

今明两日我市有一次降雨过程

部分地区伴有雷电、短时强降水和雷雨大风

本报讯（记者 张芮）记者8月4日从市气象台获悉，受副高边缘暖湿气流和冷空气共同影响，8月5日至6日我市有一次降雨过程，部分地区伴有雷电、短时强降水和雷雨大风，提醒公众注意防范。

8月3日，市气象台发布降水预报，预计8月5日至6日，我市有一次降雨过程，部分地区伴有雷电、短时强降水和7至9级的雷雨大风。全市过程累计平均降水量20到40毫米，局部80毫米以上，最大小时降水量40毫米左右。从4日下午最新预报看，气象部门预计降水主要时段集中在5日夜间，其中，5

日白天多为分散性雷阵雨天气。

8月4日12时10分，市气象台发布市辖区雷电黄色预警信号，4日中午至夜间，市辖区（泰山区、岱岳区、高新区、泰山景区）的乡镇（街道）出现分散性雷阵雨天气，雨量分布不均，局部有短时强降水和7至9级的雷雨阵风。

气象部门提醒，此次降雨过程持续时间较长，雨量分布不均，我市中北部地区预计累计雨量较大，对户外安全、交通出行、农业生产、旅游等有不利影响，公众需警惕与前期降水叠加的致灾风险，做好山洪、地质灾害、城市暴雨积

涝、农田渍涝等次生灾害防范工作。

具体来看：8月5日，多云间阴有雷雨或阵雨，南风3到4级，湖面4到5级，雷雨地区雷雨时阵风7到9级，最低气温27℃左右，最高气温34℃左右；8月6日，阴有中到大雨局部暴雨并伴有雷电转多云，南风转北风2到3级，湖面3到4级，雷雨地区雷雨时阵风7到9级，最低气温25℃左右，最高气温34℃左右；8月7日，晴间多云，北风3到4级，湖面4到5级，最低气温25℃左右，最高气温34℃左右。

私家车变“公交车” 公交人雨夜暖民心

本报讯（记者 温雯）8月1日上午，市民孙女士带着一面印有“情系乘客伸援手 尽职尽责品德高”的锦旗来到市公交公司第三分公司，赠给7路公交车驾驶员张智银，孙女士反复诉说着感谢，这份谢意源于几天前暴雨倾盆的夜晚。

据孙女士回忆，7月22日22时20分左右，泰山大街上雨势正猛。刚下班的她未带雨具，从泰山温州商业步行街公交站匆匆登上7路夜间公交车。此时，张智银正执行从泰安老街公交停车场发往方特欢乐世界的夜间班次，这是当天7路公交车的最后一班次。

当公交车行至山东服装职业学院站附近时，孙女士起身准备下车，望着窗外哗哗的大雨，她望而却步。

“姑娘，下这么大雨，你没带伞，家离这儿远吗？”张智银从后视镜里注意到孙女士的犹豫，便出声询问。得知孙女士家住水牛埠村且无人来接时，他主动说：“我这趟车到方特欢乐世界就是终点收车了，要是你不介意，我把车停到停车场后，开私家车送你回家。”

这番话让孙女士十分感动，她决定跟着张智银到终点站。

23时20分左右，公交车抵达方特欢乐世界公交站。张智银按规定将车开至碧霞大街公交停车场后，开私家车将孙女士安全送到了家门口。“当时我不知道怎么感谢他，就想拿出一些钱当作车费，但张师傅坚决不要。”孙女士说。

孙女士不知道的是，张智银家住北上高小区，他此番是绕路送孙女士回家，再驾车返回自己家。“乘客安全到家，比啥都强。”张智银说。

为了表示感谢，8月1日，孙女士将定制的锦旗送到市公交公司第三分公司，张智银因为工作原因未在场，他的同事代为领取。面对感谢，张智银事后表示，这面锦旗将激励他更用心地守护每一位乘客出行。

传统作坊转型升级

宁阳绿豆粉皮擦亮“泰山名吃”金字招牌



工作人员整齐摆放帘子晾晒粉皮。 记者 徐文莉 摄

本报讯（记者 徐文莉）捞豆、洗豆、漂洗、磨浆、过滤、沉淀……一套完整流程运作下来，形如云朵、洁净透亮的绿豆粉皮躺在夹板上，“沐浴”着阳光。8月4日，记者走进周家吊桥绿豆粉皮生产厂房，映入眼帘的便是崭新的设备和工具，户外则是一张张晶莹剔透的绿豆粉皮。

车间里，电锅炉和不锈钢帘子锃光瓦亮，空气中弥漫着淡淡的豆香。只见身着工服的师傅们手持铜旋子熟练地进行着淀粉浆定型，不一会儿工夫，粉皮成型，均匀地平铺在帘子上，如此循环，待帘子上粉皮摆满后，便拿至全封闭的晾晒场进行晾晒。这里，一帘帘粉皮整齐划一地依次摆放，一张细密的白色纱网把整个区域包裹起来。

为增强传统食品影响力，扩大生产规模，现代生产模式逐渐进入传统食品加工车间。“我们把传统燃煤炉换成电锅炉，晾晒工具由竹帘改进为不锈钢帘，晾晒场又进行了全封闭，可防范鸟类啄食和尘土附着，现在的产品卫生又环保，品质变高了，更符合消费者的需求。”周家吊桥绿豆粉皮第七代非遗传承人周长青表示。自从他注册成立了泰安市周家吊桥食品有限公司后，便

把以往的家庭小作坊升级为当下现代化生产加工企业，周家吊桥绿豆粉皮实现了发展的新跨越，日生产能力由之前的4000张提升到1万张，“泰安老字号”“齐鲁金牌小吃”“泰山名吃”的名号愈发响亮。

“一桌宴席均有剩，唯有粉皮吃个净。”作为市级非物质文化遗产宁阳绿豆粉皮制作技艺的突出代表，周家吊桥绿豆粉皮历经数百年积淀，从皇家贡品走上百姓餐桌，一代代传承人为其发展不懈努力，一直是群众餐桌上最喜欢的食品之一。如今，传承的重任已交到周长青的儿子周广文手上。作为“00后”，周广文大学毕业后毅然放弃医学工作，选择回到家乡传承这门古老的技艺。“小时候经常看爷爷做粉皮，那股豆香在心里记了20多年。祖辈传下来的宝贝，我要进一步发扬光大，决不能断了根。”周广文说。

成长于互联网大发展时代的周广文紧跟时代潮流，积极开展电商直播带货，在视频号、抖音、京东、淘宝、天猫等多个平台“安营扎寨”，把直播间搬进生产车间，实景展示粉皮制作过程，讲述家族与粉皮的故事，讲解粉皮特点及食用方法，粉丝量和订单量一路上涨。此外，他还在线下积极参加各种展销活

动，瞄准大城市餐饮市场，与北京、天津、浙江、江苏等地多家餐饮企业达成长期合作协议，让“泰安老字号”走出山东、勇闯全国。

这项技艺传承的不仅是一种食品，更是一种文化、一种责任。周广文的新厂紧邻中小学劳动实践基地，为学生研学提供了诸多便利。“我们打造了‘非遗工坊’，给孩子们搭建近距离接触非遗的舞台。孩子们亲自动手，在参与中了解粉皮制作全过程，直观感受传统技艺魅力，让非遗在互动中‘活’起来。”周广文说。

在周家吊桥绿豆粉皮第八代非遗传承人周广文引领下，周家吊桥绿豆粉皮如今已驶入发展新赛道，在传承创新路上奋勇前行，但坚守的祖传配方和核心工艺却始终未曾改变，“老底子”一直都在家族中延续着。“精选优质绿豆、纯手工制作、制作中除水和绿豆外无任何添加剂，这是我们的特色，更是我们立足市场的根本。”周广文表示。

在宁阳，像周广文一样的“00后”非遗传承人越来越多，他们接受先辈衣钵，致力于地方特色美食做大做强，在创新中守护传统，夯实特色美食立根之基，在激烈的市场竞争中勇立潮头。

国信网络拍卖公告

受委托，定于2025年8月12日9时在泰安市公共资源交易中心网上交易系统，对新泰市原职业中专院内部分土地及房产5年租赁权进行公开拍卖（采用网上竞价的方式确定买受人），有关事项公告如下：

- 一、拍卖标的：
 - 1.位于新泰市原职业中专院内部分土地5年租赁权，房屋建筑物总面积约3607.1平方米，以实际现状为准。参考价：186230元/年。保证金5万元。
 - 2.位于新泰市原职业中专院内办公楼、西辅房（平房），面积总计约3607.1平方米，5年租赁权，以实际现状为准。参考价：343590元/年。保证金10万元。
 - 二、竞买资格：（1）具有完全民事行为能力及良好的商业信誉的企业法人及其他组织；（2）竞买人须在现行法律法规允许范围内合法经营，具有良好财务状况和支付能力，获取租赁权后不得转租；（3）不符合本公告竞买资格要求参与竞买报价的或未按规定联系拍卖公司提交资料的，不得参与报名。
 - 三、凡有意竞买者请于2025年8月11日15时前（以实际到账为准）将规定的保证金交至网上报名系统自动生成的账号。详细了解泰安市公共资源交易中心网站发布公告。
 - 四、展示时间、地点：自公告之日起至8月11日，标的物所在地公开展示。
 - 五、按现状拍卖租赁权，成交者两日内签署《成交确认书》，并在成交之日起3个工作日内持《成交确认书》与委托人结算价款及签署《租赁合同》，办理交接手续，将拍卖佣金缴纳至拍卖公司指定账户，否则承担违约责任。未成交者5个工作日内办理退还保证金手续（不计息）。
- 公司地址：新泰市青龙路1059号
网址：www.gx-pm.com
邮箱：tagxpm@126.com 微信公众号：tagxcq
咨询电话：0538-7230997 13561751783
13562867144 15753809717 13563831120
泰安国信拍卖行有限责任公司
2025年8月5日