

十米车厢里的暖心守护者

——记江苏省劳动模范、徐州市公共交通集团有限公司199路公交车驾驶员王石龙

本报记者 徐梦婷 刘浚豪

则,凭借娴熟的驾驶技能,无论是急弯还是颠簸路段,都能让乘客感受到舒适与安心。在他看来,规范驾驶不仅是职业要求,更是对乘客最基本的承诺。

凭借严谨细致的工作态度,他常年保持责任事故、违规现象“零发生”的良好记录。在乘客眼中,王石龙驾驶沉稳、待人真诚。

“王师傅的车,坐得舒心、放心。”这句朴素的评价,是大家最真切的认可,也是他20年如一日坚守安全底线的最好见证。

用心服务,温暖每一位乘客

十米车厢,浓缩城市温情。日常营运中,王石龙用心留意每位乘客的需求,以细致周到的服务,温暖每一位乘客。

遇到行动不便的乘客乘车,他总会多等候一会儿,耐心帮助乘客安全上下车,及时通过车内广播倡导文明礼让,呼吁乘客主动让座,尽力为特殊乘客安排座位。遇到乘客询问线路、换乘、站点等问题,他都会耐心解答,做好指引。

不仅如此,他还自费在车厢内常备便民袋、应急医药箱、纸巾等便民物资,以备不时之需。途经人流密集的大型站点,他都会提前口头播报到站信息、途经点位和换乘线路,方便乘客提前做好下车准备,贴心的举措切实为乘客出行提供便利,让车厢处处充满暖意。

2021年起,他坚持在行车途中,为乘车的小朋友发放红色小人书、棒棒糖和小玩具,多年来累计发放红色小人书500本。

践行公益,用善举传递大爱

在做好本职工作的同时,王石龙始终心怀社会,主动担当社会责任,长期投身各类志愿服务与爱心帮扶活动。

他牵头组建199路雷锋志愿服务分队、公交爱心服务慈善义工服务队、无偿献血志愿服务总队公交分队三支志愿服务队,汇聚温暖合力。

多年来,他还坚持参与无偿献血,累计献血量达38800毫升,用热血守护生命。

王石龙曾了解到郑集镇一名儿童生活拮据、求学艰难,主动伸出援手,长期默默结对资助,这份暖心帮扶一坚持就是8年。得知一名白血病儿童家庭困难、急需救治费用,他主动奔走联络,最终筹集4万元善款,为患病家庭送去帮助与希望。

“现在孩子总抱着手机,多看看课外书、多读好书,才能静下心来好好成长。”于是,王石龙在199路胜阳调度室设立“199雷锋书吧”。

小小的书吧,也是街边的暖心驿站,免费为环卫工人等户外工作者提供饮用水、休息场地和应急药品。他还定期组织



插画依托AI技术绘制

志愿者开展义务理发、便民磨刀等惠民助老活动,用一件件接地气的实事,温暖着身边每一个人。

20余年风雨同行,一路坚守一路奉献。凭借勤勉实干与无私付出,王石龙先后荣获江苏省劳动模范、江苏省“五一劳动奖章”等多项荣誉。

以坚守诠释责任,以奉献传递大爱,以初心书写担当。在穿梭城市的十米车厢里,王石龙日复一日默默耕耘,用实际行动弘扬劳模精神,擦亮公交文明底色,用心温暖城市每一段旅途。

《沛县金石志》出版发行

为散落的『石质史书』著书立传

本报讯(记者 张瑾)在4月21日举行的徐州市“全民阅读活动周”启动仪式上,发布了徐州题材新书推介,沛县第一部系统梳理地方金石遗存的志书《沛县金石志》位列其中。

这是沛县第一部系统梳理地方金石遗存的志书,由广陵书社出版,沛县文体广电和旅游局、沛县博物馆组织编纂,张玉兰主编,共收录金石资料300余件(套),分为记事、宗教、艺文、墓葬四编。

书中所录金石,主要指承载文字的金属器物、石刻、陶器、砖瓦、木质匾额、木质楹联、印章,以及沛县出土且具有地域代表性的汉画像石。收录范围以沛县博物馆馆藏和现沛县行政区域内散存金石为主。历史上曾与沛县互有隶属关系的山东省微山县、鱼台县,凡涉及珍贵碑刻且具有重要史料价值者,亦选择性收录。书中附录部分另列人部分与沛县籍重要历史人物相关的沛县以外地区碑刻以及沛县历史记载中的重要佚失碑刻目录。

为让每一件金石遗珍都能重现光华,多年来,编写组走访沛县及周边数十个乡镇、百余处村落,对散落在民间的碑刻、器物逐一实地踏勘、精心拓印、翔实记录。针对风化严重、字迹模糊的残碑断碣,团队特邀文史专家反复比对史料、逐字考释,同时广泛吸纳民间收藏家的研究成果,前后数易其稿,最终成书。

“中华文明绵延五千年,金石是重要的物质载体。”长期关注文物保护的徐州公安系统文物专家,本书的统筹策划人、副主编丁力介绍,《沛县金石志》所录的多件文物,填补了沛县历史文献之空白,如战国时期湖陵城遗址出土之“左”字刻铭板砖,为研究当地早期历史文化提供实物佐证;歌风台碑三通,从东汉《大风歌碑》到1951年《歌风亭记碑》,连贯记录了“大风起兮云飞扬”的文化记忆传承。

《沛县金石志》主编张玉兰回顾:“全书历经田野调查、普查考证与文献点校,编纂团队恪守‘严谨求实、全面收录、述而不作’的准则,不妄加推演,不刻意雕琢,只为原汁原味留存历史本真。书中每一件金石都是沛县历史的实物见证,更是沛县群众人文精神传承的鲜活载体。”

学术顾问兼审稿人、沛县文史学者黄清华自本世纪初便持续关注古沛石刻,他指出,《沛县金石志》的编纂,是对沛地现存石刻的一次与时间赛跑的“大清查”。

“金石是沛县前贤的风采,金石是沛县前贤的风骨。”徐州文史学者田秉鐸感慨,主编者统筹有方,参与之朋友不避寒暑、不惧辛劳,问碑求贤、辑录考释,同其心而合其力,终使《沛县金石志》得以成书。

从古方志中汲取智慧

《点校本铜山古方志丛书》出版

本报讯(记者 张瑾)在4月21日举行的徐州市“全民阅读活动周”启动仪式上,发布了徐州题材新书推介,其中的《点校本铜山古方志丛书》尤为引人注目。该书是自2024年《点校本徐州古方志丛书》出版后,徐州推出的又一部重量级古籍整理巨著,由江苏师范大学赵明奇教授主编,文化艺术出版社出版。

地方志书是一地的“资治通鉴”,更是一方的“百科全书”。作为徐州的重要组成部分,铜山县的历史与徐州历史同源同流、密不可分。因其县治与府治同城的特殊行政地理关系,历代徐州志书所载内容,大多发生在铜山县境内。在建县以前,徐州的历史就是铜山县的历史。

赵明奇介绍,铜山县古方志文献涉及徐州几乎各个方面,尤其是城市史料,比直隶州志和府志更加详细,是研究徐州历史文化的重要依据,也是人们认识铜山和徐州的重要窗口,具有很高的文献价值和学术价值。

阅见成长,智启未来

2026世界阅读日·耘籽绘本王国亲子阅读嘉年华举行

本报讯(记者 闫琦)4月25日至26日,“阅见成长,智启未来——2026世界阅读日·耘籽绘本王国亲子阅读嘉年华”活动举行。活动以绘本为载体,致力于搭建家庭阅读交流平台,激发儿童阅读兴趣,让书香浸润童年,陪伴儿童温暖成长。

“你喜欢读《金波诗集》吗?”活动设置了《金波诗集》心理阅读专场。专业心理讲师以《金波诗集》为核心读物,结合不同年龄段儿童的心理发展特点,阐述了阅读在情绪调节、压力缓解及专注力提升方面的积极作用。在互动问答环节,家长们就“孩子阅读时注意力不集中”“青春孩子不愿读书”等问题提问,讲师逐一解答,提供亲子共读与心理关怀的实用建议。

在“了不起的少年”——家庭职业树深度体验活动中,工作人员以“家庭职业树”为核心,引导孩子们了解家庭及家族中的职业特点,探寻不同职业对自身成长的影响。孩子们在思考与表达中锻炼了逻辑思维与语言表达能力

全力以赴冲刺“双过半”

(上接 O1 版)

发展的持续性,植根于各地的创造性实践。冲刺二季度“双过半”,要善于扬优成势、接续发力,精准锁定稳增长、促发展的着力点和增长点。眼下,徐州消费市场持续升温,这正是乘势而上的好时机。要进一步优化服务供给,打造高品质消费场景,推动中心商圈提档升级,做大做强首发经济,积极培育文旅消费、赛事经济、悦己经济等新兴增长点,不断拓展商品消费的新空间,充分释放消费需求潜力,让消费“主引擎”持续轰鸣。

创新是引领发展的第一动力。冲刺二季度“双过半”,需要我们在创新上

掌柜的“新事”



插画依托AI技术绘制

傍晚6点,徐州鼓楼区煤港路56号,“兰梅地锅居”的招牌亮起暖黄色的灯,店内已是座无虚席。食客们的闲谈笑语、服务员的贴心应答、后厨的翻炒声响交织在一起,浓郁的菜香萦绕满屋。

老板陈海艳在桌台间穿梭,招呼客人、核对菜单,时不时还要瞥一眼后厨的火候,老板娘兰梅守在吧台。夫妻二人配合默契,守护着这家老店的烟火气。

2003年开业,这家店已在徐州北区扎根20多年,凭借地道本味与真诚经营,从一家寻常地锅鸡小店,成长为北区别墅区响亮的本土美食地标,成为徐州众多小微餐饮店转型焕新的生动样本。

一道菜 让老店有了新滋味

在徐州,做地锅鸡、干编菜的馆子遍地皆是,重油重香、分量扎实的风格,是刻在本地人骨子里的味觉记忆。但随着大众饮食需求不断升级,不少食客既要老味道,也求新意,令一些老味市井餐饮店陷入发展困境。

一菜藏深情 廿载守烟火

——一家老店的守正与突围

本报记者 郑薇

固守传统难以吸引年轻人,盲目创新又怕流失老顾客。兰梅地锅居也曾面临这样的行业共性难题。

破局的关键,始于一份对家人的质朴心意。陈海艳说,他的创新,起初是为爱人过生日准备的一份心意。“妻子跟随我开店多年,平日里辛苦操劳,每年的生日礼物新意越来越少,我就想研发一道专属菜品送给她。”

为做好这道菜,陈海艳用心琢磨了3个多月。“从徐州本土风味出发,在传统口味上做精准改良。”他以徐州干编菜的做法为核心,用撒子、烙馍这些本土小吃打底,又洞察年轻食客喜好,融入鱿鱼这一流行食材;为平衡传统干编菜的油腻感,又新增蓝莓丰富酸甜层次,加入巴旦木增添坚果香气。

这道菜,一口下去,先是徐州老派的咸香酸辣,紧接着坚果油脂香溢满口腔,最后蓝莓的酸甜巧妙解腻。它保留了徐州菜量大味足的底色,又补齐了传统菜口感单一、过于厚重的短板。

菜品成型后,妻子赞不绝口,夫妻俩又邀请亲友、食客逐一试吃,收获一致好评。凭借独特风味与温情故事,这道以老板娘名字命名的“兰梅小炒”迅速走红,成为小店的“独家招牌”。

真心待客 用烟火气守牢根基

菜品出圈走红后,如何守住口碑、长久经营?这是老店面临的最大考验。

走红之后,兰梅地锅居始终保持本心、沉稳经营,没有跟风涨价、营销造势。“老店需要创新,但根不能丢。”这是陈海艳夫妻俩坚守多年的经营理念。

店铺始终恪守质朴的经营准则:食材坚持每日新鲜采购,严控菜品品质与分量,坚持人均三四十元的亲民定价。蒜

爆鱼、地锅鸡等经典徐州家常菜,沿用传统烹饪工艺,用料扎实,风味正宗,只靠味道和实在品质留住食客。

真诚的经营,积攒了稳定的客源。如今来店里的客人,既有被社交平台上的“爱情小炒”所吸引,专程从外地赶来的年轻人,也有吃了十几年的老街坊。朴实的味道、公道的价格、暖心的服务,让这家小店褪去网红热度,沉淀出经久不衰的市井生命力。

以口碑铸品牌 让老味道焕发新生

“我是山东人,来徐州20多年了。徐州接纳了我,兰梅陪伴了我。这道小炒,是我给她的礼物,也是对这座城市的感恩。”陈海艳站在店门口,望着暖黄色

的招牌,语气平和而坚定。

这份真挚的情感,化作门店独有的品牌气质,无需刻意营销,众多食客自发在社交平台上推荐,让这家街边老店持续突围。

兰梅地锅居的成长,印证了本土老店的转型真谛:不需要推倒重来,在守正的基础上,一道巧思的菜品、一份满满的诚意,就足以盘活全局。

陈海艳说:“有人说餐饮难做,老店更难守。我觉得,把菜炒好了,把人待真了,店就能一直开下去。就像对爱人——真心实意,一炒就是一辈子。”

而这种浪漫,恰恰是市井商业最动人的底色。



扫码看视频

■微观:

老店突围,未必推倒重来

郑薇

兰梅地锅居20余年的深耕蜕变,恰似一面微小棱镜,折射出徐州本土小微餐饮的成长活力与生存智慧。扎根城北街巷、依托本地食客、深耕市井市场,这家老牌家常菜馆的守正与突围,是徐州万千本土市井餐饮发展的真实缩影。

本土市井餐饮扎根街巷、贴近民生,是徐州餐饮市场的根基所在,也是城市烟火气的核心载体。随着消费升级、行业竞争加剧,不少老牌街边店面临客流老化、风格陈旧、同质化严重的困境。兰梅地锅居的转型思路,为本土小微餐饮破局提供了清晰参考:坚守本土菜系根基、保留市井经营本色,以微小创新适配消费新需求,无需颠覆重

构,也能实现老店焕新。

兰梅地锅居的长久生命力,源于城市包容的消费市场与浓厚的市井商业氛围。徐州本土饮食文化底蕴深厚,食客偏爱地道家常风味,为老味家常菜提供了生存土壤。同时,本地多元、亲民、包容的消费环境,让主打平价亲民、主打温情体验的小微餐饮,能够沉淀口碑、稳定经营。

深耕市井、口碑立业,兰梅地锅居的成长故事,不止是一家小店的成长史,更是徐州本土市井餐饮稳健发展的生动写照。无数扎根街巷、守心守味的本土老店,以质朴经营擦亮城市烟火底色,成为持续激活本土消费市场的细微活力。

徐州城宠 [tiè] 餐仔

徐州城宠 就是我

广告