

守好青山绿水 振兴幸福之路

济宁市乡村振兴融媒系列报道

蟋蟀为媒,兖州漕河建起文化馆、成立蟋蟀协会

“蟋蟀经济”助村民腰包鼓起来

文/图 本报记者 晋森
见习记者 孙久旭
通讯员 张美荣 王海锋

漕河镇位于兖州城区北10余公里,因在明清时期为皇室进贡蟋蟀而闻名,更有着“江北斗蟋第一镇”的美誉。每年的8月至9月间,来自北京、上海、天津的蟋蟀收购商便会云集漕河。漕河镇也抓住这一时机发展特色经济,以蟋蟀为媒,建立了蟋蟀文化馆,成立了蟋蟀协会,促进农民增收,形成了独具特色的“蟋蟀经济”。



发展乡村特色经济,建起蟋蟀文化园。

发展特色经济 建起蟋蟀文化馆

23日,在盛产“将军虫”的兖州区漕河镇李家村,一座蟋蟀文化馆和蟋蟀文化园耸立在村中。走进馆内,铁弹子、正黄大将、黄剑翅等数十个蟋蟀品种和蟋蟀标本陈列馆内,让人感叹一个小小的蟋蟀竟能分出如此多的品种。

这里除了蟋蟀标本外,捉蟋蟀、斗蟋蟀、养蟋蟀的器具也一应俱全,甚至还保存有康熙年间斗蟋蟀的器皿,如此种类多样的蟋蟀文化陈列馆在全省也不多见。

在蟋蟀文化馆的二楼,还有斗蟋蟀室,来此收购蟋蟀的客商如果觉得自己收的蟋蟀更威猛,也可以在此互相比试一下,增添了无限的乐趣。

“建立这个文化馆,可以向来漕河收蟋蟀的客商以及游客讲述一下蟋蟀的渊源和

故事。”漕河镇李家村党支部书记李夫峰告诉记者,蟋蟀文化馆和文化园可以让漕河的蟋蟀拥有更大的知名度,让外来的客商对漕河蟋蟀有了更直观的认识。客商们在一楼参观完蟋蟀展览后,在二楼再体验一下斗蟋蟀的乐趣,这样的体验才更加的直观。

一个“蟋蟀季” 村民增收2至4万元

建立蟋蟀文化馆的目的,就是让客商和游客能多在李家村停留。而每年的8月份开始,在李家村都会形成一个颇具规模的蟋蟀市场。这些来自上海、天津、广州等全国十几个大城市的“虫迷”,每年这个时候,都会不远千里,三五人一伙,十几人一团来漕河观赏和选购蟋蟀。卖蟋蟀的、买蟋蟀的,人潮熙熙攘攘。

客商来到之后,吃、住、行基本都要在村里解决,所以李

家村几乎每家每户都做起了生意。有的开起了饭店,有的办起了旅馆,还有的出租车辆。“我家的房子装起了空调,改造成了旅馆提供给这些收蛐蛐的客商。”村民马凤芝告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,她家的房子虽然不多,但是这一个蟋蟀捕获季下来,一个多月旅馆也能收入七八千元。

记者在李家村、新村社区等街道上看到,旅馆、饭店和蟋蟀用品店一家接着一家,已经形成了一个蟋蟀产业。“每年的捕蟋蟀季,我们的村民靠着给客商提供吃住行服务,这一个多月的总收入大概在75万-80万之间,平均每户能增收2至4万元。”李夫峰说,客商的吃饭、住宿、出行,甚至包括桌子租赁等等,村里都可以帮他们解决。在为客商提供方便的同时,也为村民增加了收入。

一虫活三产,一业兴百业。李家村只是漕河镇众多靠

蟋蟀来增加村民收入的村居之一,独特的蟋蟀资源鼓起了漕河镇百姓的腰包,更是通过以小虫为媒,汇聚八方客商,发展特色乡村经济,进一步提高了漕河镇的知名度。

成立蟋蟀协会 大力发展蟋蟀经济

蟋蟀文化馆、蟋蟀文化园的建成使用,也为漕河镇发掘民俗文化,带动乡村旅游,推进招商引资搭建了平台。蟋蟀仅仅能够存活一个季节,因此,单纯的蟋蟀交易难以成为可持续的经济来源。为加强蟋蟀资源的开发,利用与保护,把蟋蟀资源培育成为新的经济增长点,漕河镇以蟋蟀为媒,成立了蟋蟀协会,大力开展蟋蟀经济。

目前,漕河镇对蟋蟀产业加强管理、规范经营,以园引商、以虫会商、产业留商,创新招商引资的新载体和新模式,

通过方便捕捉招商信息,让客商更好地了解企业经营范围、企业规模等,为对接洽谈项目拓宽了渠道,也吸引更多全国各地的客商了解漕河、投资漕河。

如今,漕河“蟋蟀”的商标已印到了瓷瓶、瓷罐上,各类蟋蟀文化衫、文化帽风姿万千,蟋蟀粘贴画、光盘,琳琅满目的名虫鉴定大全等书籍都摆在摊点的醒目位置。精品蟋蟀鉴赏大会、蟋蟀争霸赛等比赛活动让人大饱眼福。每年8、9月,漕河镇还以促进蟋蟀交易、弘扬民族优秀文化为宗旨,举办各类“斗蟋”比赛,并以各地蟋蟀客商为联络线索,邀请各地斗蟋高手来兖州漕河进行斗蟋活动,促进了蟋蟀商贸发展,扩大了漕河“斗蟋之乡”的知名度,使“江北斗蟋第一镇”的名气越来越响,小小的蟋蟀也成为了发展特色乡村经济的一张靓丽名片。

任城区食药监局邀家长走进幼儿园参观“厨房重地”

食材是否新鲜,看过后更放心

本报讯7月24日(本报见习记者 周惠娇)“切菜板清洗后要立起来,保持板面干燥无水分……”24日,济宁市任城区食品药品监督管理局对梦圆幼儿园、卓尔幼儿园、实验幼儿园等七所幼儿园食堂安全、卫生工作进行了全面细致的检查。

“食堂进购的蔬菜、鸡蛋、肉类等食材,全部经过正规渠道进购。”梦圆幼儿园执行园长朱斌娟表示,幼儿园平时也会定期举办开放日活动邀请家长监督。“对于幼儿园食堂安全我还是很放心的,每天送孩子上学时看到送食材车辆进入幼儿园时,我都会上前去看一下,蔬菜水果都很新鲜。”

家长马乔告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者。

“请大家佩戴好头罩、口罩、脚套,随我一起进入食堂。”卓尔幼儿园执行院长崔瑾边提醒边指引,家长及食品药品监督管理局工作人员排队进入厨房,参观幼儿园食堂的粗加工间、操作间、洗消间、储物间。“这里是用于储存杂粮的储物间,需要时刻保持干燥和低温,这样才能防止霉变,我们选择了一间光照好、通风好的房间,并且空调24小时保持25℃恒温。”崔瑾介绍。

“我们现在对食堂提供的餐具、蔬菜、猪肉、米、面、油,通过仪器进行快速检验

是否符合标准。”任城区食品药品监督管理局快检员汪宏远介绍,ATP仪用于快速检测餐具消毒是否达标,屏显示上出现“对号”,说明餐具消毒达标。

任城区食品药品监督管理局学校食品安全科徐海宁表示,本次厨房开放日活动的开展,既加强了幼儿园与家长之间的交流,也督促了幼儿园食堂食品安全管理水平的提升,为更好地办好“放心食堂”,确保幼儿饮食安全提供了有力的保障。现场家长们也纷纷表示这种形式让家长更加直观地了解到了幼儿食品加工制作过程,对幼儿的饮食更加放心。



工作人员及家长查看食材清洗情况。本报见习记者 周惠娇 摄