

济宁多日降雨，市民“菜篮子”“重”了不少

# 吃顿芸豆，一斤多掏两块钱



市民在一家超市内挑选蔬菜。本报记者 马云雪 摄

**本报济宁8月3日讯**  
**(记者 马云雪)** 连日的降雨让居民的“菜篮子”受到了影响，济宁城区多家超市与农贸市场菜价有所上涨，叶类蔬菜价格翻了一番。

“最近老下雨，蔬菜可不便宜！上周不到两块的芸豆与豆角，最便宜的也将近四块钱了，一斤涨了快两块钱。”正在解放路蔬菜市场买菜的张阿姨感慨，菜太贵了，稍微买点就要花个几十块钱。

记者走访了城区多家

超市与农贸市场发现，不少蔬菜出现了价格的上涨。豆角、芸豆、白菜、生菜、油菜等，价格均在3元以上，一些枝叶饱满、精心挑选出来单卖的蔬菜，单价更是每斤超过4元。

“近期蔬菜普遍偏贵，价格起伏也大，上周批发价8毛、一块的白菜，今天最低拿菜价都要1块5了，可以说基本上所有蔬菜都涨了价。”城区越河农贸市场蔬菜摊王老板告诉记者，1元以下的菜难觅身影，连块头小一

些的土豆也要1元一斤。而均价3块以上的叶类蔬菜，让不少市民“望而却步”。

谈起近期菜价上涨的原因，从事蔬菜批发的杨先生告诉记者，近期下雨导致蔬菜批发量较小，不少蔬菜滞留一天后就不新鲜了；而本地蔬菜也因下大雨，不方便及时采摘或采摘后发生腐烂，价格上涨也是必然。

“很多蔬菜已‘过气’，在露天地里生长的应季蔬菜基本采摘完毕，

大棚蔬菜成本较高或下雨不易采摘，很多蔬菜从外地运来无形增加了成本。”据城区一家超市负责人介绍，豆角1-2元时属第一季豆角，如今第二季豆角还没上市，第一季豆角基本上销售完毕。

此外，除下雨天气影响蔬菜市场供应外，7月南方出现的冰雹等恶劣天气，使蔬菜产地受损严重，部分蔬菜供求关系紧张，影响济宁蔬菜市场供求，蔬菜批发价格自然上涨。

**兖矿东华重工精益管控**  
**上半年销售收入18.39亿**

**本报济宁8月3日讯(记者 姬生辉 通讯员 潘广国)** 东华重工公司上半年实现销售收入18.39亿元，完成利润1.66亿元，同比增加1.01亿元，创历史最好水平。

按照煤机装备制造、再制造、租赁服务产业板块一体化布局，深化内部资源优化整合，公司完成了东方电机公司壳体制造厂房、设备和人员分别划转再制造分公司、机电装备制造分公司工作，合理规范车间厂房工艺工序，实现最小距离的车间内运输和最大程度构建工序优化衔接带来的效益提升。关停洗选运输设备车间和焊接材料车间，对铆焊业务和数控下料业务进行了专业化整合，107名职工按专业对口划入相应生产岗位。

公司结合主导产品实际，建立产品成本分析模型，建立健全成本管控体系。突出成本、单耗、效率等指标，强化对标管理体系建设。制定降本控费措施，实施倒逼考核，上半年创效159.38万元。加强现有产品产业盈利能力分析，对毛利低于5%的列为风险级，原则上不承接；对毛利低于10%的列为风险可控级，生产任务不饱满时可承接，不断提高公司整体盈利水平。

该公司发挥协同优势，结合实际修订《外协采购管理规定》，严控外协，对内部能够协同生产的坚决不外协。上半年，外协总量同比减少7500万元。发挥内部资源作用，强化物资采购、市场营销等协同工作，实现优势互补，提升经济效益。上半年，实现内部生产协同6776万元。

**拾金不昧获赞扬**  
**济南失主送锦旗**

**本报济宁8月3日讯(通讯员 王飞)**

山东大正物业公司梁山服务区项目部保洁人员，将捡到的手机、现金等贵重物品主动上交，让失主顺利找到所丢失物品。2日，失主申女士专门从济南赶来，将一面写有“德信德善润物无声，慎独慎微至善无言”的锦旗送到了项目部表达谢意。

8月1日下午3点20分，公司保洁员王伏英在例行的卫生间清洁活动中，捡到一个女士手提包，她也没有查看包内物品，就直接将包上交项目经理。经项目部负责人查看，里面除了一沓现金、一部手机外，还有失主身份证件、银行卡和十余张差旅票据等贵重物品。

项目部考虑到失主一定非常焦急，正打算用包里的手机联系失主的家人时，失主手机响起了铃声，原来失主也发觉遗失了手提包，万分着急，于是利用家人的电话联系可能捡拾到手提包的人。当得知服务区保洁员已经将捡到手提包上交项目部时，失主和家人悬着的心终于放下了。当失主从项目经理手中接过失而复得的手提包时，非常激动，从包里拿出一笔现金，要酬谢保洁员王伏英，她却坚决予以拒绝，并说“不用感谢，这是我和我们公司都应该做的。”

8月2日，来自济南的失主申女士，将写有“德信德善润物无声，慎独慎微至善无言”的锦旗送到了项目部。项目部负责人表示，拾金不昧是中华民族的传统美德，是一个人诚实守信的真实体现。王伏英同志以自己的实际行动完美诠释了真善美，传递了社会正能量，提升了项目部的良好形象。



孝全烧鸡受到市民欢迎。

温灭菌荷叶包裹，这样不仅可避免塑料袋上的有毒物质直接接触食物，也可以赋予它特俗的香气。时间久了，荷叶包鸡也成了孝全烧鸡的一大特色。

“这味道有家的味道，吃着也安心，每隔一阵子总爱来上一趟。”自小在小南门长大的李静见证了孝全烧鸡的一步步的成长。而邹城太平镇有位70多岁的老先生也是孝全烧鸡的忠实“粉丝”，他几乎每周都会坐公交车来品尝熟悉的“老味道”。十多年了，一向如

此，而老顾客对于孝全烧鸡的评价里，总有放心两个字。

36岁的二代掌门人马磊心中有个志向，那就是将从父亲手中传下来的孝全烧鸡做成百年老店。“传统老店，最重要的是食品安全，最怕的就是老味道变了。”他说，烧鸡所用药材的产地和气候的变化都会影响药材的生长和味道。他未来的使命就是在保障食品安全的基础上，保留住这份老味道。

“吃到肚子里的东西是抠不出来的。”马孝全始终用这句朴实但生动的话来嘱咐儿子，让自己的后人明白食品安全的重要性。“我父亲的话糙理不糙，我们两口子在接过父辈传下的老牌子后，也将这句话铭记于心。”马磊说，想做好食品生意，不仅需要好的手艺，更要有颗实实在在的心。马磊说自己一家人

是回族，在虔诚的穆斯林眼里，若不是以真主的名义屠宰，是非法的。因此多年来，孝全烧鸡的宰牲都是由阿訇代劳。阿訇对宰杀动物的条件、工具、方式甚至宰杀的部位都有严格规定，是一门技艺也是一门技术。

2003年从父亲马孝全手中接手烧鸡店以来，马磊夫妇为了做出正宗美味的烧鸡，他总要在凌晨2点，在散养鸡尚未清醒时，上山捕捉。后再由阿訇屠宰，去除有毒物质后，清洗七八遍才能使用。“鸡的淋巴、肺、气管以及鸡尖都要仔细去除干净，这是个良心活。”马磊说，虽然这些东西行业内没有硬性规定，但自家的烧鸡一直都坚持去净这些有毒物质。马磊说，自家的烧鸡都是现做现卖，卖完了一批才做下一批，以保证烧鸡的新鲜度。“荷叶生香，不仅有一定的药用价值还可以赋予烧鸡一种特殊的香气。”马磊说，每只孝全烧鸡都要用产自江苏的高