

光影为媒 鲁菜出海

电影《逛逛吃吃》来烟拍摄，预计明年6月与观众见面

18日上午，烟台文化旅游职业学院内醒狮欢腾，快板翻飞。以鲁菜文化传承为主题的电影《逛逛吃吃》开机仪式暨新闻发布会在这里隆重举行，一场关于美食与文化的美妙邂逅正式启程。

电影拉满“烟台范儿” 一部电影爱上一座城

“红绸启幕，开机大吉！”在众人的期待中，电影《逛逛吃吃》正式揭开神秘面纱。

影片由烟台市委宣传部、市商务局、市文化和旅游局、市体育局指导，山东烹程文化传媒有限公司、烟台文化旅游职业学院、烟台市烹饪餐饮行业协会、水墨汉韵（北京）文化传媒有限公司联合拍摄，阵容“权威”。

出品人程伟华在致辞中表示，这部电影正是响应“跟着电影品美食、跟着电影去旅行”主题活动的生动实践。“我们要用一个个温暖的故事、一道道诱人的美食、一幅幅美丽的画面，让全国观众爱上烟台。”

值得一提的是，影片的“烟台基因”深入骨髓。有朱时茂、温玉娟等烟台籍演员倾情加盟，还有奥运冠军唐功红的跨界出演。

“从举重赛场到电影片场，变的是身分，不变的是对家乡的热爱。”唐功红动情地说。她表示，要把运动员的专注与毅力投入到表演中，向世界展示烟台的独特魅力。

烟台文化旅游职业学院党委书记吕世强在致辞中表示，学院高度重视开门办学，开展各种形式的产教融合、校企合作。“电影《逛逛吃吃》，既是文化艺术与烹饪美食携手合作、灵感碰撞的一件盛事，也是职业院校与产业行业深度融合、相互赋能的重要成果。学校一定精心组织、周密安排，全力保障摄制工作顺利进行，以实际行动为‘仙境海岸·品重烟台’助力赋能。”吕世强说。

为何是烟台？ 山海之间的影视新热土

电影讲述了一位韩国厨师来到烟台，潜心研习鲁菜技艺的跨国故事。为何选择烟台？导演何威的答案很明确：“烟台拥有我们需要的一切。”



在何威看来，烟台的多张城市名片——“中国鲁菜之都”“国际葡萄酒城”，与影片主题高度契合。“更重要的是，烟台山海相拥、四季分明、外景资源丰富，完全能够满足影片‘时尚国际’的调性需求。”

何威介绍，电影《逛逛吃吃》将于明年3月完成后期制作工作，预计2026年6月在全国院线与观众见面。

事实上，钟情烟台的不只《逛逛吃吃》一个剧组。作为“电影”中文译名诞生地的烟台，今年已累计有50多个剧组来此创作采风和取景拍摄，烟台也正主动向影视产业蓄力而行。

去年9月，烟台出台《支持影视产业发展若干措施》，从创作源头到发行渠道提供全流程扶持，政策红利持续释放。截至目前，全市新增影视企业40多家，成功签约多个亿元级影视项目。在不久前举行的文旅招商推介会上，影视产业再度成为焦点，现场签约10个项目。

从灶台到世界 鲁菜出海正当时

一场别开生面的电影开机仪式，为何不选影视基地、不挑风景名胜，偏偏落子在一所职业院校？

“专业布局是天然的契合点，其次，‘鲁

菜出海’实践是最好的故事蓝本。”烟台文化旅游职业学院副院长卢玲道出了原因。

的确，作为“中国鲁菜学府”“中国鲁菜研发基地”，这所学院的故事比电影更精彩。

今年3月，烟台文化旅游职业学院迎来26名“首尔国际厨师烹饪大赛”获奖者。他们专程前来，只为学会地道的“葱烧海参”。镜头内外，鲁菜的香味，早已飘出国门。

当然，这香味的远渡重洋，也离不开一套精密的“标准语言”。烟台文化旅游职业学院研发制定的168项鲁菜标准，让传承千年的技艺首次实现“产品量化，割烹标准”。这套标准，成为鲁菜出海的“通行证”。更让人惊喜的是，今年学院的鲁菜课程已正式纳入西班牙学历教育必修学分——当西班牙学生在线上课堂学会制作糖醋鱼条、红烧肉时，鲁菜便在欧洲的教育体系里扎下了根。

走得再远，终需人来实现。如今，烟台文化旅游职业学院的鲁菜人才遍布世界——6人在中国驻日本、法国等大使馆服务，80多人在国外企业就业，原烟台文化旅游职业学院烹饪专业教师高英杰更是将鲁菜馆开到了挪威。他的福山饭店连续多年在谷歌高居评分榜首，连挪威政要都成了常客。“我们把‘好客山东’带到了

挪威。”高英杰说，“老顾客因为喜欢鲁菜，都想来中国看看。”

这份跨越山海的情谊，在这个月的13日再次升华。烟台文化旅游职业学院与瑞士签约成立“中瑞餐饮文化交流基地”，标志着合作从“短期交流”迈向“长效联动”。曾获世界技能大赛金牌的瑞士友人莫妮卡·威利娜在亲手制作鲁菜后惊叹：“这是我第一次做鲁菜，味道比想象中更惊艳！”

传承鲁菜文化，亦需要不断地实践探索。“与电影《逛逛吃吃》的合作，可以说是我们学院践行‘深化产教融合’理念迈出的创新性一步，延伸到了文化产业的新领域。”卢玲介绍，学院师生可以深度参与影片制作的前期策划、实地拍摄、技艺展示甚至后期推广等环节，将课堂所学应用于真实的影视文化产业项目，极大地提升实战能力、跨专业协作能力和创新思维。

从灶台到世界，从技艺到文化，烟台文化旅游职业学院书写的，正是这个时代最生动的鲁菜传奇。

所以，当电影《逛逛吃吃》在烟台文化旅游职业学院开机，它要讲述的，早已不只是美食的故事，更是文明互鉴的鲜活注脚——而这里，恰好是这一切最好的起点。

YMG全媒体记者 董佳怡

通讯员 王樱瑾

巨浪入画定格壮阔烟台

“机遇中国·活力山东”国际摄影季烟台站圆满落幕

本报讯(YMG全媒体记者 衣玉林)寒潮与烈风为“机遇中国·活力山东”国际摄影季烟台站的收官之日，增添了别样的壮丽注脚。10月17日，来自世界各地的20余位摄影师冒寒前往牟平区养马岛，在狂风巨浪中，用镜头捕捉了“仙境烟台”最为雄浑与生动的一面。

与前两日的创作环境截然不同，当日的养马岛海风凛冽，气温骤降。然而，恶劣的天气却激荡出海岸线罕见的磅礴景象。滔天白浪反复撞击着礁石，卷起千堆雪，辽阔的海面在满天的白云下显得更加深邃而无限。摄影师们无惧寒风，纷纷寻找最佳机位，将这份大自然原始的力量与海岛坚韧的姿态一同定格。

“虽然非常冷，但这样的天

气让养马岛的景色充满了戏剧性和力量感，这是晴天完全看不到的景象。海浪的动感让照片充满了生命力，是难得的创作机会！”韩国摄影师李英敦紧握着相机，在呼啸的风声中兴奋地表示。

随着养马岛采风活动的结束，“世界百位摄影大师走进齐鲁大地”烟台站第三期活动也正式落下帷幕。在过去的三天里，摄影师们的足迹遍布烟台山、朝阳街、葡萄酒庄与壮丽海岛，系统记录了烟台金秋时节从历史人文到现代产业，从浪漫酒香到雄奇自然的多维面貌。据悉，本次活动的优秀摄影作品后续将进行集中展出，这批凝聚了国际视角的影像，必将成为向世界讲述山东故事、传播烟台魅力的重要载体。

蓬莱区登州街道办事处：

多措并举开展电子证照应用推广

本报讯(通讯员 宫杰 张文红)今年以来，乘着大数据时代数据资源共享的东风，蓬莱区登州街道办事处始终秉持“让数据多跑路，让群众少跑腿”的宗旨，积极开展电子证照应用推广活动，不断提高辖区企业和群众办理业务的便捷度和满意度。

精心组织，当好证照应用的“宣传员”。登州街道办事处政务服务大厅工作人员、社区网格员等通过发放电子证照应用宣传页等材料，广泛宣传电子证照应用场景功能。同时，通过发布微信公众号、电子显示屏刊播等宣传形式，广泛告知电子证照和实体证照拥有同等法律效力，提升办事群众对电子证照的知晓度和注册使用率。

强化培训，当好证照应用的“服务员”。针对查证明、领补贴、办认证等电子证照应用场景，登州街道办事处组织人社、民政等相关领域工作人员

进行了集中培训。通过现场演示如何申领、应用电子证照，促进政务服务大厅工作人员扎实掌握相关操作技能，为深化政务服务“无纸化”办理夯实职业基础。

抓好落实，当好证照应用的“督导员”。借助大数据服务中心开发的基层综合业务和数据应用平台，梳理可以授权使用的“宣传员”。登州街道办事处政务服务大厅工作人员、社区网格员等通过发放电子证照的服务事项，引导办事企业和群众精准使用相关电子证照，避免重复提交纸质证明材料，真正实现了企业群众办事“一次办好、不用再跑”的服务理念。

电子证照的应用不仅显著提高了政务服务效率，也在更大程度上达到了利企便民的效果。下一步，登州街道将持续扩大电子证照应用领域，推动电子证照更广泛、更全面地应用，让企业和群众切实感受到更加便捷高效的服务，实现数据赋能高质量发展，让更多“数字红利”转化为“民生红利”。

一个课题“启发”出国家级创新金奖项目

中国农业大学烟台研究院青耘智合团队在中国国际大学生创新大赛上斩获金奖

专题



创新大赛时，初生牛犊不怕虎的他当即就答应下来。于是，他在中国农业大学烟台研究院上大四时成立了公司，积极转化科研成果，全职参与创业实践，在导师宋弋副教授的指导下进行团队协作，促使项目初见雏形。

在项目研发过程中，青耘智合团队依托中国农业大学、食品非热加工北京市重点实验室、农业农村部果蔬加工重点实验室、国家果蔬加工工程技术研究中心等国内最为完整的非热加工技术研究平台，对项目反复打磨。

“你们可以从这几个方面好好想一想”“今晚

好好休息，明天一定要多穿衣服，千万别着凉”“有任何问题随时反馈，稳住、加油”……清晨6点的提醒到午夜12点的奋战，青耘智合团队在中国农业大学食品科学与营养工程学院、中国农业大学团委导师和中国农业大学烟台研究院老师的悉心培育下、在中国农业大学就业创业办公室的精准指导下，将该项技术研究逐步推向“成熟”阶段。

该课题组获得国家863计划和国家重点研发计划的支持，导师参与制定超高压装备与应用国家标准和行业标准，项目团队发表论文多篇，

安全的重要环节。”刘志斌道出金奖项目的市场背景，他说，虽然传统的热杀菌工艺已经成熟，但在加热过程中会引起食物品质的变化，产生高温褐变、营养损失、食品添加剂的使用等问题。在经过专业技术多年的迭代升级后，超高压技术逐渐崭露头角，通过施加100MPa以上的高压，能达到杀菌的目的。

“我们通过实验发现，450MPa就已经可以做到完全杀菌，同时又平衡了性能和成本，可以说这是根据液态食品的微生物种类、压力的传导速率，还有装备的安全性以及工业效率等各个因素综合考量的结果。”正如刘志斌所说，鉴于此，项目团队决定，专注于内液态食品杀菌超高压装备的研发和生产，打造标准压力值450MPa的高质价比HPP装备，在保证高效灭菌的同时，最大程度保留食品原有的色泽、香气、口味和营养成分，契合现代消费者对健康饮食和“清洁标签”的追求，有效赋能食品企业采用创新加工方式打造高附加值产品的市场展望，让饮品从喝得好转为喝得健康有营养。

青耘智合团队在这次全国大赛中“崭露头角”为中国农业大学烟台研究院项目团队提供了科研进步的信心。团队成员许下的发展愿景：将持续拓展HPP技术应用，加强科技赋能，锚定团队规划，坚持做企业用得起、用得住、用得好的超高压装备，助力中国果蔬加工迈向高质量发展新阶段。(徐峰)

链接 青耘智合团队

《青耘智合——新一代食品超高压杀菌装备生产领导者》项目团队成员：刘志斌、徐昊瑀、徐佳莹、林一、蒋怡林、马啸宇、申东让、张立杨、马彬。

指导教师：宋弋(中国农业大学食品科学与营养工程学院食品科学系主任副教授)、尹淑涛(中国农业大学食品科学与营养工程学院党委副书记、副教授)、张潇予(中国农业大学就业创业办公室教师)、李慧(中国农业大学烟台研究院辅导员)、邹林翰(中国农业大学烟台研究院辅导员)、林嘉(中国农业大学就业创业办公室教师)。

一个课题“启发”出金奖项目

金奖项目从何发起？

正如中国农业大学的校训——“解民生之多艰，育天下之英才”，这个金奖项目的内核紧贴民生实际，源自一个寻常的课题。

刘志斌在参与超高压装备相关课题时，围绕核心环节的关键技术进行攻关。在被问及是否要专注于此项研究并以此参加中国国际大学生

拥有多项自主知识产权成果，构建出稳定发展的技术壁垒。

▶▶ 大学生科研立足民生，助力中国果蔬加工技术升级

为什么“选中”超高压杀菌技术作为参赛项目？话题仍旧离不开“民生”二字。

“在我们的日常生活中，70%的食物中毒是由致病微生物引起的，微生物污染造成的食品腐败约占食品产值的20%，食品杀菌是保障食品