



81岁李吉岩：

退休写史志,20年撰稿650万字

文/片 本报记者 范少伟



退休后,拿起纸和笔,查阅档案资料,把历史如实记录整理起来,不管严寒酷暑,坚持对济宁市任城区历史资料的整理。20年间共撰写650万字书稿,出版发表450万字,参与编写地方志二十多本。他就是已到耄耋之年的李吉岩。

在李老书房的桌子上,放着《明清史》、《中国上下五千年》等几十本历史资料,一沓用铅笔手写的书稿摆放得整整齐齐。21日,记者见到李老时,他戴着老花镜,正在编写《济宁市任城区水产续志》,已经写了2万字。李老告诉记者,这是任城区文史办公室邀请他参与编写的,这个月底就要交稿了,还有一些数据需要核实。

今年3月份出版的《任城区文化概览》,是李老参与编写印刷出来的最新一部书籍,一共71万字。李老编写了农业、文化等15个章节,65万字左右。原稿就有1500多页,摞起来有30厘米厚。据李老介绍,手写的原稿现在济宁市任城区档案局里保存。

“用了40多支铅笔,写过初稿后一个字一个字校对了12遍才定稿的。”李老拿着这本书,翻看着说,这本书记载了济宁市任城区7000多年的历史,看着这本书变成了铅字体,心里真是高兴啊!

写史志要实事求是,历史不能



造假,李吉岩告诉记者,为了得到历史真相,往往要多方求证。比如写任城区水产,企业、单位、养殖户提供了三个不同的数据,但要以统计局提供的法定数据为主,就要向统计局求证。记者了解到,1989年,李老从济宁市任城区水产局退休后,担任任城区老年科技协会常务理事,任城文化研究会副会长,20多年来,对历史文化的研

究从未间断。

在李老的书橱里,放着1000多本历史书籍。“很喜欢历史,读历史明智、自省,看到历史的演变过程,可以从中学到许多大智慧。”李老不断地说,老了也要有所学,有所为啊!史志益在当代,惠及后代。通过写史志,查翻很多历史资料解疑答惑,从中学到知识,这本身就是一件很开心的事。

一居民25年没户口 民警助其成为合法公民



出境民警 籍青
渔山派出所

前些天,我和同事在社区走访发现,吉祥小区的一位居民没有户籍。经过调查,这位居民已经25年没有户口了。在我20多年的工作中,会

出现居民户籍丢失的情况,但像这位居民丢失了20多年都没补办户口,情况不多见。

这位居民叫林凡晶,今年53岁,在吉祥小区28号楼西平房内住,她的原籍是曲阜市吴村镇白塔村。二十多年前,林凡晶和她丈夫在曲阜结婚,两年后,随着丈夫一起迁到济宁市市中区生活。而白塔村负责户籍的工作人员没有经过林凡晶本人的同意,就把她的户籍注销了。

其实她三年前在市中区办理居住证时就发现没有户口了,随后去曲阜公安部门补办户籍。但由于户籍早在20年前就已经被注销,当地

公安部门在查找取证时也遇到了一些麻烦,几次去曲阜公安部门办理户籍都没有办成。按照规定要先在曲阜市公安部门把户籍档案都办好,然后迁到我们派出所户籍科;也可以拿着原户籍所在地的证明材料和曲阜公安部门开的介绍信,在我们派出所直接办理户口。

考虑到林凡晶丈夫去世得早,家庭条件不好,她一个人把三个子女抚养大很艰辛。我们经过多方调查走访,写成了书面调查材料直接交给了上级部门。经过各方面的努力,林凡晶的户口问题终于解决了,拥有了一个合法的公民身份。

本报记者 范少伟

城区市场部分蔬菜价格 比去年同期便宜近一半



本报济宁12月21日讯(记者 范少伟) 21日,记者在城区农贸市场采访了解到,近期蔬菜价格较稳定,其中菜花、黄瓜等蔬菜比去年同期便宜近一半。由于近期天气较好,市场供应量丰富,与去年同期相比,城区蔬菜价格普遍较低。

21日上午,秦庄农贸市场内,杨师傅的菜摊上摆着茄子、黄瓜、菜花等十几种蔬菜,四五位市民正在对比选购。“黄瓜1.5元/斤,大白菜0.7元/斤,茄子1.3元/斤,近期蔬菜价格挺稳定的。”杨师傅介绍,去年这个时候黄瓜至少3元/斤,西芹3.5元/斤,但现在价格卖不高,蔬菜品

种丰富。

“菜价不算太高,去年这个时间下大雪呢,菜价高得很。”市民陈女士说,今天买了辣椒、芹菜、海带等五六种蔬菜,买得不多,花了20元左右。市场上的菜品丰富,哪种菜都卖不很多,摊主吴玉鹏介绍,除去市场管理费和摊位费,挣不了多少钱。

在济宁蔬菜批发市场,蔬菜运输商杨峰从湖北收购的菜花两天了还没卖完。“从湖北收购的菜花,一车1万斤左右,销量一般。”杨峰说,批发价0.7元/斤,去年同期批发价至少1.4元/斤,今年便宜一半。

“今年冬天天气较好,大棚里的蔬菜丰收,市场供应丰富。”济宁市蔬菜批发市场吴经理分析,虽然气温有所下降,但没有影响大棚蔬菜的生长,市场销售的蔬菜价格比去年普遍便宜一些。

紫甘蓝一炒成了灰蓝色

专家:这是正常现象



本报济宁12月21日讯(记者 范少伟) 看着颜色鲜亮的紫甘蓝,怎么用水烫过之后变成灰蓝色的呢?不少市民向记者反映。21日,记者在城区农贸市场采访了解到,紫甘蓝适于凉拌,色彩较好,营养价值比炒过的要高。

“紫甘蓝一般都在夏天凉拌食用,炒或煮染色变化很大,但不影响营养价值。”20日上午,在铁塔寺菜市场,摊主王女士说,紫甘蓝

1.8元/斤,虽然营养价值很高,但炒过后颜色会变成灰蓝色,不太好看,买的市民不多。

在市民杨女士的菜篮子里,放着黄瓜、芸豆、芹菜等四五种菜,“我们家人不太喜欢紫甘蓝,凉拌还可以,炒着吃,颜色变化很大。”

紫甘蓝为什么炒时颜色变化那么大呢?济宁市农委蔬菜站技术人员解释,紫甘蓝里天然的花青素在中性条件下是蓝紫色,而偏碱性时会变为蓝色。这属于正常现象,并没有色素,市民可以放心食用。“在烹炒紫甘蓝时,盖着锅盖有利于颜色的保持,或者加点醋,颜色会好看些。”