



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9月14日

星期日 农历乙巳年七月二十三



掌上济宁手机App



济宁日报微信公众号

东方圣城网 www.jn001.com

## 温金荣现场调研城区老运河并主持召开座谈会强调

# 全力打造彰显文化底蕴引领区域发展的亮丽名片 擦亮“孔孟之乡、运河之都”品牌

霍媛媛出席

本报济宁9月13日讯(全媒体记者 宋凯 杜文闻)今天,市委书记温金荣现场调研城区老运河文化旅游场景、业态打造有关工作并主持召开座谈会。市政协主席霍媛媛,市委常委、秘书长、一级巡视员董波出席。

温金荣现场调研了部分文旅项目、文化场馆,详细了解运营现状与发展规划。座谈会上,任城区、太白湖新区和市直有关部门、文旅企业主要负责同志汇报了有关情况;市运河文化研究会会长杜庆生,市人大常委会

会原副主任、市精品旅游促进会会长陈颖,市人大常委会原副主任、市运河文化研究会会长杜昌华作了发言;霍媛媛、董波谈了意见。

温金荣指出,全市各级各有关部门要深刻认识老运河保护开发利用的重要意义,坚决把思想和行动统一到市委部署要求上来,系统研究、科学谋划、聚力推进,全力将老运河打造成为彰显文化底蕴、引领区域发展的亮丽名片,持续擦亮“孔孟之乡、运河之都”品牌。

温金荣要求,要坚持科学的理念和创新的意识,推进老运河保护开发利用。坚持保护优先、合理利用,推动文化遗产活态传承和可持续发展。坚持点线结合、全域统筹,打造内涵丰富、层次分明、体验连贯的运河文化长廊。坚持多规协同、融合发展,让运河成为激发城市活力的生态廊道和发展轴线。坚持立足当前、着眼长远,对条件成熟的项目要迅速启动,尽快见到实效。要树立现代市场思维和经营理念,科学规划布局两岸商业空间,大

力发展特色餐饮、精品零售等多元业态,打造融“夜游、夜宴、夜购、夜娱、夜演”于一体的夜间消费集聚区;积极运用新技术新手段创新文化展示方式,精心打造主题IP,打造一批既能感受深厚文化底蕴、又能享受现代时尚生活的标杆性消费场景。

温金荣强调,要压实工作责任,创新投融资模式,营造浓厚氛围,将老运河打造成为璀璨的文化带、美丽的生态带、繁荣的经济带,真正让千年运河焕发时代光彩。

## 今日导读

### 胜利之师迈向世界一流

——中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年纪念活动启示录(三)

>> 2版

### 济宁太白湖新区 喜添国家级“金名片”

本报济宁讯(通讯员 吕晨旭)9月11日,从2025年中国国际服务贸易交易会——全球总部经济大会暨中国楼宇经济北京论坛传来喜讯,济宁太白湖新区成功获评“中国楼宇经济发展指数典型城区”,再添一张国家级“金名片”。

近年来,在市委、市政府的坚强领导下,太白湖新区深度融入济宁都市区发展战略,锚定“鲁南总部基地、北方数字新城、全国一流生态经济新区”奋斗目标,将楼宇经济作为推动经济转型升级、提升城市能级的核心抓手,走出了一条“以楼聚产”的可持续发展之路。

太白湖新区现有商务办公楼宇25处,总建筑面积260万平方米,注册入驻企业超2100家。2025年以来,130余家企业注册入驻新区楼宇。2024年,新区重点楼宇税收突破5亿元,成为拉动新区经济发展的“新引擎”。新区先后获得省级绿色发展示范区、创业投资集聚区、现代服务业集聚区等多项省级荣誉。

近年来,太白湖新区坚持“特色化、集群化”发展思路,推动楼宇经济从“单一载体”向“产业生态”升级,为城市产业结构优化提供了坚实支撑。济宁文化产业园聚焦低空经济、数字经济,构建未来产业生态圈;济宁金融中心集聚各类金融及类金融机构,打造区域金融服务高地,恒丰银行、招商银行等金融机构相继入驻;新城发展大厦聚焦生产性服务业,形成专业化产业集群,已入驻三年的济宁基金小镇实际管理机构183家,累计认缴规模470亿元。济宁双循环电商产业园深耕跨境电商电子商务,获评省级跨境电商电子商务融合区。

为了实现“以楼招商”“以楼聚产”,太白湖新区成立招商专班,创新组建楼宇招商联盟,搭建跨部门、跨主体的招商信息共享平台。(下转2版C)

### 我市以工代赈结硕果

## 301个项目带动4万人就业

本报济宁讯(全媒体记者 刘伟栋)近年来,我市将以工代赈作为巩固脱贫成果、推动乡村全面振兴的关键抓手常抓不懈,探索形成“政府引导、项目带动、村民主体”的以工代赈模式,截至目前,已累计实施以工代赈项目301个,带动务工人员4.06万人,发放劳务报酬8.22亿元,拓宽了就地就近就业渠道,激发了群众依靠勤劳双手增收致富的内生动力。

在实践中,我市紧扣以工代赈核心要义,系统构建“纵横协同、精准谋划、闭环审核、督导问效”全链条工作机制,并着力完善市、县两级协调联动体系。纵横协同聚力。纵向依托发改会议建立“县级汇报+市级督办”机制;横向由发改部门牵头,联合农业农村、人社、交通等17个部门形成合力,统筹项目筛选、用工组织和政策培训,并建立健全镇街以工代赈推进办公室,强化部门协同,高效整合资源,联合攻关难点。精准谋划强基础。严把“工”与“赈”关系,创新“前期预审+梯次储备”机制,严守项目关键点,指导县市区建立滚动储备库,确保项目合规性及供给连续性,今年共储备项目40个。闭环审核严把关。参照省级标准实施“双审双核”,聚焦五大核心维度构建“1+2+5”评审体系,按“三色清单”精准反馈并闭环整改,显著提升项目质量。创新召开县市区手续编报交流会,通过分组研讨、模板共创、交叉评审等方式,显著提升了材料编制质量,实现规范标准统一。督导问效保长效。构建“培训赋能+多维监管+长效验收”体系,开工前标准化培训,实施“线上+线下”双轨督导,确保进度质量,竣工后全流程验收并设立永久公示牌,确保赈济实效。今年以来,全市共争取中央、省预算内项目21个,争取资金1.013亿元。(下转2版D)

### 韩垓第三届葡萄节甜蜜启幕

■通讯员 贾前进

金秋九月,硕果盈枝。9月12日,第三届“葡醉古镇·韩垓葡萄香”葡萄节在梁山县韩垓镇红心村拉开帷幕。

开幕式现场,济宁桑田生态农业科技有限公司与山东省葡萄研究院再度签约,双方将深化产学研合作,围绕葡萄品种改良、绿色种植技术推广、产业链延伸等领域展开深度合作,为韩垓葡萄产业高质量发展注入更强科技动能。

活动现场设置多元体验区域,让游客们“逛得尽兴、玩得开心、吃得满足”。在农产品展示区,阳光玫瑰葡萄凭借清甜口感与优良品质成为“明星展品”。木耳、食用菌等特色农产品也同步亮相。通过实物展示、试吃体验等方式,让游客直观感受当地农业发展的丰硕成果。企业专项招聘与惠民政策宣传专区前人头攒动,工作人员耐心解答就业岗位需求、惠农补贴、医疗保障等问题。特色美食小吃香气四溢,梁山糟鱼、农家煎饼、手工糖画等地道风味吸引食客排起长队。“飞翔的葡萄”“精准投壶”等经典趣味活动让大人小孩争相参与,欢声笑语不断。升级打造的“艺术粮仓”打卡地,将农耕元素与艺术创意巧妙结合,成为游客拍照留念热门点位,大家在互动中深度体验丰收的热闹氛围。

近年来,韩垓镇依托乡村振兴示范片区建设,不断加强葡萄种植的规范化管理与标准化建设,实行“党支部+合作社+农户”的联农带农模式,韩垓葡萄成功入选国家“名特优新”名录。“本届葡萄节将持续至9月16日。下一步,我们将持续做大做强葡萄产业,通过完善产业链、丰富文旅业态,推动一二三产业深度融合,让葡萄节成为激活乡村振兴发展活力、带动群众增收致富的重要平台。”韩垓镇副镇长郑继民表示。

## 大美济宁

秋池嫣韵

南池公园里碧波荡漾,绿意盎然。古色古香的建筑与现代高楼相映成趣,展现了城市生态的和谐之美。市民在此享受悠闲时光,尽显宜居城市的魅力与温馨。

■济宁日报全媒体记者 杨国庆 摄

## 走在前 挑大梁·产业链上的山东好品牌

# 匠心“质”造舌尖上的美味

——鸿润食品打造禽肉全产业链领军品牌

■济宁日报全媒体记者 赵文殊

走进济宁鸿润食品股份有限公司食品加工现场,身着符合卫生标准防护服的工人们正紧锣密鼓地对产品进行生产、包装。公司以肉禽屠宰加工、储藏销售为基础,逐步向产业链的上下游延伸发展,发展成为集种苗孵化、标准化养殖、休闲食品精深加工、冷链物流、国内直销于一体的国家级农业产业化龙头企业,以“龙头企业+基地+合作社”联农带农模式,打造禽肉全产业链。

在当下食品行业风起云涌、竞争白热化的市场环境中,鸿润食品能够脱颖而出,关键在于公司始终如一地坚守品质初心,以创

新驱动发展,精心打造差异化竞争优势。“现在的人饮食讲究了,不光要安全,还得吃得健康。鸿润食品可没少下功夫,就说那个大鸡排吧,原先炸出来油汪汪的,现在改用了低温真空油炸技术,咬一口外酥里嫩,脂肪还降了三成多。”济宁鸿润食品股份有限公司董事长王德定在采访中道出鸿润食品的“健康武器库”,做食品就跟过日子一样,糊弄不得。把心放进产品里,老百姓自然能感受到,这就是鸿润能走到今天的底气。

面对健康消费市场的深刻变革,鸿润食品与江南大学共建“联合实验室”,聚焦新型健康产品研发,通过先进技术实现精准控盐控脂,从生产源头筑牢产品健康属性。同

时,鸿润食品以产业链延伸为突破口,将大部分鸡鸭产品就地转化为预制菜,率先对现有禽肉调理品与休闲食品进行配方革新,通过精准减油减盐工艺升级,成功推出3款“轻食系列”新品。公司副总经理张虎表示,“这些直击健康需求的创新产品迅速赢得消费者青睐,推动市场复购率提升12%。”

流量影响销量,鸿润食品聚焦“鲁丫头”品牌,创新构建线上线下联动的推广模式。依托抖音商城精准触达目标客群,线下深耕商超渠道贴近消费者生活场景,同步开展“健康厨房”主题推广活动。企业严格执行同品同质同价策略,有效消除消费者顾虑,显著提升了消费者对品牌健康理念的认知与信赖,推

动健康食品在产品矩阵中的占比稳步提高。

“针对华联、家家悦、山姆等大型超市,我们做试吃和促销活动,让消费者真正体会到产品的口感。”公司销售部区域经理张学伟表示,公司始终将口碑营销放在重要位置,通过提供优质的产品和贴心的服务,让消费者自发成为鸿润食品的“代言人”,形成良好的品牌口碑和传播效应。

鸿润食品目前正全力推进子公司山东鸿毅食品二期工程建设,项目规划建设2.5万平方米智能化生产车间,引进1条自动化生产线,主要生产调理品和休闲食品,配套建设5000吨级智能冷库。项目采用智能化管理系统。(下转2版A)



## 圣乡食事

■济宁日报全媒体记者 宋娜

在济宁,时间是有味道的。

它不单是孔孟之乡典籍里泛黄的墨香,也不仅是运河古道上粼粼波光映照的千年帆影。它更具体,更温热,更熨帖人心——它是一缕缕金黄酥脆、细如发丝的馓子,在滚油中舒展绽放时腾升的烟火气,是咬下去那一声清脆的“咔嚓”,在唇齿间瞬间化开的咸香,以及随之涌上心头的、关于家与年的温存记忆。

这缕在济宁街巷萦绕的馓子香,其实早于千年前的时光里就开始酝酿。

春秋战国时,寒食禁火三日,人们便以“寒具”——一种环状的油炸面食充作无火之炊,那便是馓子最早的模样。苏东坡曾为其赋诗“纤手搓成玉数寻,碧油煎出嫩黄深”,李时珍在《本草纲目》中亦赞其“入口即碎,脆如凌霄”。千年流转,寒食的规仪早已淡去,但这缕酥脆却未曾断绝。它从历史的深巷里款款走出,带着古人的智慧与韵味,落进了济

宁寻常百姓的灶台与心坎。

在济宁,馓子可不是寻常吃食,而是流淌在市井肌理里的生活印记。它看过运河帆影往来,听过老街坊的家长里短,陪着一代又一代人从垂髫小儿长成鬓角染霜的模样。传说济宁老字号王家馓子曾是清朝贡品,得乾隆御封“馓子王”。故事虽无正史佐证,却藏着当地人对这门手艺的偏爱——能让寻常吃食与岁月传奇相连,那口酥脆里,早融进了匠心的厚重。目前,“王家馓子老店”已传承四代,经过不断改良,形成独具济宁特色的细条馓子,以香、酥、细等特点闻名,成为本地以及周边地区家喻户晓的特色品牌。

如今走在济宁老街巷、农贸市场,仍能看到不少铺子支着油锅,揉着面团,缕缕油香伴着面香飘出巷口,勾着过往行人的食欲,也延续着这份刻在城市骨子里的味道。老辈人说,做馓子,本就是一场与时光的匠心相守。配料极简,不过面粉、盐、鸡蛋、清油,却应了那句大道至简——真味从不在繁复里藏着。老师傅的手是灵魂,揉面需至“三光”——面光、手

光、盆光,那是力与柔的完美交融。晃条、缠股,细长的面丝在灵巧的指间如金线般穿梭、盘绕,最终投入滚烫的油锅。火候是无声的密语,多一分则脆,少一分则韧。唯有经验老到的匠人,才能让每一根馓子都炸得通体金黄,薄如蝉翼,酥到极致,入口那声“咔嚓”轻响,像咬碎了初冬的阳光,满口香烈却毫无油腻,只留清醇在舌尖漫开——那一刻,运河的风、老街的暖,仿佛都化在了这口酥脆里。

馓子在不少济宁人心中,是最惦记的味道。掰碎了撒在热腾腾的汤粥里,脆壳吸饱了汤的鲜,咬下去先是酥香,再是暖意漫到胃里——那是藏在记忆里幸福的味道;卷进刚出炉的烧饼或煎饼里,抹上点豆瓣酱,再来根青辣椒,“咔嚓”一声咬下去,辣椒的辣、酱的咸、烧饼的麦香,全被馓子的酥给串了起来。当岁末的炊烟裹着寒意漫过街巷,馓子便从寻常食盒跳进了年节的仪式里。不必说家家户户窗台那盘盘像小山似的金黄,单是老人们念叨的“金条拌生菜,来年发大财”,就把日子里的热望揉进了酥脆里。(下转2版B)