

“金”蝉打开村民致富路



■收获的金蝉和金蝉皮。

最泰安全媒体记者 张艳红 摄



■金蝉养殖条里满是幼虫。最泰安全媒体记者 张艳红 摄



■白色的金蝉幼虫。最泰安全媒体记者 张艳红 摄

本报7月28日讯(最泰安全媒体记者 张艳红)“知了、知了、知了……”走进鹤山镇辛庄村的胜利金蝉养殖基地,欢快的知了声仿佛在欢迎四方来宾,震耳的声音也宣告了今年又是一个金蝉丰收季。该金蝉养殖基地,已经连续开展四年金蝉养殖,不仅在当地打开了销路,金蝉还远销河南、河北、黑龙江等地,金蝉变“金”,打开了村民的致富路。

金蝉养殖基地的负责人桑胜利是地道的宁阳人,在浙江开办工程的时候发现了当地的金蝉养殖收益大,也萌生了回家乡种植金蝉,带领乡亲们致富的想法。说干就干,他带领身边人先后到安徽、江苏等地实地考察学习,最终确定了适合在宁阳养殖的金

蝉品种。“从种上树苗到育上蝉种,最后到金蝉收获一个周期是三年。”桑胜利告诉记者,最初的一批,金蝉收获并不多,但是在当地打开了名声,很多人都慕名来买金蝉。看到这种情况,他们继续扩大种植规模,种植规模已从最初的十余亩扩大到现在的近60亩,养殖基地也扩大到了三处,每年从6月中旬开始收获,一直到7月底,都是金蝉收获的旺季,平均每晚上收获近万只。

金蝉吃起来美味,但是养殖起来不容易,说起养殖方法,养殖基地的技术员桑运东显得兴致勃勃。他一边介绍,一边拿起成捆的果树枝条向记者介绍,每年8月份,金蝉都会把卵产在比较嫩的枝条上,这些有蝉卵的

枝条就叫做卵条。卵条上都有类似被刀割过的裂缝,蝉卵就产在这些细小的裂缝里,他们便把这些卵条剪下收集起来。因为从幼虫到成虫需要3年的周期,只要年年“种植”,3年后就可连续收获。

“现在金蝉销路不愁。”桑运东告诉记者,现在养殖基地每晚有三个半小时的金蝉收获时间,买家提前到地头等着,收获的金蝉当天晚上就能卖出去。即使是蜕变的银蝉,也有人专门购买。不仅如此,金蝉蜕变后的蝉皮也有专门的药材店收购,每个能卖到一毛钱。为了扩大知名度,桑胜利和妻子还在快手上注册了账号“宁阳胜利金蝉养殖基地技术”,金蝉收获高峰期,夫妻两个开直播,带领网友

现场捉金蝉,直播的时间久了,粉丝也越来越多,从最初的几百人到现在1万余人,很多网友不仅看直播,还从网上下单,也为金蝉的销售打开了销路。

致富不忘乡亲们,桑胜利一直记着这一点。周围的乡亲们看着桑胜利靠养殖金蝉致富,也想利用当地的优势,发展金蝉养殖,桑胜利免费向周围的群众提供技术,不仅有鹤山镇当地的村民,还有葛石镇、磁窑镇和肥城的群众跑到桑胜利这里,学习金蝉养殖技术。“下一步,我们想进一步扩大金蝉养殖规模,不仅自己富起来,也带领乡亲们尝到养金蝉的甜头。”桑胜利说。

蒋集镇领导干部检查水库防汛

清除河道障碍 确保安全行洪

本报7月28日讯(通讯员 周坤)7月28日,蒋集镇领导干部来到肖付水库检查防汛物资储备情况,确保水库防汛保障到位,在苗河1号水库,查看水位情况。

蒋集镇对苗河流域进行综合治理,按照“谁设障、谁清除”的原则,及时清除苗河及支流河道内的行洪障碍,确保河道安全行洪。重点抓好肖付水库、郭庄水库等“头顶库”或“连环库”的除险加固工程。整修蒋集、栗楼、大槐

等10个村路肩30公里,疏通排水沟18公里。疏通西南、西北、黄庵等8个村排水沟6公里。

同时,实行汛期24小时领导干部带值班巡查制度,做实汶河、苗河等监测巡查工作。镇水利站承担防汛的日常工作,制作防汛指挥图、应急工作流程图等,对镇域内2条河道、10座水库进行拉网式隐患排查,备足备齐各种防汛物资。

东疏镇

严阵以待迎战“烟花” 筑牢防汛坚实“堤坝”

本报7月28日讯(通讯员 曹芬)近日,受台风“烟花”影响,省内风雨天气明显增多,面对即将到来的台风暴雨等恶劣天气,东疏镇保持高度警惕和严密戒备,加强气象监测、值班值守和物资储备,开展安全隐患排查,以更加扎实有效的举措全力应对台风影响,筑牢防汛坚实“堤坝”。

东疏镇召开防汛工作会议,启动《防台风应急预案》和《防汛抗洪应急预案》。各村、各单位迅速落实会议精神,作出灾害应急处置和抢险救援预案,成立防汛抗洪24小时应急值班队伍,积极筹备防汛抗洪救灾物资,向村内群众、沿街商铺宣传告知防台风注意事项,增强恶劣

天气防范意识和自救意识,并对河堤、危房、学校、企业等重点领域的防汛防灾情况展开严密排查,防止出现安全事故。

东疏镇主要负责人、片区包保领导、包村干部立即入村入户开展房屋安全隐患排查,劝导农户临时避险,目前全镇共转移安置危房居住人员42人。镇防汛工作分工负责人、防汛值班带班领导、村级河长紧盯堤防安全,检查沿河低洼地带水位情况,目前巡河查险共计80余人次。镇企业分工负责人、经贸办等相关部门检查沿河企业停工情况,建筑工地防汛物资筹备情况,要求施工企业采取安全措施,对户外机械设备其进行临时加固,切实消除安全隐患。

东庄镇

筑牢防汛“安全堤” 系紧防汛“安全带”

本报7月28日讯(最泰安全媒体记者 张艳红 通讯员 王文韬)入汛以来,东庄镇立足防大汛抗大灾,着眼于人民群众生命财产安全,坚持早谋划、早动员、早部署,强化风险排查,加强巡查防守,扎实做好防汛备汛各项工作。

东庄镇召开防汛工作部署会,对全镇防汛工作做出安排,进一步落实防汛责任。全镇干部深入一线,及时排查各类隐患点,切实保障人民群众生命财产安全。

该镇还联合县水利局,在周泉水库、孔庄水库,组织开展防汛演练活动,增强防汛意识,检测、评估防汛工作准备状态,提高对洪灾的应急处置能力。与此同时,开展村级防汛工作督导,走访群众,并组织镇村力量,对河湖沟渠污泥进行整治,确保河道行洪畅通。“我们还充分利用微信公众号、警示牌等方式,向广大群众宣传防汛备汛及应急自救知识,提高群众防范意识。”东庄镇工作人员说。

我县餐饮单位参加“名吃”“名菜”“名小吃”评选

14种美食获得泰山美食荣誉称号

本报7月28日讯(最泰安全媒体记者 顾晓阳)为促进全县促消费工作,挖掘我县特色美食,弘扬我县餐饮文化,进一步激发居民消费潜力,近日,县商务局组织我县餐饮经营单位参加2021年度泰山“名吃、名菜”评选活动,成果丰硕,我县推荐的菜品,让评委赞不绝口。

经过激烈角逐,全市共评选出获奖菜品158道,其中泰山“名吃”74道,泰山“名菜”77道,泰山“名小吃”7道。其中,我县的凌云餐饮管理有限

公司“凌云早点下四色馒头”、山东复圣佳悦酒店“宁阳大枣烧鲁西黄牛肉”、宁阳味尚坊餐厅“葛石水煎包”、宁阳宸非食品加工厂“大伯集水煎包”获得泰山“名吃”称号;宁阳聚贤德饭店“虎皮肘子”、宁阳味尚坊餐厅“茴香月牙河鱼头”、山东复圣佳悦酒店“踏雪寻梅”、宁阳大壮清真饭店亿丰店“小鸡泡面”、宁阳拼搏海鲜城“泰山金丝卷”、宁阳齐道餐厅“手抓羊排”、宁阳诸葛烤鱼店“宁阳诸葛烤鱼”、宁阳名厨家宴饭店“名厨脆皮烤肉”获得泰

山“名菜”称号;宁阳陈光徽子店“陈光徽子”、宁阳宸非食品加工厂“大伯集徽子”获得泰山“名小吃”称号。泰山“名吃、名菜”评选活动,既提升了我县餐饮消费品质,满足了消费者个性化、多样化餐饮消费需求。同时也为我县鲁菜传承创新,提升宁阳本地传统名吃、老字号美食制作工艺,挖掘我县地方特色小吃文化内涵,提供了有力支持。

今年以来,县商务局大力实施促消费、扩内需活动。紧抓五一劳动节、

暑假等关键节点,借势假日消费旺季,加大策划、宣传力度,开展多种多样的促销活动。大力发展亿丰商圈等夜经济,举办形式多样美食周、美食节等主题活动,提振居民餐饮消费,进一步释放人民群众消费潜力。截至目前,促消费扩内需成效显著,消费市场加速回暖,今年1至6月份,全县实现社会消费品零售总额63.7亿元,增长22%,其中限额以上的餐饮业营业额4873.8万元,同比增长104.4%。

“烟花”预警!

虽然我们有“靠山”

但也要防范台风搞个“突然袭击”