争创治安优秀城市六连冠

烟台公安开展工作会,表彰先进集体和先进个人

□通讯员 马红军 孙飞 □记者 钟建军 报道

本报1月29日讯 29日, 烟台市公安局对全市先进集体、先进个人颁发奖牌、证书。今年烟台公安将力争全国社会治安综合管理优秀城市"六连冠"。

烟台市公安局连续三年荣获"全省优秀市级公安局"第一名、芝罘公安分局受到公安部通报表扬、凤凰台派出所获评公安部严打经济犯罪先进集体,46个公安机关获得集体三等功、168名民警或个人获得三

笔功.

牛肉价格"牛气冲天"

□通讯员 晁玉海 □记者 秦雪丽 报道

本报1月29日讯 2012年以来,牛肉市场价格可谓"牛气冲天",每公斤达到56.8元。据国家统计局烟台调查队调研情况看,目前肉牛养殖风险大、利润低、市场供应量减少是牛肉价格上涨的主推手。

过去的一年,牛肉价格稳步攀升。2012年全年平均每公斤牛

肉价格为45.5元。受春节临近的 影响,市场需求量将继续扩大,价 格上涨依旧强势。

国家统计局烟台调查队工作人员介绍,烟台大规模养牛场户非常少。养牛场主要集中在招远,栖霞,莱阳等县市。去年前三季度,全市肉牛生产单位为4家,到第四季度则减到3家,存栏量仅为4548头;第四季度肉牛存栏量在200头以上的规模养殖户仅有1家。散养户作为烟台本地

牛源供应的主力军,数量也在逐步减少。

据一养殖户介绍,前几年周边几个村大概有6000头牛,现在也就不到1000头,降幅很大。饲养能繁母牛的散养户逐渐减少,可提供的架子牛也就越来越少,后备牛源严重不足。

另外,调研中发现,相对于生猪养殖和奶牛标准化养殖的各种补贴,肉牛养殖则很少有政府的扶持和补贴政策。





送祝福

29日上午,烟台市书法家农明国,郭传逊等5人来到烟台山医院血液透析室,免费为这里的透析患者现场写春联。"过年了,送一份祝福吧,希望他们能坚持下去,早日康复。"

烟台山医院血透室医生林崇亭介绍,目前烟台市约有千余名尿毒症患者,要靠透析维持生命。

□通讯员 叶杏 守林 本报记者 孔雨童 摄影报道

2月5日起火车站 将迎来客运高峰

□通讯员 张树人 □记者 李大鹏 报道

本报1月29日讯 29日, 烟台火车站发送客流平稳,2 月5日起将迎来节前客流高峰

从节前售票情况来看,互联网购票和电话订票已成为旅客购票的主渠道。2月5日共售出1.45万张,其中通过互联网购票0.88万张,电话订票0.32万张;2月6日共售出1.48万张,其中通过互联网购票1.01万张,电话订票0.32万张;通过互联网购票1.01万张,电话订票0.32万张。而节后的2月13—16日,发售车票在3000张左右。

工作人员告诉记者,对于 热门方向尤其是车票比较紧 张的车次,乘客最好采用网 络、电话订票等方式提前购买 车票。

●过年说年

春联趣事

□作者 安家正 □记者 刘清源 整理

春联的源头大概是桃符,古 人深信桃木可以辟邪,桃剑可以 斩妖,所以桃木做成门扉,在上 面缀有神茶、郁垒两尊门神的画 像。

春联的知识产权当属孟昶。 后蜀国君孟昶在公元964年春节 突发奇想,让辛寅逊在桃木上写 副对联"新年纳余庆,嘉节号 长春"挂在了门框上。

春联一词出现在明初,朱元璋要求百姓春节时张贴门联,他要求百姓春节时张贴门解,他要亲自视察。见家家户户楹联映,自然龙颜大悦。可他突然愈见一户人家没贴春联,原来这级是屠夫平时杀猪很忙,没来得找人了,朕给你写吧。"说罢就挥笔写下了"双手劈开生死路,一刀割断是非根"。

海鲜市场迎来单位采购潮

□记者 秦雪丽 报道

本报1月29日讯 春节临近, 水产品店迎来销售高峰。今年冷 冻海鲜价格稳定,个别海鲜价格 下降,目前购买者多以企业单位 为主。 "鲅鱼两条、大黄花两条、小 黄花两袋、扇贝丁两袋。"29日,在 北马路一家水产品店铺前,一位 店主正在忙碌着。据这位店主介 绍,这些海产品都是企业订购的, 他们按客户的要求进行合理搭配 后成箱包装,再送到客户单位,有 的单位开口就要300份。"预计小年前后将迎来销售高峰,价格可能上涨"

尽管天气寒冷,但记者看到 这位店主的额头冒出黄豆大小的 汗珠,包装、装车一幅热闹的场 暑 相对去年,今年冷冻海鲜的价格相对稳定,个别品种出现下降,比如刀鱼,今年一箱售价在50-80元不等,比去年普遍便宜了3-4元;扇贝丁去年每斤25元左右,今年则降到21-22元;鱿鱼去年每斤10元,今年降到8-9元。

聚焦红极参养生会馆(四)

冰岛红极参:远离污染 美味难得

□文/温柔刀客

红极参生长在冰岛深海30英尺左右,纯天然野生。冰岛非常重视保护海洋环境及生态平衡,丰富的地热资源,使其电力完全不用燃油燃煤发电,是世界上唯一全部使用清洁能源的国家。生长在此的红极参体内不含任何污染物。

红极参生长期达十年以上,营养成分是养殖刺参的3.56倍,是鲜活煮熟,低温速冻,开袋即食的营养极品。关键是野生的,不像国产养殖的刺参,明明是养殖的,死命说是野生,谁会相信中国现在还有

野生的?

养殖的海参,养殖户为了尽快 回收成本,往往把生长不到三年的 海参捕捞上来出售。吃这样的海 参,就像吃不到成熟期的青苹果, 其营养价值令人怀疑。

我国人工养殖的海参大部分生长在近海,由于海域污染严重, 出产的海参体内易有污染物残留,会对人体造成潜在的危害,这 也正是人们食用海参最担心的问

红极参的洁净无可厚非,倒是如此奇特的异域海参如何吃,如何变着花样做成美味来吃,成了红极参养生会馆揣摩的问题。

为了把红极参美味推向极致, 红极参养生会馆研创出辣根红极 参、番茄海参汤、红极参煲鸡、红极 参滋补羹、红极参豆腐煲、红极参 肘子、羊肉红极参汤等名菜,深度 体现红极参的美食价值。

近年来,海参体内物质的加工品开始引起世人关注,海参花、海参郎、海参宝、黄金甲等相继而出,极大地丰富了海参园地。红极参养生会馆抢先一步,把这些海参制品率先应用于餐饮烹饪之中,碰撞出更多的美食火花。

海参的生殖系统,加工后为细条状,呈杏黄色或橘红色,美誉为 "海参花"。红极参养生会馆烹饪的 海参花,全部采用最优质的红极参原料,细加挑选,纯净无瑕,吃起来可口爽快。

会馆主角——红极参严格遵循欧洲的食品包装制度,每头红极参都分别采用独立的精美真空彩色包装,凡简易包装或没有包装的红极参均为假冒产品,请消费者注意鉴别。红极参在振华量贩各店、滨海广场红极参餐饮养生会馆、开发区昆仑国际大酒店有售。消费者可就近咨询选购!

服务电话: 400-615-8361 红极参养生会馆已对外纳客,体 验红极参养生海参宴大餐请拨打 订餐电话0535-6218688