

江湖“笔侠”半生缘

——热心读者李志决多年坚持向本报投稿、提供新闻线索的故事

〇〇全媒体记者 周茜

本报自创刊以来，所记录的相关人物和故事不胜枚举。近日，记者在梳理线索时，发现有个名字被多位资深记者提起——今年已年近百岁的李志决。近30年来，他坚持向本报提供大量鲜活的新闻素材，是公认的“优秀通讯员”。

12月4日下午，记者在养老院见到了97岁的李志决。他神采奕奕、口齿清晰，将与柳州市融媒体中心（原柳州日报社）的点滴往事娓娓道来。

一次投稿与媒体结缘

柳州市融媒体中心多位记者表示，李志决经常通过读者来信或到报社向记者提供新闻线索，反映生活中遇到的各种问题。

上世纪80年代，李志决就职于柳北区跃进路一家塑料制品厂，担任技术员。当时，工厂旁的水沟常年散发恶臭，每逢下暴雨积水便会淹厂，导致生产停滞。他因此写下了《柳州的“龙



李志决在看报。

须沟”何日能变貌》一文，刊发于1985年的《柳州日报》。

文章见报后，迅速引起相关部门的重视，臭水沟得到治理。不久后，这条困扰周边群众和企业多年的水沟旧貌换新颜。

这次经历让李志决感受到，媒体报道能搭建起群众与政府之间的沟通桥梁，及时化解城市潜

在的安全隐患。自此，李志决投稿更勤了，他不惧琐碎、不辞辛苦，经常前往柳州市融媒体中心（原柳州日报社）提供新闻线索，与多位记者、编辑保持联系。“这也印证了，柳州市融媒体中心始终敞开大门听民意、实实在在地为群众做好事。”李志决说。

热心肠的“建言者”

李志决出生于鹿寨县，自幼成绩优异，曾考入北京石油大学，先后当过老师、企业技术员。虽然身份几经转变，但他始终以普通市民视角，用思考与笔触关注社会发展。

李志决的女儿介绍，父亲每天都认真读报、看新闻，因此知识不断更新。为什么年近百岁还经常到处跑，向媒体提供新闻线索？李志决说：“我喜欢为群众做好事，而且经常走动、开动脑筋，还可以保持活力。”李志决热心的性格，也让许多邻居在遇到难题时，愿意登门向他咨询。

在李志决家中，有2个约36升的塑料箱，装满了生活中各种问题的调查资料和建议手稿——

他关注居住小区的停车问题，统计发现小区周边一夜停车77辆，就结合《柳州晚报》2023年11月20日刊发的报道《业主不交物业费，年底还结余近万元》，建议小区收取停车费；读到《柳州日报》刊发的报

道《来自白莲洞的远古信息》后，他写下期盼：“‘手掌肌肉化石’能早日与世人相见，供后人去考察挖掘……”

身卧病榻仍思献策

在儿女们眼中，李志决很“倔”。多年来，李志决因持续收集和反映百姓诉求与社会问题，曾给家人带来不少困扰，现在他们只希望父亲能安心休养。

李志决“人至期颐亦不休”。8日上午，记者看到，李志决的床边放着刚读完的《柳州晚报》，他正一边吃着鸡肉，一边酝酿一个大胆设想——柳州新能源汽车发展如火如荼，是否能在四座、六座新能源汽车上加装风力发电机组，实现无需二次充电，驶向全国或者全球。“等我腰伤好后出院了，就把这个建议交上去。”李志决说。

李志决这份与群众心连心、与城市共成长的真情，也在晚报30年的岁月中历久弥新。

30年·相信

猪肉价格实惠 腊味“提前”飘香

不少市民开始选购猪肉加工腊肉腊肠

〇〇全媒体记者 蒋定嵩 李恒宜

“老板，今年灌腊肠多少钱一斤？”近日，记者在逛菜市场时，发现不少市民都在选购猪肉，询问灌制腊肠的价格。冬至未至，腌制腊味的热潮却已然兴起。12月4日上午，记者对此进行走访了解。

腊味制作提前 猪肉价格便宜是主因

记者在我市部分农贸市场走访发现，目前多数市场的猪肉价格处于低位。在胜利农贸市场，普通猪肉价格为10元/斤，前后腿猪肉价格为11元/斤，五花肉价格为12—13元/斤。在桂中菜市场，前后腿猪肉价格为11元/斤，五花肉价格为14元/斤。当日，柳州海吉星农产品批发市场猪肉批发价格为7.5元/斤。

“今年猪肉价格普遍偏低。”胜利农贸市场一猪肉摊主韦先生介绍，这几天，猪肉收摊价低至8元/斤，不少市民提前来选购猪肉，制作腊肉腊肠。不少



青云民生市场内，市民在选购腊味制品。

猪肉摊主表示，今年猪肉货源充足，价格一直在低位徘徊。

“现在的猪肉价格比较便宜，今天我买了30斤前夹肉来加工腊肠。”在胜利农贸市场一家腊味加工店，市民廖女士说，她每年都要买猪肉做腊肠，今年猪肉价格比去年便宜不少，此次她准备加工15斤风干肠，粗略估算能比往年省下100多元，还是非常划算的。

腊肠加工费每斤5元到10元不等

我市红岩路一家腊味制作工坊的老板何女士介绍，近期天气晴好，利于晾晒腊味，进入12月后陆续有顾客前来下单，目前每天店里腌制的腊味在两三百斤左右。她说，做腊肠一般选用前后肘肉，肉瘦而且紧实，肥瘦比例约2:8，目前这类猪肉很热销。预计12月

底至明年1月初是做腊肠的旺季，届时一天的加工量要增加几倍。

记者了解到，根据腊肠制作的口味不同，使用的佐料和加工手艺也不同，腊肠的加工费为每斤5元到10元不等。“加工费不一样，主要体现在腌制材料和手工制作的方式不同。肠衣的材质有普通肠衣、粉肠等，用粉肠灌制价格略高一些。”何女士说，腊肠腌制后的成品往往比较湿，需要市民自行晾干，这样加工费就会低一些，而直接熏制完成的加工费相对高一些。

青云民生市场的一家猪肉店铺同样热闹，店员正在忙碌地加工腊肠。摊主覃女士说：“我们负责碎肉、调味、灌肠、扎绳、烘干，3天至5天顾客就能拿到成品。”猪前后腿肉比较适合做腊肠，烘干的腊肠颜色较浅，风干的腊肠颜色较深，建议顾客将湿腊肠挂在通风处风干，避免长时间暴晒。

腊味店推出多种口味

在青云民生市场内，多家猪

肉铺、腊味铺将一串串色泽红润的腊肠、腊肉整齐挂晒，吸引不少市民驻足选购。

“我们从11月下旬开始制作售卖腊味，这两天顾客送来的猪肉明显多起来了。”在一家开了30年的腊肠店前，老板周先生一边整理刚加工好的腊肠，一边告诉记者，目前他的店铺已进入腊味加工销售旺季，有甜口、咸口和麻辣味3种口味的腊肠可加工或售卖，除此之外还有腊肉、腊猪脸售卖。

记者看到，店内还有不少真空包装的成品腊肠，上面绑着有顾客联系方式、加工数量的标签，等待顾客领取。成品腊肠的售价在每斤25元至26元。

市民陈柳清正等着领取加工好的湿腊肠，她笑着说：“我们家喜欢本地的咸味腊肠，每年冬天都来加工，拿回家晒半个月左右就行了。平时蒸煮或者用蒜苗、笋干爆炒，全家人都爱吃。”她告诉记者，加工10斤左右的腊肠，一般要用到15斤至20斤猪肉。