,引导“捡跑”志愿者对捡拾的生活垃圾分类投放,不少市民被志愿者的热情感染,主动加入“捡跑”队伍,形成了“全民参与、共建共享”的良好氛围。

据了解,“捡跑济宁”志愿服务活动是深化全民志愿、擦亮“学而”品牌、推进基层治理、提升城市文明程度的一项重要举措,也是弘扬“奉献、友爱、互助、进步”志愿精神的生动实践。下一步,市委社会工作部将以此次活动为契机,持续加强宣传发动,健全组织体系,强化激励保障,构建“捡跑”进社区、进景区、进商圈、进公园系列场景,让随手捡拾成为习惯,让爱护环境成为全民自觉,让志愿服务融入百姓生活,推动“捡跑济宁”活动常态化开展,打造城市文明新名片。

## 我市推出“车票+门票”专属福利 乘火车惠游济宁

本报济宁讯(全媒体记者 谷常浩)日前,记者从市文化和旅游局获悉,我市积极搭建“铁路+文旅”融合发展平台,开展“乘火车惠游济宁”站景联动活动,市民持火车票可享受多家景区街区门票减免、消费折扣等专属优惠。

据了解,即日起至2025年12月31日,游客持7日内终点站为曲阜东站、济宁北站、济宁站、济宁东站、兖州站、邹城站、曲阜南站、滕州站、枣庄西站、枣庄东站的火车票(纸质行程信息提示单或手机购票订单或铁路电子客票均可)和本人身份证,可享受三孔景区、微山湖旅游区、尼山圣境、尼山鲁源村、峰山风景区、孟府孟庙景区、羊山景区、运河记忆街区、蓼河古街等9家核心景区、街区门票或产品优惠。

这个冬天,大家不妨趁着“乘火车惠游济宁”专属福利,坐上火车出发,解锁济宁的别样风情!



扫码查看 具体优惠信息

## 济宁市总工会融媒体中心成立

本报济宁11月22日讯(全媒体记者 王乾 通讯员 卞亚敏)今天上午,济宁市总工会融媒体中心在济宁市工人文化宫正式揭牌成立。

济宁市总工会融媒体中心的成立标志着济宁市工会媒体融合掀开了新的篇章。在未来发展中,它将以职工需求为导向,打造“工”字特色品牌;以加快推进媒体深度融合为抓手,重塑工会媒体宣传新形态;以工会工作创新发展为追求,凝聚发展力量讲好孔孟之乡运河之都故事,打造有地方特色辨识度的工会品牌。

目前,济宁市总工会已与人民网、新华网、工人日报社、大众日报社、山东广播电视台等各级媒体分别签署战略合作协议,涵盖多个媒体平台的蒲公英融媒矩阵也将于近期上线,实现“一次采集、多元生成、全媒传播”。未来,济宁市总工会融媒体中心将深化与中央省市主流媒体的协同联动,建立“内容共享、平台共建、活动共办”的合作机制,积极尝试互联互通、互相支持、同向发力,努力打造全省领先的工会融媒样板,共同打造百万职工的精神家园、舆论高地。

# 稳传统产业之盘 布新兴产业之局

——中国老科协专家为济宁工业经济“把脉开方”

■济宁日报全媒体记者 王黎 肖珊

初冬的济宁,产业园区热潮涌动,技改车间机器轰鸣。11月17日至20日,中国老科协“老专家济宁行”活动如期举行,一批国内顶尖行业专家深入企业一线调研,为这座处于转型升级关键期的城市精准“把脉”,为“十五五”规划编制建言献策。

活动期间,中国老科协副会长李健,中国东方电气集团原党组书记、董事长王计接受本报记者专访,畅谈对济宁工业经济高质量发展的观察与思考。

“文化底蕴深厚,产业基础扎实,创新活力涌动,济宁的工业经济发展有基础、有潜力、有前景。”在结束对山东蒂德精密机床、济宁迈斯伯尔工程机械等重点企业的调研后,李健这样评价。他表示,通过实地走访,济宁以高端化、智能化、绿色化、集群化为方向,加快构建现代化产业体系的路径清晰可见,令人印象深刻。

这份认可,源于济宁坚实的工业根基:拥有41个工业大类中的38个,建成工程机

械、生物医药、纺织服装、专用汽车等国家产业基地。尤其在制造业领域,高端装备、高端化工等“232”优势产业集群蓬勃壮大,低空经济、具身智能等战略性新兴产业加速崛起,一批投资过百亿元的重大项目陆续投产。

赞誉之余,李健更精准点出资源型城市转型的关键:“制造业占比偏低,煤炭产业占比偏高的结构性矛盾,是济宁必须跨越的关口。”李健强调,转型绝非“另起炉灶”,而是在既有优势上“提质增效”。面对新一轮科技革命和产业变革浪潮,济宁既要稳住传统产业基本盘,更要超前布局新兴产业和未来产业。

如何破解结构性难题?李健指出,核心是激发企业内生动力,让政策规划与企业需求同频共振。“企业对市场最敏感,要通过政策引导、环境优化、生态改善,消除企业创新转型的后顾之忧。”他强调,必须坚持有效市场与有为政府有机结合,在规划引领、资源统筹中破除体制机制障碍,构建让创新活力充分释放的产业生态。

深耕装备制造与企业管理领域多年的专家王计,对济宁培育专精特新企业方面取得的成效给予高度评价。他指出,济宁专精特新企业数量实现快速增长,创新能力持续提升,经济效益稳步攀升,充分彰显了当地扎实的工作根基与清晰的战略擘画。王计表示,济宁立足当下实际、锚定长远发展,以系统思维推进制造业高质量发展,不仅让工业经济的韧性与活力得到充分释放,更为全国同类城市转型发展贡献了可复制、可推广的“济宁经验”。

围绕企业如何实现转型升级,王计提出“双轮驱动”策略。“一方面,企业应积极拥抱数字化、智能化浪潮,全面提升生产效能;另一方面,要强化产业链协同,通过管理创新优化服务、降低运营成本。”他以济宁的优势装备制造企业为例指出,龙头企业应发挥“链主”引领作用,带动上下游中小企业协同创新,构建具有竞争力的产业集群。他还建议,要进一步强化政府“搭台”功能,推动高校、科研院所与企业精准对接,让创新资源真正向产业一线集聚。

## 鱼台老砂锅,煨着一城烟火长

■济宁日报全媒体记者 宋娜

总有一种味道,能像一把无形的钥匙,瞬间开启记忆的锁。它不喧哗,不张扬,却能将你猛地拽回某个被时间尘封的黄昏或深夜。对于鱼台人来说,这味道,便是街角那锅“咕嘟”作响的砂锅。它不是盛宴上的主角,却总在寒夜、在雨夕、在每一个需要慰藉的时刻,以最朴素的方式,温暖着每一个归家人的胃与心。

鱼台,这座因鲁隐公观鱼而得名的小城,枕着微山湖的万顷碧波,水汽氤氲,鱼米丰饶。而砂锅,这最古老、最质朴的炊具,仿佛就是为了这片水土而生。不像铁锅那般刚硬,也不似不锈钢那般光亮,它粗糙、厚重,带着泥土的沉静与火焰的烙印。当它与鱼台的食材相遇,一场关于时间的慢煮便开始了。

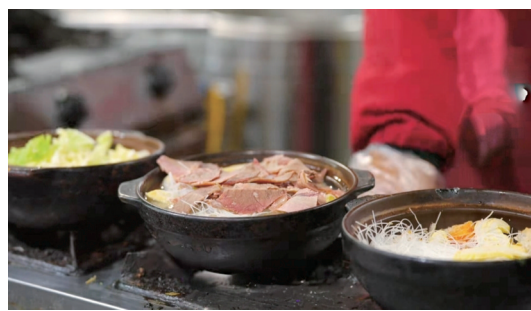
一只好的砂锅,是会呼吸的。它用自身的微孔吸纳汤汁的精华,又在文火的舔舐下,将内蕴的香气缓缓释放。这过程,极了人与人之间情感的酝酿,急不得,躁不得。鱼台的砂锅,从不追求瞬间的惊艳,它信奉的是“慢”的哲学。鲜嫩白菜、脆嫩木

耳、柔润银耳、弹牙丸子和醇厚卷煎等次第入锅,添上两三味家常作料,铺一层粉丝,浇上高汤,让汤汁漫过每一寸食材,再添几片肥瘦相间的牛肉或羊肉。接下来,便是交给时间的等待。

这等待,是砂锅的独白。炉火是它的心跳,咕嘟咕嘟的声响是它的吟唱。水汽从锅盖的缝隙中丝丝缕缕地逸出,带着肉香、菜香、菌香、料香与高汤的鲜醇,混合成一种让人心安的“人间烟火气”。这气味,是童年的记忆,是母亲的呼唤,是无论你走多远,都萦绕在鼻尖的方向。它不霸道,不张扬,只是温柔地、固执地渗透,让你在不知不觉中卸下所有防备。

当砂锅终于被端上桌,那热气腾腾的模样,便是一幅最动人的画。汤色是淡淡的奶白,浓稠得恰到好处。热气不时冒着啾啾啾的气泡,带着细碎的声响,将香气裹得更浓。勺子轻轻一搅,沉在锅底的宝藏便翻涌上来——肉已酥烂,白菜、丸子、卷煎和粉丝,各自吸饱了肉汤的精华,变得饱满而醇香,所有的鲜美都毫无保留地融进了那一锅浓汤里。

先喝汤,是吃鱼台砂锅的仪式感。舀一勺,吹开热气,送入口中。那是一种难以言喻的复合滋



味,有肉的脂香醇厚,有菜的鲜爽清甜,有丸子的弹嫩鲜香,有粉丝的软糯吸味,有卷煎的醇厚回甘,更有时间沉淀下来的绵长余味。它不像川菜那般热烈,也不像粤菜那般精细,它是一种小巧不拙的、包容的温暖。这温暖,顺着喉咙一路向下,熨帖着五脏六腑,仿佛一股暖流,驱散了所有的疲惫与寒意。

一锅砂锅,盛放的又何必是食物?它盛放着的是鱼台人对生活的理解——从容、实在、懂得等待。它不追求形式上的繁复,(下转2版B)

