



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

东方圣城网 www.jn001.com

濟 寧 日 報

JINING DAILY

2025年10月12日

星期日 农历乙巳年八月二十一



掌上济宁手机App



济宁日报微信公众

济英同心逐梦行，共绘“疆”来好风景

——济宁市第十一批对口援疆工作综述

新论

“抢”字当头 确保秋粮颗粒归仓

■闻道

秋收时节，秋雨绵绵。当前，正值秋粮收获的关键时期。然而，连续的阴雨天气却给秋收秋种带来不利影响。秋雨下在田里，急在百姓心头。农谚说：“抢秋抢收，不抢就去。”全市上下务必紧盯农时窗口期，坚持“抢”字当头，抓好秋粮抢收作业，确保秋粮颗粒归仓。

“悠悠万事，吃饭为大。”每一粒粮食都来之不易，抢回来的是收成，更是一年的希望。全市各级各部门要密切关注近期天气变化，紧盯收粮进展，加强对“三秋”农业生产的技术指导和服务，及时准确发布天气变化信息，高效有序组织秋收秋种。要充分发挥各级为农服务中心作用，为群众提供覆盖种、管、收、储等全流程的社会化服务，持续提升农业社会化服务水平。要提升农机推广率和农机设备检修水平，加大智能装备在农业领域的推广应用力度，充分运用无人机、物联网等新技术新设备赋能农业生产，不断提升农业生产效益，加快秋收进度，提高秋粮收获效率。

抢收，还需抢烘。为切实做好秋粮收获后晾晒烘干工作，日前，我市公布了14县市区208个粮食烘干点的详细地址与联系方式，助力农户及时应对阴雨天气影响。各粮食烘干点要开足马力，以最快速度、最大能效将秋粮应收尽收、应烘尽烘。要最大程度利用现有空旷场所，协调各类场地，在不影响生活工作秩序的前提下，为农民晾晒提供便利，满足农户晾晒需求，切实做好秋粮的晾晒、烘干、储存、销售等工作，减少阴雨天气造成的粮食损失，保证粮食品质，守护好农民劳动成果。

秋粮归仓，心里不慌。做好秋收秋种工作对保障粮食安全至关重要。把每一粒粮食都收进仓，就是对农民辛劳的最好回报，更是对粮食安全的有力守护。根据最新天气预报，接下来阴雨天气可能还要持续。全市上下要进一步增强做好秋粮抢收工作的责任感和紧迫感，抢抓农时，集中力量抢收抢烘，千方百计克服持续阴雨天气影响，全力以赴确保秋粮颗粒归仓，坚决打好“三秋”生产这场硬仗，奋力夺取全年粮食和农业丰收。

打好秋粮抢收战

——兖州“三秋”生产一线见闻

■济宁日报全媒体记者 胡碧源

通讯员 李海波 岳雯婧 梁晓庆 张雪纯 吕京同

近期，兖州区遭遇连续阴雨天气，秋收工作面临挑战。看着泡在地里的玉米收不上来，兖州区酒仙桥街道河头村种粮大户李成心急如焚。酒仙桥街道迅速响应，从外地调配5台专业履带式收割机投入抢收。

连日来，兖州区从资源统筹、技术指导、便民服务等多方面协同发力，全力推进抢收工作，最大限度减轻阴雨天气对农业生产的影响。

在新究镇泥汴的田间，一台台履带式联合收割机正开足马力加紧作业。“这类收割机接地压力小，能在湿软田地中灵活行进，有效避免轮式机械易陷车的难题。”区农机服务中心相关负责人告诉记者。

“我们一方面鼓励农机组织和农机户新购置履带式玉米收获机，另一方面引导有条件的农机户为履带式小麦联合收割机更换玉米割台，为轮式收获机和运输车辆换装宽距人字纹轮胎，全面提升机械在湿软地块的通行与作业效率。”新究镇农机服务岗负责人曹胜柱介绍，该镇积极跨区域调度，从连云港等地引入履带式玉米收获机26台。

“多亏镇里协调来的机械，玉米总算收上来了。”新驿镇店子村种植大户郭涛感慨道。新驿镇提前动员本地农机户购置履带式玉米收获机，并积极从外地引进，目前共有24台履带式收获机投入抢收。

“目前农户最发愁的就是湿玉米，含水量高，难储存，易霉变。”漕河镇二级主任科员左广祥表示。为应对这一难题，漕河镇5家粮食烘干服务点全天候满负荷运行，为农户提供湿粮烘干保障。新驿镇6家烘干点的9台大型设备也在昼夜运转，“我们实行‘人歇机不歇’的轮班制，日烘干能力达575吨，确保送来的湿粮都能及时烘干。”兖州区栾氏农业种植专业合作社总经理栾明壮说。

“我区部分粮食烘干服务点设备进行了更新换代，并将服务点烘干能力及地址通过媒体公布，设置了调度电话，全力保障秋粮烘干晾晒。”兖州区农机服务中心相关负责人表示，目前全区共有32处粮食烘干服务点，日处理能力达5100余吨。

对于不具备烘干条件的小农户，兖州区组织镇村利用闲置空旷场地开放晾晒。酒仙桥街道在兴隆文化园东区、闲置厂房院内、各村文化广场等划定专属晾晒区，免费向农户开放。“街道把兴隆文化园的空间给我们用，太及时了！”酒仙桥街道田家村村民张大姐赞道。街道已开辟专属晾晒区12处，可满足辖区80%农户的晾晒需求。（下转2版B）

我市21项普通国省道 养护工程全面完工

本报济宁10月11日讯（全媒体记者 刘项清 通讯员 张波）今天，随着S318鱼台西段修复养护工程顺利通过交工验收，我市2025年21项普通国省道养护工程全部高质量完工，实现圆满收官。

今年以来，市公路事业发展中心分批组织实施普通国省道养护工程21项，总里程338.6公里，总投资8.4亿元，覆盖了我市G104京岚线、G105京澳线、S104济微线、S244临郯线等10余条交通主干道，是近年来维修改造里程最长、投资规模最大、覆盖范围最广的养护工程。

21项普通国省道养护工程的圆满收官，是落实交通强国山东示范区战略，推进全市交通基础设施高质量发展的重要成果，也是提升路网服务品质、保障民生出行的有力举措，极大改善了我市普通国省道路况水平和行车舒适性，提升了道路通行能力和安全韧性。

生领域提升突破。今年5月份投用的英吉沙县人民医院新院区，瞄准“区域性医疗中心”的建设定位，占地面积156亩、总建筑面积近10万平方米、设计床位1000张，是“十四五”山东援疆期间建设的单体最大、投资最多的重大民生项目。精准助推医疗学科建设，先后开展100余项新技术新项目、填补当地技术空白20余项，惠民医疗行动惠及群众1.5万余人次，为当地诊疗患者逾16万人次，实施手术2.6万余台。重点打造中医药品牌，新改扩建乡镇卫生院2个，改造乡镇卫生院中医科14个，一批技术精湛、特色鲜明的“基层名医”脱颖而出。

着力推进教育领域软硬件建设同步提质，开展从普通教育、职业教育到高等教育的全链条“组团式”帮扶。新建改建扩建14所中小学和国货幼儿园，增加学位4400余个。完成30所学校“希望澡堂”改造，实现城乡寄宿制学校浴室全覆盖，惠及学生5万名。以“教研联盟”推动教育教学质量显著提升，2025年高考上线率达25%，其中援疆重点支持的实验中学2025年高考本科上线326人，上线率76.88%，比2024年提高24.5个百分点、比2023年提高一倍。

大力支持就业援疆，促进职业教育落地生根、开花结果。实施英吉沙县技工学校教研能力提升工程，全面畅通济英两地师资交流通道，在充分调研当地就业需求的基础上，面向产业实际与未来发展，引入“梁山好焊”“阳光大姐”等知名就业品牌，开设电工、电焊等10余个技能课程，直接带动1200余名当地群众就近就业。建设1.2万平方米综合实训楼，改造3个实训车间、2个实训基地和8栋培训公寓，新建智能温室和标本馆各1座，实习实训场地总面积达5.9万平方米，助力英吉沙县技工学校顺利通过自治区高级技工学校升格验收。

文化润疆

文旅融合亮点多

从儒家文化发源地到南疆最大的国学综合体，传承千年的儒学是济英两地共同追溯的文化根脉，更是铸牢中华民族共同体意识的坚强依托。

充分发挥济宁儒家文化源地的历史与文化优势，济宁援疆指挥部深入开展文化“五进”和“国学浸润”项目，不断提高传统文化的浸润度和滋养度。将英吉沙县国学书院、博物馆、图书馆、规划馆“一院三馆”国学阵地打造成为南疆地区建筑面积最大、功能最完善、群众参与度最高的沉浸式国学教育培训基地。在全县中小学举办“学国学·诵经典·传美德”经典诵读大赛，组织“中医药文化进万家”等活动，多层次开展国学教育“五进”活动，培训各族干部群众5.2万余人次，实现全县197个村（社区）优秀传统文化阵地全覆盖。

土陶村里，非遗工坊与创意烧制相对守望，传统技艺与现代意向完美融合，来自南疆的天然色彩正通过直连村庄的快速站点发往全国各地；小刀产业园内，炉火翻腾，砂轮飞转，千锤万击的工匠精神，造就“英吉沙小刀”精妙绝伦的花纹与吹毛可断的锋利。一“文”一“武”两大传统技艺，造就英吉沙的文化名片，也潜藏着非遗文旅融合发展、富民兴业的巨大潜能。济宁援疆指挥部加快以芒辛镇为重点的非遗特色小镇项目建设进度，打造形成链接起达瓦孜表演、刀王故居、土陶展馆、横戳印花布工作室、南湖国家湿地公园等旅游资源的全域旅游重点线路。

实施土陶村整体提升工程，形成“村、人、景、艺”有机融合的综合文旅体验。打造集游客服务、工艺展示、商品销售等功能于一体的“刀王故居”项目，提升“小刀”主题文旅承载能力。建起小刀产业园，聚集起200多位工匠入园，在引导小刀技艺从“个人作坊”走向“园区运作”的同时，通过联合研发、品牌授权等方式开发餐刀、厨刀等更加日常化与大众化的产品序列，探索建立“英吉沙小刀”区域公共品牌，着力拓宽英吉沙小刀技艺的市场适用度，助力更多具有小刀工艺印记的产品“飞入寻常百姓家”。

2024年，英吉沙县接待游客434万人次，旅游收入14.31亿元，同比增长88.97%；小刀产业带动就业1100人，年产值1.8亿元。

人才护疆

携手共进有活力

2025年新学期伊始，来自济宁学院的10名支教大学生给济英中学带来了全新的活力，他们承担着4门学科的教学任务，活跃在20多个班级的课堂上，通过开展教学实践、参与教学研讨，组织校园竞赛，成为学生眼里的“大朋友”。

一段万里奔赴、师生情深的故事背后，是济宁援疆指挥部深入开展互访互进、科学搭建“立体组团”人才队伍的缩影。

济宁援疆指挥部依托济宁援疆英吉沙柔性人才工作站，新组建各类“组团”41个，累计选派1100余名干部人才和支教大学生到疆工作，动态组织骨干力量200余人次下沉乡镇，组织教育、医疗援疆人才与当地230余人建立师徒结对关系，举办各类专题培训83场次，培训2400余人次，有力推动了乡村振兴、民生改善与文化融合。

大力开展“民族团结一家亲”活动，第十一批援疆干部人才结亲69户，实现了中组部计划内援疆干部人才与少数民族家庭结亲全覆盖。深入实施“鲁疆石榴籽”工程，走访慰问优秀共产党员、民族团结模范360余人次。（下转2版A）



图为民族一家亲。



图为英吉沙县举办的“仁礼天下 和合大同”甲辰年英吉沙县祭孔大典。

■济宁日报全媒体记者 杨国庆 武旭
通讯员 张红卫 李守臣

从沿海到内陆、从山东到喀什、从济宁到英吉沙，此去万里，仍是故乡。产业、教育、医疗、文化，在英吉沙的城市与乡间，处处是济宁援疆的印记。

南疆风物与孔孟故里心手相连。近年来，济宁援疆指挥部完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略，聚焦英吉沙县经济社会发展实际，锚定“走在前、开新局”，累计投入援疆资金10.1亿元，聚焦产业援疆、智力援疆、民生援疆、文化润疆和交往交流交融，实施项目58个大项、193个子项，在推动对口援疆工作高质量开展中打造“济宁样板”，以深厚情怀与责任担当，向鲁疆两地党委、政府和广大群众交上一份优秀的援疆答卷。

产业兴疆 富民安居稳增长

产业，是区域经济社会发展的动力源。在英吉沙的戈壁荒滩中，来自天山南麓的冰川融水正成为“戈壁农业”的兴旺秘诀：233个现代化温室大棚整齐排列，水肥一体、“被动式建筑”技术、“微循环”种植模式等一系列现代农业技术的运用，实现节水90%、节省肥料50%的技术突破，把最缺水的戈壁滩变成当地群众的“钱袋子”“菜篮子”。

针对英吉沙县农业基础薄弱痛点，济宁援疆指挥部从人才、品种、产业链路等多方面展开实践探索。组建济宁市农业技术人才援疆工作站，先后选育引育适合当地种植的蔬菜新品种20余个，培训农业技术人才和农业从业人员1.5万余人次。推广林下种植高辣椒7万多亩，发展农业蔬菜合作社1000余家，带动英吉沙县新建温室500座、拱棚1.12万座，辐射全县4万座拱棚的种植和产品销售。结合“大仓东移”市场援疆工

程，带动销售英吉沙农产品3000余吨，销售额累计4000余万元。连续两年举办“喀什鲜花节”，玫瑰、生姜、辣椒、草莓、香芋南瓜等实现“首次种植”“首次出口”“首建海外仓”等新突破。

戈壁滩上，花香沁入、果香阵阵；厂区车间，银针穿梭、纱线交错。济宁援疆指挥部坚持以增加就业和集聚人口为导向，不断夯实就业承载平台，投入6900万元提升传统产业园区承载力，构建纺织服装、农副产品加工、现代物流等产业集群。打造南疆最大的“牛仔”特色产业集群，专项投入1380万元完善污水处理、标准厂房等基础设施，引进蓝遍天、精忠纺织等80家企业，形成从棉花种植到成衣制造的全链条式“牛仔”产业体系，形成“产业集聚—人口聚集—城镇发展”良性循环。2024年，英吉沙县牛仔产业园生产牛仔裤360万条、带动就业2000人、产值突破1亿元。

创新协同县招商机构开展精准招商，围绕主导产业举办项目签约活动12次，签约项目60个，进一步完善了英吉沙的产业体系。目前，英吉沙县在纺织服装、农副产品深加工、现代物流等产业初步形成规模效应，累计带动就业人口1.2万余人。

民生暖疆 幸福指数节节高

阵阵中草药香扑鼻而来，在乔勒潘乡卫生院，由张洪真领衔的中医团队凭借精湛的诊疗手段，让这座乡镇卫生院的门诊量提高4倍以上，被当地群众亲切称为“南疆喜来高”。在新疆维吾尔自治区成立70周年庆祝活动期间，张洪真作为山东省援疆系统唯一基层干部人才代表，受到习近平总书记亲切接见，并合影留念。

聚焦民生关切，自2023年来，济宁援疆指挥部深入实施医疗、教育、就业等重点民

舌尖品水浒 箸起论英雄

■济宁日报全媒体记者 宋娜

八百年的风，也没吹散梁山那股实在的烟火气。那是老汤熬出的醇厚，是炭火余温里的热烈，更是好汉们“大块吃肉，大碗喝酒”的豪情。在梁山县杏花村大酒店的后厨，一口老灶腾起的蒸汽里，飘着的不仅是饭菜香，更是一部活态的《水浒传》。

这里的每一道“水浒菜”，都不是简单的复刻。那是匠人用舌尖上的技艺，从历史深处打捞起的一段段英雄往事，正等着食客们一筷子下去，就与千年前的江湖豪情撞个满怀。

水浒菜，它不像江南菜那样婉约，也不似宫廷菜那般精致，它粗犷、豪放，甚至带着几分草莽，大大咧咧地、热气腾腾地堆在粗陶海碗里，向你宣告着一种原始而蓬勃的生命力。

一道武松卤牛肉，端上桌时，那牛肉色泽酱红，香气扑鼻。切开来，纹理清晰，吃起来软烂入味，却又不会嚼烂。这味道，那是普通的卤牛肉？分明是景阳冈上那股“明知山有虎，偏向虎山行”的孤勇与豪情，一口下去，便觉浑身是胆。

一道孙二娘煎包，相传为当年梁山泊“母夜叉”孙二娘在十字坡开店时，常用这种煎包接待往来北往的客商。这煎包端上桌，只见外皮金黄焦脆，底部还带着点焦香，咬一口下去，汁水四溢。吃的是包子？分明是十字坡客棧里那种“来的都是客，相逢便有缘”的江湖豪气，让人仿佛能看到孙二娘爽朗的笑容。



“武大郎炊饼好汉肉”，则见梁山的本色。金黄的炊饼外酥里软，夹上肥而不腻的黑猪肉，一口下去，饼的麦香与肉的咸香交织，简单却极具冲击力。当年武大郎在阳谷县街头叫卖炊饼，而梁山好汉们则在聚义厅里“大块吃肉、大碗喝酒”，这道菜肴巧妙地将市井烟火与英雄气概拧在了一起。好汉肉的腌制要历经盐腌、晾晒、清蒸，每一步都藏着鲁西百姓的生活智慧；而炊饼的喧软，又让人想起武大郎憨厚的笑容。一饼夹肉，既是江湖的粗犷，也是人间的温情。

最妙的是“智取生辰纲”，简直是把故事端上了桌。金黄的豆腐箱像极了押运生辰纲的木箱，里面装满了桂鱼仁、河虾仁等“宝贝”，旁边点缀的小独轮车，瞬间将人拉回黄泥冈上那个惊心动魄的夏日。晁天王、吴用的智谋，白胜的药酒，在这道菜的荤素搭配里悄然浮现。豆腐的软嫩裹着河鲜的鲜美，咸

鲜可口间，竟品出了“劫富济贫”的侠义滋味。这哪里是菜？分明是一部微型的《水浒传》，让人在品味间，读懂了英雄们的肝胆与智慧。

这许多不同的滋味，一股脑儿倒进梁山泊这口大锅里，由着时光的文火慢慢地“咕嘟”着，熬着。熬去了棱角，熬出了性情，最后融成的，便是一锅浑厚而豪放的浓香。那是一种共过生死、同享富贵的“义”的味道，是穿越时空依然能够打动人心的人间至味。

这味道，是有声音的。这声音，从历史的深处传来，混着酒碗的碰撞声、豪迈的说笑声，一齐炖在了这一道道菜里。它让每一碟江湖味都有了故事，有了温度。这感觉，就像跨越时间，与好汉们同坐一桌，推杯换盏，共享这人间至味，这滚烫的江湖。

如今再尝这些水浒菜，才明白“人味”的从来不是调料，是岁月里的故事，是好汉们的赤诚。老汤里熬的是江湖，炭火里烤的是豪情，瓦罐里炖的是柔情，连灶膛里跳动的火苗，都藏着对生活的热爱。我们早没了“路见不平一声吼”的江湖，却依然眷恋这份实在的滋味——贪恋酱牛肉里的醇厚，贪恋炊饼夹肉里的实在，贪恋豆腐箱里的侠义。

在快节奏的当下，我们依然需要这份“大块吃肉、大碗喝酒”的率性、豪情与侠义，向往简单的快乐，向往真诚的情义，向往赤诚坦荡的人生。舌尖上的水浒，每一道菜都在诉说着——江湖或许远去，但豪情从未消散，它只是换了一种方式，在每一个寻常的日子里，温暖着我们的肠胃，也慰藉着我们的灵魂。