

潍坊市非物质文化遗产保护协会会长范新建 推动非遗焕新出彩 他一直在路上

文润潍坊 凡人微光

“非遗不仅要红火在当下，也要走向未来，这是全社会的共同责任，我愿意在这份责任中找准自己的位置，作出贡献。”2月26日，潍坊市非物质文化遗产保护协会（以下简称市非遗协会）会长范新建如是说。作为我市非遗保护的见证者和参与者，范新建一直奋战在文化遗产的道路上。

□文/图 本报记者 马宇琪

身在外地宣介潍坊，成就感满满

2月26日，记者来到城区十笏园非遗空间，在一众非遗代表性传承人中寻找到了范新建的身影。定期与传承人聊聊创作想法，是范新建工作的一部分。

今年67岁的范新建是昌邑人，几十年来从事的工作没有离开过文化。从昌邑的京剧团到文化部门，范新建在1986年迎来一次重要的工作调动——担任原昌邑县文化馆馆长，带着一帮叔叔、阿姨辈的老同志从事文化工作，积极参与了昌邑民间舞蹈、音乐、文学等的挖掘整理工作，这是他与非遗的“初相识”。

1993年至1998年，范新建前往深圳负责“中国民俗文化村”潍坊手工艺作坊的运行。“那时，‘中国民俗文化村’潍坊手工艺作坊一年接待游客几万人次，展示的风筝、年画、嵌银漆器等对游客很有吸引力。”范新建说，当时虽然人在外地，但内心并不寂寞，每天向外地人介绍潍坊，心里更多的是满足感。

投身非遗保护工作，使不完的劲

2007年，范新建进入原潍坊市艺术馆工作，专职从事非遗的保护工作。那时，我国的非遗保护工作刚刚起步，他的日常工作充满挑战。“起步阶段，群众不懂非遗，有些地方的负责同志不重视，申报项目的工作很难开展。”范新建说，很多时候，他需要打一个多小时电话解释申报项目的重要意义，跑到偏僻的



范新建(左)和非遗代表性传承人在交流。

村落了解具体情况。现实越困难，范新建越充满斗志，因为热爱，他全身似乎有使不完的劲。

随着国家和地方对非遗越来越关注，扶持政策逐渐加码，非遗的地位慢慢得到提升，范新建的努力也见到效果。2010年，范新建负责齐鲁文化（潍坊）生态保护区（原为潍水文化生态保护实验区）的申报工作，仅他自己写的材料就有上百万字。

再后来，范新建迎来了退休。“我也想过含饴弄孙的清静生活，但我总感觉还有好多非遗工作没有完成。”2018年，范新建当选市非遗协会会长，续上非遗工作的“火花”。

积极探索非遗+模式，成果丰硕

谈及市非遗协会近年来取得的成果，范新建如数家珍。协会自成立以来，躬身投入非遗保护实践，用心擦亮城市文化名片，着力推进非遗创新实践，取得了显著而富有实效的成果。从大力推进非遗队伍建设，到创新非遗保护路径；从举办众多大中型非遗展

演展示，到组织数百次非遗进校园活动；从助力世界“手工艺与民间艺术之都”建设申报，到配合“东亚文化之都”建设与推广，再到推进非遗出海与实施“潍坊好手艺世界行”计划，范新建带着同仁，一步一个脚印地做保护、促传承、搞创新。“我总是告诉大家，非遗保护既要不忘过去，又要立足当代，更要面向未来。坚持本质性传承、赋能化保护、多元化传播、创新性发展，是非遗弘扬发展的有效途径。”范新建说。

今年1月4日，范新建担任总编导的梦金园之夜·2025潍坊非遗春晚《何以潍坊》在潍坊大剧院上演。晚会通过文化解读与艺术审美相融合，让观众在艺术的氛围中感受潍坊灿烂的文化历史、浓郁的地域风情和炽热的人文情怀，多维的艺术空间，强大的感染力和冲击力、壮美的文艺场景转换，创新实现了非遗的当代表达和场景传播，好看好听又走心。作为非遗工作者，范新建又书写了一篇有价值的非遗“美文”。

如今的范新建虽已年近古稀，但对非遗的热爱之情丝毫不减。

崔字牌小磨香油

崔字小磨转 香飘六百年

□文/图 本报记者 于哲（署名除外）

香油，是中餐烹调中润色增香的点睛之笔。在潍坊，有着600多年历史的崔字牌小磨香油，坚守传统石磨工艺，历经岁月、愈久弥香，早已成为闻名遐迩的“潍坊味道”。现如今，崔字牌小磨香油作为潍坊的一张特色名片，承载着中华饮食文化的精髓，正一步一个脚印地在世界舞台上绽放光芒，成为潍坊“走出去”的代表品牌。

崔字牌小磨香油的历史最早可以追溯到1408年，自山西迁来潍县的崔氏一脉在此落地生根，时人崔泽世创小磨香油并延续至今，崔字牌由此得名。1932年，崔字牌小磨香油第十八代传承人崔升扬受到先进经营理念熏陶，确立“料必优、水必好、器必洁、秤必足”的经营理念，并始创公司。1998年，崔字牌小磨香油第二十代传承人崔瑞福成立瑞福油脂股份有限公司，并将企业做大做强。时至今日，崔字牌小磨香油已远销全球三十余个国家和地区，受到全世界人民的喜爱。

“一辈子只吃一碗饭，一百年只做一件事”，是瑞福油脂股份有限公司的企业信念。崔字牌小磨香油第二十代传承人崔瑞福介绍：“崔字牌小磨香油的成

功，源于独到的工艺和对品质的严格要求。首先便是小石磨工艺，通过石磨慢磨，可以很好地控制生产温度，低温石磨磨制能够更好地保留芝麻中的风味物质与营养成分。此外，崔字牌小磨香油生产所选用的原料都是鲜活芝麻，应季从全球黄金芝麻种植带进行选料生产，南北半球的双重四季造就了鲜活芝麻的浓郁醇香。取油方面，崔字牌小磨香油一直沿用经典水代法工艺，不使用任何化学浸出，通过水油密度的区别，将澄澈的香油代出。从制油到取油，崔字牌小磨香油全程都严格遵循传统工艺要求，因此也造就了‘配料表只有纯芝麻’的干净好香油。”

匠心磨制健康好油，崔字牌小磨香油凭借着对产品品质的不懈追求，赢得了广大消费者的喜爱。2006年，崔字牌小磨香油被商务部评定批准为首批“中华老字号”；2009年，“崔字小磨香油传统技艺”被认定为山东省省级非物质文化遗产。



崔字牌小磨香油生产线



生产线工人在对产品进行严格质检。(资料图)