

# 特色小镇产业发展盛宴绽放省城

## 2017首届山东特色小镇产业发展论坛在济成功举办

本报记者 张鹏

小镇盛宴，夏日绽放。2017年7月27日，以“产融聚合 智汇天下”首届山东特色小镇产业发展论坛在山东新闻大厦盛装开启，来自北京、天津、山东、上海、江苏、浙江等地20名特色小镇业内专家学者、政策性金融机构、商业银行、品牌开发企业代表以及主流媒体记者300余人，就特色小镇未来发展问题展开了深入交流探讨与资源对接。论坛同时揭牌“智汇产融创新学院”、“智汇特色小镇产业发展联盟”，发布特色小镇“济南宣言”白皮书。大众报业集团党委常委、副总编辑魏武，清华大学新经济与新产业研究中心主任李季等嘉宾出席了论坛。

下午13:30，特色小镇论坛在新闻大厦五楼新闻大会堂正式开启。来自国内政府专业机构、企业的多位特色小镇专家就目前中国新型城镇化建设、特色小镇开发、产业整合、产融创新、双创战略等焦点问题，做了深入浅出的解读，并就国家新型城镇化建设和特色小镇政策做了系统分析。上海交通大学媒体与设计学院姜进章教授就特色小镇未来的发展发布了《特色小镇建设中文化价值的挖掘与创新》。他指出：在特色小镇建设中注入文化元素，既有利于挖掘特色小镇文化资源、提供文化服务、提炼文化品质，也有利于特色小镇文化遗产传承有序、人文气息浓郁深厚、文化产业特色鲜明、文化生态优美精致、多种功能互动叠加，实现特色小镇文化功能“聚而合”、文化形态



“精而美”、文化产业“特而强”、文化机制“活而新”。

特色小镇离不开文化理念的灌输，更是多行业联动共同发力的产物。活动现场菏泽郓城特色小镇赞助企业希望集团董事长付科华进行了发言。他认为：“特色小镇的开发运营，是投资企业在当地政府的指导下所完成的。企业在特色小镇的投资如何有效完成原始资本到产出的转换，实现回报效益的最大化，是我们目前研究的问题。”他以自身企业为例，和现场嘉宾分享了在特色小镇建设期间的经验。他一步一个脚印，做好小镇基础建设的态度，引起了参会嘉宾的共鸣。

在学术大咖报告会充分交流与探讨的基础上，论坛推出了“特色小镇之

夜”产业发展对接晚宴，对国内参会的十几个特色小镇进行了全方位的展示和互动。在现场将与众多建设投资、运营机构达成初步意向，为更好巩固首届山东特色小镇论坛成果，智汇特色小镇产业发展联盟将推出特色小镇产业发展培训班，聘请业界专家进一步深度剖析特色小镇运营模式，手把手带领特色小镇从业人员进行小镇的建设，并组织江浙特色小镇考察团现场报名，学术层面与实际考察相结合，同时为特色小镇建设搭建“一站式”服务平台。

据主办方之一智汇品质生活联盟发起人支英珉先生介绍：伴随以互联网为代表的信息技术革命，数字化时代已经到来，技术进步大大提高了效率，降低了成本，未来将有更多的都市人从忙

碌中解脱出来，进入品质生活状态，与此同时数字时代将极大催生新兴产业发展和消费升级，在这两种力量的推动下，特色小镇发展将成为趋势，成为当下热门产融聚合式发展平台。“此次特色小镇产业发展论坛成立智汇特色小镇产业发展联盟，重点为大家提供特色小镇发展服务生态链平台，促进特色小镇建设中政府部门、投资机构、开发建设企业、文旅策划等跨部门、跨区域、跨行业的有效对接，搭建特色小镇产业链、资金链聚合平台。”

本次年会由清华大学新经济与新产业研究中心、普惠金融创新发展联盟与智汇品质生活联盟联合主办，由世贸集团、通联支付以及希望投资集团协办。论坛得到国家住建部、国家发展和改革委员会城市和小城镇改革发展中心、中国科技创新与战略发展研究中心领导的指导和支持。会议期间，多地参会代表热情交流探讨，签订了鲁、苏、浙特色小镇三省联动协议、智汇特色小镇产业发展联盟专家智库专家协议与战略合作单位协议。在此次论坛上，来自山东的十多家特色小镇与多家合作机构达成了初步合作意向，为特色小镇后续发展做了充分地铺垫与准备。

论坛结束后，联盟将陆续推出特色小镇的研究、创意、考察培训等专项交流活动，通过梳理整合，全面吸纳国内外一流机构、专家、产业、企业资源入驻智汇特色小镇产业发展联盟平台，为山东特色小镇发展起到实质性的推动作用。

慰问创城一线工作人员  
**新疆喀什餐厅**  
送来“甜蜜”感谢



7月27日上午，新疆喀什餐厅在历下区趵突泉办事处给创城一线工作人员送去了新疆哈密瓜和绿豆。

近日，济南创建全国文明城市进行的如火如荼，创城一线的工作人员的身影伴随着整座城市的日出日落，他们为营造泉城靓丽的环境付出艰辛劳动。

“把新疆最甜的哈密瓜和绿豆送给创城一线工作人员，感谢他们为创建文明城市做出的贡献，希望在炎炎夏日给他们带来一份清凉。”新疆喀什餐厅负责人买哈木提如是说。他的餐厅自3月份开业以来，历下区趵突泉办事处的工作人员经常给予关照，办事处定期会举行社区居民“结亲交友”联谊活动，让远道而来的他对济南倍感亲切，在泉城让他有了归属感。

“今天接受捐赠很高兴，非常感谢新疆喀什餐厅！我们辛苦点没事，只要大家理解支持，一定能创美好家园。”创城一线的工作人员张远琪，拿到捐赠的物品很是激动。

(本报记者 张彬)

那些

喝散装啤酒的日子

那时，这些

送散装啤酒的驾驶员牛气得很，哪家店铺慢待了自己，保准第二天给你个小鞋穿。所以他们就成了这些店家的座上客。每每啤酒车来了，在往商店输灌啤酒的同时，商店老板便赶紧在店外树阴处摆上好烟和好茶，请司机师傅坐下抽烟喝茶歇息，临走时捎盒烟，拿包茶叶也算是常事。

那时喝散扎啤，都是用大碗，颇有梁山遗风。几个人摊前小桌围坐，接上几碗扎啤，再来盘水煮五香花生、咸水毛豆。扎啤浅琥珀

色，泡沫翻上，吮入一口沁人心脾。花钱不多，消费随意，成为百姓度夏消暑的消闲方式。

稍微上档次的饭店，都会在显眼的地方立一个大啤酒柜，有的店要立四五组。柜子有一人多高，两米多宽，厚重的柜门如同特大的保险箱，柜门下部有一个水龙头，有人要酒，服务员就会用一个大大的塑料杯在下面接酒。喝至酣时，服务员忙不过来，客人也可以自己去接。我有个朋友，号称一箱不醉，喝散啤用碗嫌费事，到了啤酒摊或酒店，都是自己报数量，人家给他用盆子盛，那豪放劲，水浒里的鲁智深，见了也要让

他三分。

散装啤酒和瓶装啤酒制造工艺是一样的，散装只是省略了洗瓶、杀菌、贴标、装箱，不经过杀菌，鲜味比瓶装更强。刚开始散啤是五毛一碗，后来是八毛，最后涨到了一块。也可能感觉大碗盛酒既不雅观也不卫生，容器就由大碗改成了啤酒杯。不过啤酒杯花式不如现在的繁多，都是清一色的半升尺寸，杯壁厚厚的有凸凹小方块。那时也没造假和掺水行为，啤酒口感纯正，酒花清香沁人，麦芽味十足，冰冰的。没有烤肉串和酒肴，不少人夏天骑着自行车热了，就在马路旁的啤酒桌上一碗解暑，喝完就走。当时济南有北冰洋和黑趵两大系列，占领了济南的大部分市场，成为许多家庭夏天消暑和待客的最佳饮品。

后来的扎啤都有专门的容器盛装，品种和品质已胜过当年。夏天喝扎啤吃烤肉串曾堪称泉城的一景，济南也因此荣获“串都”的称号。现在的烤串品种不下几十种，毛豆、蜗牛反而很少见到。喝散啤已成为高消费，只要在啤酒摊前一座，每人离不了一百二百的。如果说这些都可以接受，那么济南人心中的北冰洋、趵突泉啤酒，已经退出市场好多年，这也成了人们每每聚会、议论的话题，成为每个食客心中永远的痛。



扫银联二维码  
品齐鲁美食

