

耄耋老人奔走千里捐赠抗战史料 红色之城温情接力守护红色记忆

本报讯 记者邢立芳 冯梦琪 吴琦 通讯员赵健钧报道 7月18日,四川耄耋老人刘志平奔走千里来到阳泉的百团大战纪念馆捐赠抗战珍贵史料,阳泉东站站民警、公交车司机、热心乘客、出租车司机一路护送。连日来,这个温情接力守护红色记忆的故事,在阳泉这座红色之城广为流传。

33路公交车司机王雯雯说,当天11点10分左右,她正在阳泉东站等待发车,一位站民警扶着刚到阳泉的刘志平老人,前来询问去百团大战纪念馆的线路。王雯雯驾驶的33路公交车终点站在狮脑山下,她看到老人孤身一人,听力不好,而且临近中午,担心老人无法上山,于是打通公司服务电话咨询狮脑山专线运营时间。了解到中午没有公交车通往百团大战纪念馆,她一时着了急,忽然想到请求市委宣传部的同志帮忙,马上打电话说明情况。随后她联系上

了百团大战纪念馆,在馆长秦茹的积极对接下,联系到一位出租车司机在狮脑山下的公交站等候老人。

事情已过去好几天,王雯雯依然记得许多细节:“当时我马上要发车,可是还有许多细节需要沟通,车上一位姑娘主动对我说,这事交给我,你安心开车。那一刻我心里真的很暖。这位姑娘真的太贴心了,一路上和纪念馆工作人员反复沟通。她坐了几站下车后,又把这事交给一位热心的大哥跟进。”

当33路公交车到达终点站时,出租车司机赵庆华已在车站等候。王雯雯和赵庆华认真核对信息后,才将刘志平老人放心地交到他手上。赵庆华是个热心肠,经常参加狮脑山上的公益活动。他把老人扶上车,一路送到百团大战纪念馆,正好是午饭时间,纪念馆工作人员为刘志平老人端来午饭。饭后,老人捐赠了父亲的遗物——多幅战地老照片、两张褪色的

布告和一本名为《百团大战始末》的书籍。

刘志平的父亲刘廷有,是一名参加过长征的老红军。在6个昼夜的狮脑山战斗中,刘廷有身负重伤。新中国成立后,他曾两次来到阳泉,来到狮脑山。得知阳泉计划筹建百团大战纪念馆后,他便嘱托刘志平,待其百年之后,务必将手中所藏悉数捐献。

当天下午,赵庆华又将刘志平老人送往阳泉东站。路上,老人反反复复感谢所有人的热情招待。赵庆华说:“老人的心意太珍贵,做些力所能及的事帮助老人,感觉很值。”

王雯雯近日在她的抖音号上讲述了这个故事,她说:“守护好这份珍贵的红色记忆,是我们每个人应该做的事情,愿这份温暖一直传递下去。”有留言说:“这一棒棒的都稳稳接下来,善良热情的人们不负这座英雄城市。”

背景链接

刘廷有革命事迹

刘廷有,1919年5月10日出生在四川省南充市仪陇县观紫镇老木乡苏坪村。1932年,年仅13岁的他在仪陇南部战役中参加了红四方面军。1933年,刘廷有加入中国共产党,随军走过了漫漫长征路。

刘廷有为了祖国和人民的解放事业,历经上千次战斗,受伤16次,获得奖励60余次。1964年被授予大校军衔。后晋升少将军衔。1992年9月19日,刘廷有辞世,享年73岁。

1940年8月20日夜,为了

掩护阳泉以西部队破袭作战,八路军129师385旅769团和14团的将士们在狮脑山与装备精良的日军进行了一场激烈的争夺战。在六昼夜的狮脑山鏖战中,刘廷有被日军毒气弹击中,右腿为弹片所伤,战斗结束后被送至位于昔阳县的战地医院救治。经诊断,刘廷有伤情严重,医生建议做截肢手术。然而,他坚决拒绝截肢,仅使用盐水清洗伤口进行消毒。直至刘廷有去世后,深嵌于右腿内的弹片方在骨灰中被寻获取出。



7月22日,城区晋东一社区举办“棋盘励智 老兵争先”棋牌交流活动。活动中,退役老兵们同台切磋、以棋会友,在博弈之余追忆军旅时光,现场氛围温馨和谐。

张泽慧摄

南深沟社区开展“夏日送清凉”暖心慰问活动

本报讯 记者翟颖报道 近日,城区南山路街道南深沟社区开展“夏日送清凉”暖心慰问活动,为辖区高温作业劳动者送去关怀与

凉意。

社区工作人员提前精心筹备,备好西瓜、绿豆汤等消暑物资,并联合青少年志愿者,为一线户外工

作者逐一送上清凉物资。工作人员还贴心叮嘱大家高温作业时要注意劳逸结合,尽量避开正午高温时段,做好防暑降温措施。

“杏花村酒杯”

第三届山西省男子篮球超级联赛

阳泉赛区

“盛誉华府杯”

第十三届 YBA 篮球联赛

7月22日

比赛播报

机关组

巡特警支队74VS60中国石化

高新区总工会62VS32城区政府联队

学生组

天天酒店62VS37行则将至

别再迷信“0防腐剂”!

逛超市时,不少人都会下意识偏爱包装上印着“0添加防腐剂”的食品,在大众认知里,无防腐剂等于纯天然、更健康、更安全。但事实上,这一固有认知存在明显误区,盲目追捧“0防腐剂”,反而可能给身体健康埋下隐藏风险。

隐患一:无防腐食品,储存容错率极低

很多人不知道,食品标注“0防腐剂”,并不代表完全没有防腐手段,更意味着绝对安全。首先,无防腐剂食品对储存和食用场景有着严苛要求,容错率极低。正规防腐剂的核心作用,是抑制食品中细菌、霉菌、酵母菌等微生物繁殖,延缓食物变质,延长保质期。而去掉防腐剂的食品,失去了人工防护

屏障,对温度、湿度、储存时间格外敏感。

未开封时,这类食品依靠无菌生产、真空包装等工艺维持新鲜,但一旦开封,空气和微生物会快速侵入。日常家庭环境无法达到无菌储存条件,开封后的无防腐食品会迅速成为微生物滋生的温床,短时间内就会变质、发霉、滋生细菌。相较于微量合规防腐剂,误食变质食品引发肠胃炎、食物中毒,对身体的伤害要严重得多。

隐患二:隐形防腐,暗藏高负担风险

更值得警惕的是,很多无防腐剂食品,只是“不用人工防腐剂”,却会用其他不健康的方式实现防腐效果。食品防腐的核心逻辑是

抑制微生物生长,除了合规防腐剂,高盐、高糖、高浓度酒精都是传统有效的防腐手段。不少酱料、蜜饯、肉制品、烘焙食品主打“0防腐”,实则依靠超高盐、超高糖的渗透压锁住食材,抑制细菌繁殖。

长期食用这类高盐高糖的无防腐食品,危害日积月累。过量摄入盐分易引发血压升高、加重肾脏代谢负担,过多添加糖会诱发肥胖、血糖波动,增加心血管疾病风险。还有部分腌制、调味食品借助酒精防腐,长期摄入也会对肝脏、肠胃造成刺激。这些隐形的健康负担,远比标准剂量的食品防腐剂更值得警惕。

真相:合规防腐剂,安全且可控

大众对防腐剂的偏见,大多

源于对食品添加剂的片面认知。其实,我国食品安全标准中允许使用的防腐剂,都经过了严苛的毒理实验和安全评估,明确规定了使用范围和最大添加量。在国家标准范围内规范使用,防腐剂不会在体内蓄积,也不会对人体产生危害,安全性完全有保障。

反观所谓的“0防腐剂”食品,要么依赖严苛储存条件、存在变质风险,要么依靠高盐高糖等不健康防腐方式,整体食用风险远高于合规添加防腐剂的食品。真正健康的食品选择,从来不是盲目追捧“0防腐”标签,而是学会理性辨别配料表,规避高盐高糖重油的加

工食品,认可合规食品添加剂的价值。

总而言之,“0防腐剂”不等于更健康,很多时候只是商家的营销噱头。摒弃偏见,理性看待食品防腐剂,不盲目跟风网红标签,根据自身需求选择正规食品,才是守护饮食健康的正确方式。

科普中国

CHINA SCIENCE COMMUNICATION

阳泉市科学技术协会 主办