

文创开发激活文化传承新动能

龙口市博物馆入选全省试点



推出丁氏家宴“八大碗”特色餐饮产品。

“鸿禧”布质手提袋提取了丁氏故宅的建筑元素,采用环保面料制作。

近日,山东省文化和旅游厅公布全省博物馆文化创意产品开发收入分配激励试点单位名单,龙口市博物馆凭借在文化创意产品开发领域的扎实成果与创新实践成功入选。

作为承载龙口地域文化的核心载体,龙口市博物馆坐拥全国重点文物保护单位丁氏故宅,馆藏文物达9096件(套),涵盖青铜器、瓷器、书画、民俗器物等多个门类,深厚的文化底蕴为文创开发提供了取之不尽的灵感源泉。

播等9大类120余种文创产品,实现了文化价值与市场价值的双向赋能。

在跨界融合创新方面,龙口市博物馆的探索颇具亮点。与烟台莱伯王葡萄酒业联合推出的“胜利”系列干葡萄酒,将龙口当地历史典故、丁氏故宅建筑纹饰等文化元素融入产品设计与包装,让消费者在品味佳酿的同时,沉浸式感受城市的历史底蕴。

为推动丁氏故宅文化的深度传播,博物馆创新推出石雕麒麟拓片、“鸿禧”牌匾拓片等文化体验类产品,通过让观众亲手拓印的方式,近距离触摸文物细节、感受传统工艺魅力,为文物保护与文化传播开辟了互动式路径。

建筑元素,采用环保面料制作,既满足游客出行收纳需求,又成为行走的文化宣传载体,实现了实用性与传播性的有机统一。

在文化传承的系统性构建上,博物馆持续发力。先后编撰出版《丁氏故宅简介》《丁氏故宅楹联大观》两部图册,系统梳理故宅的建筑规划、历史沿革、楹联文化等核心内容,不仅为学术研究提供了重要史料支撑,也为大众了解地域文化奉上了通俗读本。

值得一提的是,博物馆跨界餐饮领域的创新实践令人瞩目:与“同仁药膳”深度合作,以清代丁氏祖传秘方为基础,结合现代营养学理念进行传承改良,推出了丁氏家宴“八大碗”特色餐饮产品。

海参丸子、鲍鱼干贝排骨汤、萝卜丝蒸大虾、猴头菇猪肚汤、黄精煮肘子肉、人参虫草猪尾汤、黄芪蒸黄花鱼、登仁寿药膳扒鸡等八大品类,将中药材与本地新鲜食材科学搭配,既保留了“色、香、味、形”的饮食美学,又兼具养生保健功效,成为展现龙口饮食文化与中医智慧的特色名片。

“入选全省试点单位,对我们而言既是机遇,更是沉甸甸的责任。”龙口市博物馆馆长表示,未来将以此次入选为契机,进一步深挖龙口地域文化的时代价值与精神内核,持续探索“文物+文创+文旅”的深度融合模式,不断丰富文创产品的品类与内涵,让收藏在博物馆里的文物、书写在古籍里的文字真正“活”在当下、走向未来,为山东文化强省建设贡献更多龙口力量。

YMG全媒体记者 王军华 丁晓辉 摄影报道

“独占鳌头”山东首演

南山旅游景区春节推出20余项精彩活动

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 牛雨丰)临近新春佳节,龙口市南山旅游景区精心筹备的春节盛宴即将启幕。正月初一至十六,景区推出20余项精彩活动,将传统年味与现代趣味深度融合,让游客在欢声笑语中解锁沉浸式新年体验。

此次活动的重磅亮点,当属2026“独占鳌头”山东首演项目。20米巨型“飞天鳌鱼”以“遨游大海”的奇幻场景寓意吉祥顺遂,成为新春打卡必看焦点。日间“吉庆新春”中,鳌鱼与国潮鱼龙舞同台献艺,专业舞者身着国潮服饰,手持精美道具灵动起舞,沿途设置互动游戏与礼品派发环节,氛围感拉满;夜间“烈焰共舞”环节,鳌鱼暖场巡游后,震撼火秀同步登场,火焰与舞蹈交织成绝美画面,带来强烈视觉冲击。

景区同步推出系列超值门票福利,早鸟特惠票正月初一至初五通票仅需69元,初六至十九通票低至49.9元,夜场票更享惊喜优惠。这个春节,不妨奔赴南山,在精彩活动与满满福气中,开启一场难忘的新年之旅。

龙口公安交警开展交通违法专项整治行动

护航春运平安

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 刘琳 张莹莹)春运大幕开启,归乡盼团圆。为全力预防和减少道路交通事故,筑牢春运安全防线,龙口市公安局交警大队主动出击,开展交通违法专项整治行动,以“零容忍”态度严查各类突出交通违法行为,用坚守与担当护航群众平安出行。

结合春运车流、人流高度集中的特点,龙口公安交警科学部署警力,细化工作举措,采取定点检查和动态巡逻相结合的方式,构建“点线面”全方位管控网络。在重点区域设置检查卡点,同时加大路面巡逻频次,聚焦7座上客运车辆、微型面包车、公交车等重点车型,严查酒驾醉驾、疲

劳驾驶、超员超载、超速行驶等突出违法行为,做到发现一起、查处一起,教育一起,坚决打消驾驶人的侥幸心理,全力净化春运道路交通环境。春运路上,平安是最美的风景,守护是最暖的陪伴。随着春节假期日益临近,探亲访友、旅游出行车流和人流交织叠加,路面交通压力持续加大,交通安全风险隐患也随之凸显。龙口公安交警郑重提醒广大驾驶人:春运出行,安全为先。驾车途中严格遵守交通法规,谨慎驾驶,切勿心存侥幸触碰红线,共同守护出行安全。

下一步,龙口公安交警将持续加大巡查管控与违法查处力度,织密织牢春运交通安全防护网,以实际行动为广大群众的团圆之路保驾护航。

龙口金融监管支局助力居民守住“钱袋子”

金融消保宣传进社区

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 郝子涵)近日,龙口金融监管支局联合龙口市委社会工作部,组织工商银行龙口支行、建设银行龙口支行、交通银行龙口支行走进河北嘉元社区,开展以“金融消保进社区,守护平安暖民心”为主题的金融知识宣传服务活动,为社区居民送上岁末“金融安全大礼包”,进一步提升居民金融素养与风险防范能力,畅通基层消保宣传“最后一公里”。

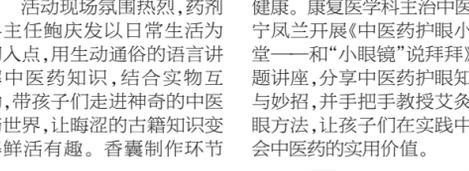
活动现场,龙口金融监管支局“金螺号”宣传队员向社区居民赠送了承载美好祝愿的新春对联等小礼品,现场氛围热烈、喜气洋洋。工作人员同步发放宣传折页,通过开设消保知识课堂、有奖问答、解答咨询等多种形式,向市民普及各类金融知识。针对中老年重点群体,工作人员详细讲解电信网络诈骗防范、非法集资识别等内容,助力社区居民牢牢守住“钱袋子”。

此次活动是龙口金融监管支局构建“网格化”消保工作新模式、深化央地协同联动、积极履行社会责任的具体实践。活动既丰富了社区居民的文化生活,又将金融安全知识精准送到百姓身边,有效提升了群众金融素养,赢得社区居民广泛好评。

国医润童心 健康伴成长

龙口市中医医院走进实验小学开展体验活动

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 张皓月 张明荟 摄影报道)日前,龙口市中医医院中医专家团队走进龙口市实验小学,开展“沉浸式”中医药文化研学活动,通过科普讲座、实践体验等多维度形式,让孩子们感受中医药文化魅力,树立科学健康的生活理念。活动现场氛围热烈,药剂科主任鲍庆发以日常生活为切入点,用生动通俗的语言讲解中医药知识,结合实物互动,带孩子们走进神奇的中医药世界,让晦涩的古籍知识变得鲜活有趣。香囊制作环节中,同学们在药师指导下,按比例搭配草药,装入香囊袋,亲手完成承载中医药智慧的作品,让抽象的中医药文化变得可感可触。儿科主任医师刁希重带来趣味中医科普,从作息、饮食、换季防护等孩子易懂的场景切入,科普实用养生小常识,助力孩子们在生活中守护健康。康复医学科主治医师宁凤兰开展《中医药护眼小课堂》——“小眼镜”说拜拜”专题讲座,分享中医药护眼知识与妙招,手把手教授艾条护眼方法,让孩子们在实践中体会中医药的实用价值。



让孩子们感受中医药文化变得可感可触。

“东南亚—龙口—寿光”海铁联运通道开通

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 曹稳)近日,载着东南亚木片的外贸船抵达山东港口烟台港龙口港区,卸船完毕后,首次经大莱龙铁路发往寿光,标志着“东南亚—龙口—寿光”海铁联运通道正式开通,这是港口深耕“一带一路”建设,落实国家“公转铁”政策的重要举措,为深度融入以

海铁联运为核心的全国多式联运综合运输物流体系贡献港口力量。

“一带一路”沿线东南亚国家森林资源丰富,是全球重要的热带木材产品出口地。作为“一带一路”倡议15个支点港口之一,龙口港抢抓政策赋能,秉持链式思维,通过内外部业务和服务集成、供应链综合服务平

台,与铁路部门全面布局木材产业链、供应链,共同打造路港供应链枢纽和产业链集成平台。依托前期开通的德龙烟铁路,为客户量身设计集“卸船、堆存、装车、发运”于一体的全程物流方案,成功促成“东南亚—龙口—寿光”海铁联运大通道开通,将“入海口”搬到企业“家门口”。

龙口市开展“情系边海防军家庭”慰问活动 增强军人军属荣誉感

本报(YMG全媒体记者 王军华 通讯员 刘千毅 摄影报道)新春将至,为弘扬拥军优属的优良传统,增强军人军属荣誉感与幸福感,近日,龙口市组织开展“情系边海防官兵”暖冬慰问行动,走访慰问部分驻守在边远艰苦地区的现役军人家庭,送去党委政府与社会的关怀及节日祝福。

活动中,退役军人志愿者携带大红灯笼、中国结、慰问品等年货,走进军属家中,送上慰问信并和他们一同贴窗花、挂灯笼。每到一户,志愿者们都与军属促膝长谈,细致询问其生产生活困难,关

切了解军人在军营的表现。军属们自豪地展示孩子获得的奖状、证书与军功章,细数孩子的成长进步故事,脸上满是荣耀。老兵杨德富现场挥毫创作新春对联,将美好祝福融入笔墨,为军属增添节日暖意。王琳是驻守在西藏高原的军人,老家的母亲将录制的活动视频转发给远方的他。这份跨越山海牵挂,为戍边战士带去温暖与鼓舞。

“边海防官兵坚守一线、保家卫国,我们理应全力为他们排忧解难,让他们安心服役、建功军营。”退役军人志愿者高润琦表示。



老兵杨德富现场创作春联。

黄县红咸菜 缱绻乡愁味

非遗老手艺腌渍新滋味

一口酱缸腌藏百年风味,一抹红亮慰藉千里乡愁。作为龙口市非物质文化遗产代表性项目,黄县红咸菜这道承载百余年来时光与乡土情怀的传统美味,在龙口市芦头镇寺后周家村的酱缸中持续发酵,既腌渍着岁月的醇厚,更“酿”出了乡村振兴的新滋味。

踏入寺后周家村红咸菜工坊,浓郁的酱香裹挟着时光的气息扑面而来。院中几十口陶缸整齐排列,当地特产“乔头青”萝卜静置于缸中,正经历着长达数月的自然腌渍。“每年11月初,收萝卜入缸,3个月左右萝卜吸饱酱汁,捞出切丝,搭配葱丝、香油、醋等调料凉拌,就是脆爽开胃的鲜咸菜。”工坊负责人陈洪滨介绍,这个时候的鲜咸菜只是红咸菜完成蜕变的第一步。老辈传下的“梧桐花落晒咸菜”是关键工序,每年“五一”前后,温暖的阳光、适宜的温度与洁净的环境,是晾晒红咸菜的最佳时机。工人们凭借祖辈相传的经验与手感,将腌渍的咸菜晾晒一周,至干硬适中、富有韧劲后入笼蒸制,再经半年左右二次发酵,待到中秋前后,这道风味才算真正成型。食用时,放入花生油、花椒等再次蒸制,蒸熟后就变成色泽红亮、口感软糯、酱香浓郁的佐餐佳品。“干咸菜蒸透后色泽嫣红,红咸菜的名字就是这么来的。”陈洪滨的话语里,满是对传统工艺的尊崇。

这抹诱人红亮与独特酱香,藏着世代相传的“秘方”。陈洪滨抓起一把深褐色渣料笑道:“秘密都在这里。”这看似不起眼的“下脚料”,是自家酿造黄豆面酱、酱油后剩余的酱油,循环利用的原料不仅让红咸菜的色泽愈发纯正,更赋予其层次丰富的风味。成为这道非遗美食的点睛之笔。从原料、腌渍、晾晒到蒸制、发酵,红咸菜的制作每一步

都遵循自然时序与传统技法,没有捷径可走。“单是蒸制,就必须慢火两小时,急不得。”陈洪滨揭开蒸锅,热气中酱香四溢,油亮红润的咸菜令人垂涎,这是时光与匠心共同酝酿的独特滋味。

风味之外,红咸菜更承载着浓得化不开的乡愁。相传清朝末年,黄县人北上漠河淘金,天寒地冻、物资匮乏,家乡捎去的红咸菜耐储存、易携带,成为游子在苦寒之地的佐餐小菜和精神慰藉。如今,这道美食仍是连接故土与游子的情感纽带,许多远在外地的龙口人专程回乡寻觅这口老味道,他们带走的不仅是一坛咸菜,更是对家乡深深的思念。“一口咸菜,一头连着家的牵挂,一头系着游子的漂泊。”陈洪滨感慨,正是这份深厚的乡土情感,让红咸菜在岁月的流转中始终拥有鲜活的生命力。自红咸菜工坊开业以

来,新疆、上海、黑龙江等地的网友纷纷留言询问:“家乡的味道能邮寄吗?”一句简单的问问道不尽游子心中的深深牵挂。临近春节,陈洪滨每日忙着将红咸菜发往全国各地,让千里之外的乡愁,在新年之际有了味觉的归宿。

这份跨越百年的生命力,如今已转化为乡村振兴的新动能。在陈洪滨与村民的共同努力下,这门祖辈传下来的老手艺,不再只是记忆中的老味道,更成为“活”起来的特色产业。工坊里的从业者多是本村老人,他们熟练传统制作技法,靠着这门手艺在家门口实现了就业增收。“既能把非遗传承下去,又能让乡亲们多些收入,还有政府的扶持,这条路走得既踏实又有劲。”陈洪滨的话语朴实而坚定。

YMG全媒体记者 王军华