

2026年1月7日 星期三
责任编辑:祁兆胜 赵亮 编辑:杨莹
电话:15961980601
Email:ycshzk@163.com



元月里的盐城“艺”彩纷呈

□王玉洁

1月,凛冬风软,展厅里有色彩与线条低语,音乐现场弥漫着鼓点与和弦的温度,光影展卷间,铺陈时光的诗意,让艺术暖透岁末寒意,在静赏与欢腾里封存一整年的璀璨。

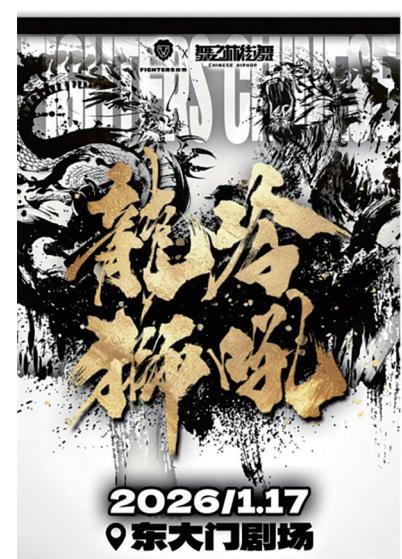
先锋剧目



东晓单口喜剧专场《好好走路》
时间:1月24日 19:00
地点:1956星剧场



花船巡游
时间:1月每天18:00至21:00
地点:欧风花街内河道



《龙吟狮吼》2026迎新公演
时间:1月17日 13:00至19:00
地点:盐城经开区东大门剧场



公益电影《了不起的菲丽西》
时间:2026年1月31日 14:30
地点:盐城市少儿图书馆·雏鹰剧场



盐镇水街“漂舟戏苑”
时间:每周二至周日 19:30
地点:盐镇水街“漂舟戏苑”



“唱淮腔雅韵 展非遗风华”
时间:1月每周一、五、六、日 19:00至20:30
地点:渎上·老西门登瀛老茶馆



炫舞团
时间:1月每天19:00-21:00
地点:欧风花街圣马可广场

戏曲盛宴



淮剧周末舞台
时间:1月
地点:建湖县文化艺术中心



古装淮剧《分裙记》下集
时间:1月10日 14:00
地点:射阳县淮剧文化剧场



古装淮剧《墙头记》
时间:1月17日 14:00
地点:射阳县淮剧文化剧场



古装淮剧《合同记》
时间:1月24日 14:00
地点:射阳县淮剧文化剧场



古装淮剧《程婴救孤》
时间:1月31日 14:00
地点:射阳县淮剧文化剧场



“我们的中国梦 文化进万家”惠民演出
时间:1月每周三、四、六、日 14:30至16:00
地点:盐都群众文化艺术馆怡民戏苑

戏曲盛宴



《静观物化——中国现当代艺术静物研究展》
时间:1月1日至2月1日
地点:盐城市美术馆3、4号厅



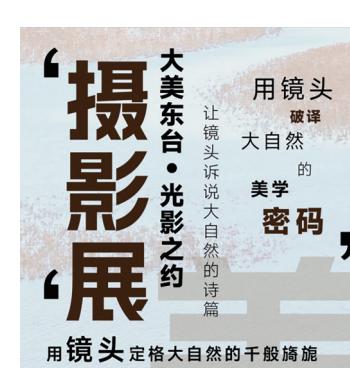
《我的盐城手记——首届青少年研学写生成果展》
时间:2025年12月31日
至2026年1月18日
地点:盐城市美术馆1、2号厅



《“沿着运河读中国·千年流光”主题展览》
时间:1月1日至1月15日
地点:盐城市图书馆一楼展厅



《湖风海韵——2025盐城市书画院展》
时间:1月20日至2月10日
地点:盐城市美术馆2号厅



“大美东台·光影之约”主题摄影作品展
时间:1月1日至1月3日
活动地点:东台文化馆二楼展厅



“墨韵迎春·骏启新程”大丰区2026迎新年书画作品展
时间:2025年12月31日
至2026年2月26日
地点:大丰文化馆三楼美术展厅



2025年度出行数据报告出炉 大丰荷兰花海“三冠加冕”

本报讯 (宗合)近日,“水韵江苏”数字旅游卡2025年度出行数据报告新鲜出炉,大丰荷兰花海连续荣膺“2025苏北地区最受欢迎景区”“2025最受青睐自然风光”“2025最具人气赏花打卡地”称号。

作为国家AAAA级景区、“中国郁金香第一花海”,荷兰花海以300多个品种、3000多万株郁金香铺就浪漫基底,四季有花,步步是景。春有郁金香织就彩虹花海,夏有玫瑰薰衣草次第绽放,秋有百合硫华菊绘就油画,冬有年宵花点亮暖冬。这里既有荷兰风情的风车、哥特式的圣劳伦斯文化中心,也有国内首家无动力“花海云”乐园、震撼人心的《只有爱·戏剧幻城》。白天赏花打卡、亲子互动,夜晚枕星观灯、邂逅浪漫,吃住行游购娱一站式满足。

从盐碱荒滩到生态花海,从观光景区到文旅标杆,荷兰花海的三连榜,是实力更是认可。趁着好时节,赴一场花海之约,解锁这份藏在盐城大丰的浪漫吧。

青春寻脉传薪火 非遗研学砺初心

本报讯 (郑荣丹)为传承弘扬射阳蓝印花布这一非遗瑰宝,加强校地文化交流,让青年群体深度感知射阳的文化底蕴与发展活力,近日,射阳县文化广电和旅游局联合南京工业大学推出“寻迹蓝印:南工大射阳非遗实践联动之旅”。

活动期间,师生们先后漫步风光秀丽的日月岛、探访独具特色的黄沙港、参观壮阔的湿地观光大桥,还走进了江苏京奕绿新材料科技有限公司与江苏光明银宝乳业有限公司。在自然景致与产业活力的交融中,大家深度感受射阳蓬勃的发展脉搏与浓郁的人文风情。

在实践活动中,师生们齐聚云之蓝·蓝印花布传承基地,开启沉浸式非遗创作之旅。活动特别邀请蓝印花布非遗代表性传承人顾云现场授课,详解纹样刻版、刮浆印染等核心工序的精髓。随后,师生们投入创作,从纹样设计到成品印染,亲手操作每一个环节,将青春创意与匠心思融入蓝白交织的织物中,用心打造专属的非遗作品。

蓝白晕染间,是非遗的传承;校地携手处,是青春与传统的共鸣。这场兼具文化深度与体验乐趣的实践之旅,不仅能让高校师生感受蓝印花布的独特魅力,更能全方位了解射阳的文旅融合成果与特色产业。

智能化 绿色化 融合化 今世缘获食品行业最高科技奖

本报讯 (吴名)近日,在北京举行的第二十三届中国食品安全大会暨2025全国食品工业科技进步大会上,由今世缘酒业研究的“绿色(低碳)智慧酿造系统关键技术研究及应用”项目,荣获“中国食品工业协会科学技术奖”一等奖。这标志着今世缘酒业在智能化、绿色化、融合化转型道路上取得突破性成果,更是行业对其长期坚持科技创新、深耕绿色发展的高度认可。

“中国食品工业协会科学技术奖”是全国食品行业最高科技奖项之一,在行业内认可度高、评审严格,是衡量企业技术实力与成果转化能力的重要标尺。此次今世缘酒业获奖背后,离不开科技加持。步入今世缘南厂区,其智能化、全自动生产线高效运作,数据在设备间无声流淌,悄然重塑着古老的酿酒工艺。企业构建涵盖窖泥培养、制曲、酿造、包装的全产业链智能化酿造系统,实现千年酿造工艺的现代化转型。

“在窖泥培养环节,系统持续监测菌群结构与代谢数据,让看不见的微生物菌群变得可控,实现人工窖泥的标准化培育。”今世缘酒业相关负责人表示,行业领先的全流程智能化制曲技术已率先落地,年产能4.8万吨,优质品率达到95%。在装甑工序中,智能化装甑机器人生产线通过3D视觉与红外传感实时感知技术,对标30年以上工龄酿酒师的技艺,复刻“轻、松、薄、匀、平、准”要诀,确保酒体稳定,显著提升优酒率。结合拉动式智能包装管理系统,今世缘酒业实现了从酿造到出厂的全过程数字化管控。

近年来,今世缘酒业将“绿色”理念深度融入生产体系,构建了白酒酿造“源-网-荷-储”一体化能源智慧管理平台,首创基于碳足迹与温室气体排放的能源梯级利用与多能互补系统。多种清洁能源在这里得到高效利用:从20MW光伏电站里的光能,到酿酒车间里的生物质蒸汽,再到循环利用的冷凝水,全程被精准监测与优化调度,实现产品吨酒耗气、吨酒废水、吨酒碳排放量均大幅降低。这不仅是技术上的创新,更是发展理念的升级,为传统酿造业探索出一条可量化、可管控的绿色可持续发展路径。

引人关注的是,这套集“智”与“绿”于一体的系统性创新成果,通过“数据驱动工艺”与“能碳协同管控”的双轨实践,已在今世缘的生产中落地,带来生产效率与产品品质的双重提升,并在节能减排关键指标上达到行业领先水平,为传统酿造行业探索出一条科技赋能的绿色发展新路径。

据悉,未来今世缘酒业将继续深化技术融合与产业应用,推动企业向更智能、更绿色、更高质量方向持续发展,为中国白酒行业高质量发展注入新动能。