

# 女子搬水泥板 钢筋穿透手指

## 消防员锯断钢筋,剩余部分将通过手术取出

本报泰安8月22日讯(记者 刘来) 22日上午,泰山区南上高村一女子在搬家门口的水泥板时,右手食指不慎被水泥板上的钢筋刺穿。消防队员花了20多分钟,利用钢锯将钢筋一侧割断,女子被送往医院接受治疗。

22日8时20分,记者在泰山区南上高村一村民家门口看

到,两辆消防车和一辆急救车停在路边。据了解,手指被刺穿的是一名五六十岁的女子。22日早上7时许,该女子在自己家门外打扫卫生,准备将门口几块废弃水泥板搬到一边,就在搬其中一块水泥板时,意外发生了。“水泥板底下有钢筋,她搬的时候手一滑,钢筋直接插

右手食指,都穿透了。”一名邻居告诉记者,女子家人发现后打了119和120报警。

7时13分,泰安市消防部门接到报警后,派出东关中队和特勤一中队14名队员赶往现场。120急救人员到场后做了紧急包扎。两名救援人员一前一后抓住女子右手,防止手部抖动造成二次伤害。

一名消防队员利用钢锯,小心地切割钢筋。20多分钟之后,钢筋终于被切割开。救援人员立即将女子扶上救护车送往医院。

记者从泰安市中医医院了解到,钢筋从女子右手食指第二个指节位置穿入,将手指穿透。女子目前正在医院骨科住院,将通过手术将钢筋取出。

## 家人相不中女友 小伙想要自杀

本报泰安8月22日讯(记者 张伟 通讯员 刘真 庞绪亮) 21日凌晨,一男子报警称,他在泰安的朋友要自杀,希望得到救助。接警后,粥店派出所民警赶到男子住处,劝说男子放弃自杀念头。

21日凌晨1点左右,泰安市公安局粥店派出所民警接到一外地男子报警称,他在泰安的朋友秦某(化名)有事想不开,要自杀,希望得到救助,并提供了他朋友可能居住的宾馆及一处租住屋的地址。

接警后,派出所民警立即前往秦某可能居住的宾馆,核查入住人员名单并询问宾馆工作人员后,没有发现秦某。随后,民警按照报警人提供的地址,在泰城一出租屋找到秦某。“当时秦某并没有喝酒,但情绪有点激动,经民警反复劝说才慢慢平静下来。”出警民警说。

据了解,秦某在泰城打工期间结识一女子(该女子腿部有残疾),接触一段时间后,两人产生了感情。后来秦某家人知道此事,都不同意。有人还取笑他,秦某一时想不开,给外地的朋友发短信,说他想自杀。

“我只是一时想不开,听了你们的劝解,现在好多了,谢谢你们。我会给我朋友打电话,让他也放心。”秦某感激地说。

# 货车撞上半挂,困住一名司机

## 事发泰山大街与泰西高速下道口交叉处

本报泰安8月22日讯(见习记者 李亚宁 记者 刘来) 22日上午,泰山大街与泰西高速下道口交叉处发生车祸,一辆货车迎头撞上正在转弯的半挂车,货车司机被困在驾驶室,救援人员近一小时才将其救出。司机目前在住院观察,事故原因还在进一步调查中。

22日上午9点半左右,泰山大街与泰西高速下道口交叉处,一辆拉着整车钢筋的临沂牌照半挂车准备转入泰山大街向西行驶,车尾还没通过由西向东车道时,被一济南牌照货车撞上,货车司机被挤在驾驶室,意识清醒等待救援。

上午10点钟,记者赶到事故现场,泰山大街交通拥堵,两侧车道仅容一辆车通过,交警在疏导交通。货车前挡风玻璃全部破碎,车下散落着碎玻

璃、货车的风扇、碎片和三大捆钢筋。货车驾驶室左侧车门严重变形,司机一条腿露在外边,消防人员正在救援。

消防救援人员从货车挡风玻璃位置钻进驾驶室,用扩张器等工具将变形位置撑开。从半挂车的一侧,通过钢筋中间空隙可以清楚看到被困司机脸上有血迹,表情比较痛苦。

经过近一个小时努力,司机被救出,医院急救人员用担架接下,送往医院。有目击者说,货车是为了躲避同向行驶的一辆机动三轮,才撞在半挂车车尾。但该说法未得到现场民警的证实。

11点20分左右,记者在泰山医学院附属医院急诊科见到了受伤的货车司机孔先生。孔先生正躺在病床上,头部有血迹,腿部的伤也很明显,意识还



救援车将撞击部分分开。 本报见习记者 李亚宁 摄

比较清醒。医院医生表示,孔先生头部、胸部和左下肢都有受伤,伤势不是很重。

交警三大队事故处理中队民警介绍,半挂车从高速下道口进入泰山大街,属于正常行

驶。交警分析,货车车速过快可能是事故原因之一。“在现场并没有了解到货车是为躲三轮车,才撞上半挂车。”民警表示,目前两辆车都被清障车拖走,事故仍需进一步调查。

# “蟹探”传来消息今年螃蟹长势喜忧参半

## 9月2日,“蟹都汇”将在北京钓鱼台国宾馆召开“2013大闸蟹行业新闻发布会

在泰安,由于受到“蟹迷”的认可,很多市民中秋节餐桌上都少不了蟹都汇大闸蟹。可有消息称,今年持续高温大闸蟹的产量及品质可能会影响,为此,蟹都汇提前派蟹探四面出击寻找好蟹供应中秋市场。昨日,蟹都汇的蟹探从各大湖区传来好消息,今年大闸蟹长势不错,其品质比往年还要好,喜欢吃大闸蟹的朋友们有口福了。

**蟹探传来好消息 中秋品蟹正当时**

“今年中秋,市民一定能吃到肉厚肥嫩,黄多油满的大闸蟹了。”蟹都汇全国连锁机构泰安店负责人告诉记者。为了保证中秋节让市民品尝到蟹都汇的好蟹。“蟹都汇”已经

派出100多名蟹探,沿着各大湖区打探,观摩,看谁家的大闸蟹好。

昨日,蟹探传回了消息,虽然受到高温影响今年大闸蟹的上市量可能略减,但可喜的是,今年南方雨水多,水中生态环境很利于螃蟹的脱壳生长,今年大闸蟹长势不错,甚至会比去年大闸蟹个大。目前,“蟹都汇”已经与2000多个蟹农签订了供应合同,确保全国市场大闸蟹供应。大闸蟹已经完成了第五次蜕壳,所以今年的中秋节市民一定会如愿以偿地品尝到鲜美的大闸蟹。

黄晟旻还告诉记者,中秋节前后正是吃蟹的最佳时期,每年刚打捞的大闸蟹味道最鲜美,公蟹吃膏,

母蟹吃黄,只只大闸蟹膏满黄肥,咬一口直流油,是时令最美的美味。

**“两杠一星”高标准好蟹吃了忘不了**

为了让市民吃上原汁原味的新鲜大闸蟹,蟹都汇将在湖区选好的大闸蟹当天空运至泰安专卖店,以保证大闸蟹的新鲜。记者同时提醒消费者,虽然今年大闸蟹产量略减,但今年的中秋与国庆节相邻,正逢大闸蟹热销期,市场需求量大,造成短期紧张,导致专卖店供货会出现短期缺货,所以,市民可以购买蟹券享受优先提货权。

那么,蟹都汇的大闸蟹为什么让人吃了忘不了?黄晟旻告诉记者,蟹都汇的大闸蟹之所以好吃,

那是因为蟹都汇选蟹有诀窍,在选每只蟹时,要求非常严格。每只蟹是按照外贸标准,专门请了有十几年选蟹经验的验蟹师精心挑选,按螃蟹“两杠一星”的选蟹标准,平均10只里才选3只,不是好蟹绝不放进门;产地直销,只只上选。

蟹都汇所做的一切,都是为了

让市民吃上最佳鲜美的大闸蟹,品到纯粹的蟹文化。正如蟹都汇一贯的宗旨和理念:本着一切以客户的满意为根本,倡导绿色、营养、健康的理念,拒绝以次充好、短斤缺两、欺瞒客户,为客户提供优质、快捷方便的服务,力求将蟹都汇做成中国百年品牌,让中国大闸蟹美食文化传遍世界每一个角落。

**大闸蟹行业盛事发布会北京举行**

“今年蟹源很紧张,钢城人能拥有多少大闸蟹?”“蟹都汇的大闸蟹具体哪天能上市?”9月2日,蟹都汇将在北京钓鱼台国宾馆召开2013大闸蟹行业新闻发布会,让市民在第一时间了解蟹都汇大闸蟹的相关情况。据了解,这次发布会声势浩大,将会邀请全国各地多家媒体以及各大湖区著名大闸蟹产地的行业代表参加。发布会上,相关专家会对今年大闸蟹的生长情况,大闸蟹的价格以及上市时间做出具体的说明。记者会在第一时间将发布会相关的信息传递给大家,敬请关注下一期。

蟹都汇 真情·好蟹

# 礼在蟹都汇尽享蟹美味

“蟹都汇”大闸蟹全国连锁机构,蟹票在170个城市,300多门店通用

抢购热线:6618558 团购热线:18653822928

地址:泰安擂鼓石大街与傲徕峰交叉口东南角(望岳花园)门口东侧 巨鼎酒店斜对面“蟹都汇”门头