

打击文物犯罪17载 守护瑰宝成果丰硕

青州市公安局刑侦大队一级警长王会庆荣登“中国好人榜”

□文/图 本报记者 刘燕(署名除外)

今年54岁的王会庆现任青州市公安局刑侦大队一级警长,在他30余年的从警历程中,有17年从事打击文物犯罪,是青州公安文物缉查战线的老侦查员和指挥员,带出了一支专业的打击文物犯罪队伍,摸索出一套行之有效的技战法,追回一批被盗、被倒卖文物,有力地守护了国家文物安全。因工作突出,他先后2次被上级公安机关嘉奖奖励,荣记个人三等功3次。近日,2025年第四次“中国好人榜”发布,王会庆被评选为“中国好人”。

青州历史文化悠久,曾为古九州之首,现有文物保护单位906处。千百年来,保护与盗掘、文明与贪婪进行着无法调和的斗争。在2009年,王会庆接过了青州文物保护的重任。

一次,王会庆带队对青州一处古墓葬进行巡逻时,遭到盗墓分子的袭击,而在抓捕完成后才发现,瞭望亭上的猎枪已经上膛;在侦办一起盗墓案件时,王会庆收缴了一本“盗墓指南”,里面不仅记录了各种盗墓方法,还将反侦查技巧列为单独一章。面对如此猖獗的盗墓分子,王会庆反复强调:“打,要让蠢蠢欲动者望而却步,要把胆大妄为者绳之以法!”

以专业打职业,以团队打团伙,就是王会庆发出的第一封“对决书”。在山东省公安厅、潍坊市公安局的指导下,山东省首支打击文物犯罪专业队和潍坊首家打击文物犯罪工作站相继在青州成立,重点打击跨区域、系列性文物案件,为潍坊市培养了一批高素质、专业化的打击文物犯罪人才。自成立以来,已与潍坊市10个县市区合成作战,打掉盗墓团伙23个,抓获犯罪嫌疑人102人。

在保卫文物安全的战场上,“魔高一尺,道高一丈”的较量从未停歇。许多盗墓案件背后,往往隐藏着多名高智商犯罪分子。这场“猫鼠游戏”,早已演变成了关于知识储备、科技应用的综合较量。

为了打赢文物保卫战,王会庆与时间赛跑,一有空闲就钻进图书馆查阅资料,并利用休息时间参加各种文物鉴定培训课程,研究最新的国内外侦破技术和方法。这种“走火入魔”式的钻研劲头,换来的是72小时锁定嫌疑人、5天侦破案件的“神话”。由他牵头打造的犯罪预测模型,在省公安厅“金模大赛”中荣获二等奖,并有效阻止了东周时期田齐王陵古墓群等多个国家级文保单位被破坏。他探索总结的多项经验做法获得了省部级领导的多

次表扬认可。

在王会庆看来,文物保护工作绝非单纯的刑侦较量,更应该成为全民战役。要想真正解决文物犯罪问题,就需要更多人加入。

王会庆主动协调青州市文旅局,经常性地开展文物安全联合巡查、检查工作,定期交流文物违法犯罪情报信息,根据文物犯罪特点规律实时调整巡控范围,有针对性地联合部署开展打击整治行动,共同指导各文保单位加强技防物防建设。在他倡导下,青州市建立了28个市直部门和各镇街区、各文物管理使用单位共同参与的青州市文物保护工作联席会议制度,在青州博物馆设立了联合打击防范文物犯罪办公室。同时,他建立了与检法机关的侦诉联动机制,主动商请检法机关提前介入,指导办案,统一执法思想,保证了诉讼的顺利进行。

王会庆还主动协调青州博物馆,多次举办青州市打击文物犯罪成果展,依托公安局智防·全媒传播中心,率先设立刑侦大队直播间,利用微信、抖音、腾讯会议等载体,邀请专家学者做客,常态化宣传文物保护知识,拓宽线索来源渠道,切实增强群众参与的积极性,真正形成了一体化打防合力。

如今,54岁的王会庆依旧活跃在打击文物犯罪的第一线,十几年来,他带领团队抓获文物犯罪嫌疑人200余人,追回各级文物155件(其中一级文物1件、二级文物4件)。守土有责,守土尽责,王会庆以实际行动践行了使命担当,切实履行了文物安全守护人的职责,为保护国家文物安全贡献了积极力量。



▲王会庆(资料图)



◀王会庆(前)和同事在巡逻。

智慧餐厅解锁用餐新体验

□文/图 本报记者 马宇琪

随着人工智能时代的到来,在智慧餐厅就餐逐渐成为许多消费者的新选择。在潍坊高新区,以“AI+物联网”为核心的同心智慧餐厅,凭借“按克计费”“智能烹饪”“无感结算”等创新模式,成为周边上班族工作日午餐的首选。

与普通餐厅不同,同心智慧餐厅就餐全程不需要与人接触,就餐时,顾客只需要利用门店小程序充值、刷脸绑定餐盘、托盘置于感应区内取菜即可,而菜品随取随称,系统实时显示重量、价格,然后扣费。“可谓是‘1’人(源于MBTI人格测试中的内倾型特质,指性格内敛、需要通过独处恢复精力的人群)友好,自己想吃就打什么,想吃多少拿多少,以前在别的店吃快餐,打饭阿姨多打菜我都不好意思拒绝,吃不完还浪费钱。”在附近工作的李女士表示,餐厅的饭菜不仅可以精确到克数取餐,还会显示其中的营养价值和卡路里,既省钱又健康。餐厅店长时晓萌说:“上班族中午的休息时间比较紧张,随取随称、不用排队结账,能为大家节省很多不必要的等待时间。”

“酸辣土豆丝好吃,菜盆里快没有了,能再来点吗?不够吃了。”一位顾客“喊话”时晓萌。“稍等1分钟,接着出锅。”时晓萌查看后厨的智能炒菜机后说道。餐厅后厨,两台智能炒菜机正高速运转。据介绍,素菜1分钟-2分钟、荤菜2分钟-4分钟即可出锅,日均可满足200多人就餐。“所有食材都是当天采购的新鲜产品,炒菜机按预设程序精准控温、调味,口味恒定且零接触烹饪。”工作人员介绍道。

没有厨师掌勺,仅凭两台机器如何做出充满“锅气”的菜?其核心在于算法与程序。记者在备餐区看到,预先处理好的净菜与调料盒被依次放入炒菜机,智能分拣系统依据预设程序自动匹配烹饪流程与调味方案。“程序是我们工作人员通过此前多次实验才确定的,毕竟做餐饮,不管什么主题,消费者认准的是口味。”时晓萌表示。

如今,消费者对就餐体验提出更高要求,既要快捷便利,又需口味合意,还得健康营养。智慧餐厅的出现,恰恰精准回应了这种多元融合的需求。“餐厅的食材干净、用餐方便,菜品搭配得也很有营养,每天中午下了班也不用去其他小店挤着排队,还能多省下半个小时的午休时间。”顾客许先生表示。



智能炒菜机