

高租金、低收益让城区难觅自行车修理点 绿色出行遭遇“掉链子”尴尬



利薄、租金贵影响到了自行车修理师傅们的积极性，导致经营了数十年的自行车修理店都关门歇业了，也有的改修电动车了。

偌大的泰城只有7个自行车修理点，而且都是在较大人流的社区内部设置的流动地摊式摊点，没有固定的店面。相比之下，电动车维修店倒是不少，但大都以没修理自行车的专用工具和零件为由，婉拒市民修理自行车的需求。

□ 本报记者 姜言明 刘培俊

骑自行车被誉为低碳环保、绿色健康的出行方式，一直受到政府倡导。但近日不少泰城市民向记者反映，自行车坏了却难觅自行车修理点。

修自行车找了俩小时

“坐公交车回家50分钟，骑自行车只用20分钟，修车却找了俩小时。”在长城路一家公司上班、家住金山东巷的刘先生一直坚持骑自行车上班。5月18日下午，刘先生回家途中，自行车的链条断了，他却不知道去哪儿修。刘先生推着自行车走了好几个小区，并没找到修自行车的地方。无奈之下，刘先生只好推着车子回家。第二天上午，他用了两个小时，才在南湖南门附近找到一个自行车修理点。

后来，细心的刘先生发现，找不到自行车修理点的现象很普遍，他身边不少朋友也有过同样的遭遇。市民张蕾说，以前她会骑自行车带孙女上街逛，有时候在路上遇上扎胎等突发情况，很长时间才能找到自行车修理点。

“不知道哪儿有修自行车的，确实很少见了。”9月20日上午，记者在泰城实地找寻自行车修理点时，随机询问了几个路人，均得到这样的回复。直到记者在泰城兜了一圈才发现，偌大的泰城只有7个自行车修理点，而且都是在较大人流的社区内部设置的流动地摊式摊点，没有固定的店面。

相比之下，电动车维修店倒是不少，但大都以没修理自行车的专用工具和设备为由，婉拒了记者修理自行车的请求。

修理铺利润薄、租金高

一两个打气筒、一把太阳伞、几个马扎、一辆三轮车和一些简易的修理工具，几乎是自行车修理点的“标准”装备。

“现如今，流行的代步工具是电动车和小汽车，骑自行车的人占的比例越来越小了。”修自行车已经有近20年头的杨老先生，在离家较近的泰山大街某社区里面设了个自行车修理点，他告诉记者，一天没几个修自行车的，生意很惨淡。

说起原因，杨老先生称，骑自行车的人群主要集中在老年人和学生，而学生大都购买的



▲5月19日，朱师傅正在修理自行车。

□ 记者 刘培俊 报道

是品牌山地自行车。“给学生修自行车，也就能接些补胎、打打气的小活儿。要是换零件或者大修，他们一般去专卖店。”杨老先生告诉记者。

“自行车修理费用低，利润薄，商铺租金高是自行车修理铺消失的主要原因。”现年40岁的张庆东在科山路上开了家摩托车修理铺，而之前他已经修了将近10年的自行车。

“上世纪八九十年代，绝大多数人骑自行车，那时候的活儿从早忙到晚，有时活儿多的时候，还得找助手帮忙。”张庆东说，那时候月赚一千多元，好的时候能到两千元。虽然月收入跟现在相比差不到哪儿去，但二三十年的物价变化不可同日而语。

“自行车修理费用太低了，忙活一整天也就赚个几十块钱。”在南湖南门附近，正忙着修理自行车的朱师傅告诉记者，补一次胎3元，打一次气1元，而这些价格跟七八年前一样。为了生计，除了修自行车，朱师傅不得不

附带着配钥匙、销售自行车配件等业务，有时也兼干些电动车补胎、打气等活儿。有时，为了照顾回头客，顾客打气、换小零件都是免费的。

利薄、租金贵影响到了自行车修理师傅们的积极性。导致数年前的自行车修理店都关门歇业了，也有的改修电动车了。当记者谈及自行车维修点难找的问题时，朱师傅笑笑说：“其实许多电动车维修店也能修自行车，维修原理相通，只不过利润太低，维修店觉得不划算。”

便民修车点还需因势利导

“其实，自行车数量锐减和自行车修理点减少是一个相互作用的关系。市民要钟爱于自行车，需要固定的自行车修理点解决后顾之忧。自行车修理点要生存则需要一个合理的租金，保证收益。”泰安美利达自行车俱乐部的



首届职业教育活动周启动

□ 记者 郑莉 通讯员 刘潇 李伟 报道

5月12日，泰安市暨岱岳区首届职业教育活动周启动仪式在岱岳区职教中心举行。记者了解到，该活动是为贯彻落实国务院、教育部、省教育厅关于“举办2015年职业教育活动周”的要求举行的。今后“职业教育活动周”将于每年5月第2周举行，首届主题是“支撑中国制造 成就出彩人生”。因为岱岳区职教中心汽车美容专业的学生在展示车身改色技能。

机动车号牌管理出“新政”

□ 记者 刘涛 通讯员 于洋 报道
本报泰安讯 5月18日，泰安市公安交警支队就进一步改进机动车号牌管理工作专门召开新闻发布会，现场发布包括改进选号方式在内的四项“新政”。“新政”于5月22日正式实施，届时不少车主将从中受益。

随着机动车数量的快速增长，群众对吉祥号牌的渴望与有限的号牌资源矛盾突出。自2013年投放JxxxxG号牌以来，泰安已有两年多未投放新号牌，而在此期间全市机动车数量却增长了6万余辆。加之原有的机选选号与自编选号两种方式失衡，群众求“变”呼声日益强烈。

据此，泰安市公安交警支队以维护群众利益出发，主动而为，进一步改进机动车号牌管理工作。将现有自编选号为主改变为机选与自编并重。此次改进，在号段投放安排方式上，充分结合了自编与机选两种选号方式的优点，对关注度高的号段，使用机选选号方式；而对于关注度相对较低的一般资源，使用自编选号方式。值得注意的是新老号段所有带数字4的号牌全部投放至自编选号，供群众自由选取。

同时将机动车选号由30选1升级为50选1，选号时间由原来的5分钟延长至7分钟。

“新政”将于5月22日正式实施，届时广大车主朋友可到全市15处车管服务窗口办理选号业务。

2212公里地下管线有了数字档案

□ 记者 刘培俊 通讯员 魏述青 韩长清 报道

本报泰安讯 5月18日，记者从泰安市规划局了解到，由该局组织建设的“城市地下管线信息系统”目前已建成。该管线管理信息系统运行后，工作人员可依据系统数据，进行管线工程的数据校核，短时间内即可确定规划管线与现状管线是否符合技术规范，通过系统可以查询事故管线周边信息，为作出正确处理提供科学依据。此举完善了“数字泰安”建设内容，将为管线规划建设管理工作提供了有力支持。

据悉，泰安市针对过去城市地下管线管理中的有关问题，组织开展市区地下管线普查，普查范围覆盖市区110平方公里内红线宽度6米以上的城市道路，普查管线总长度达2212公里。同时，泰安市委托有关单位研发具有扩充地形图数据和管线图数据、提供网络监控等功能的地下管线信息管理系统，将城市地下管线各种不可见信息资源进行融合，实现城市管线的数字化、动态化、现代化管理，提高城市管线的综合应用能力，促进城市基础设施的建设和管理。

“猎狐2014”泰安 抓回2名境外逃犯

□ 记者 刘涛 通讯员 王书顶 报道

本报泰安讯 5月15日上午，记者从泰安市公安经侦支队召开的新闻通气会上获悉，去年以来，泰安共立经济犯罪案件853起，破案458起，抓获犯罪嫌疑人610名，移送案件365起。其中在“猎狐2014”境外追逃等专项行动中，成功抓回2名境外逃犯。

经济犯罪严重影响社会稳定，随着社会发展，新型网络经济犯罪凸显。去年，泰安公安先后开展了打击侵犯知识产权犯罪、传销犯罪、发票违法犯罪、假币犯罪以及“猎狐2014”等专项行动。

其中在打击涉众型经济犯罪取得了明显成效，去年共侦办非法集资犯罪31起，其中P2P网络非法集资案5起，借壳农民专业合作社，涉嫌非法集资案件立案7起。

打通服务群众“最后一公里”

□ 记者 刘培俊 通讯员 刘兆林 马鑫 报道

本报泰安讯 5月18日，不少到泰安市政务服务中心市房管局窗口办事的市民发现，该窗口已不再审批住房保障资格、房屋安全鉴定事项。租赁住房补贴也下放至区级房管部门，保障家庭可就近领取租房补贴。另外，一级房地产估价机构资质初审等32项原权力事项精简调整为服务事项。连日来，泰安市房管局积极转变职能，精简下放权力35项，打通服务群众“最后一公里”上力求实效。

自2014年5月起，泰安市房管局深入落实中央和省委、市委关于全面推进依法治国、依法治省、依法治市的决策部署，以行政审批制度改革和推进行政权力清单制度为抓手，先后开展了行政审批事项和行政权力清单的梳理制定，坚持“审批事项最少、速度最快、收费最低、服务最优”的目标，最大限度地减少审批事项，精简权力事项，下放基层民生事项，着力构建“法治房管执法为民、服务便民惠民”新常态。根据泰安市政府最新公布审批事项清单和行政权力清单，泰安市房管局共保留审批事项4项；公布行政权力事项89项；取消行政审批2项，下放区级房管部门权力1项，精简权力32项，房产管理审批权力事项精简下放比率达28%。

“下一步，泰安市房管局将着力在行政权力精简、下放上下功夫，把工作重心转移到依法工作标准化和强化监管上来，管理方式从注重事前审批向注重事中、事后监管转变。”泰安市房管局负责同志告诉记者。

始于元朝初年 鼎盛于清康熙年间

乾隆赞不绝口的“王家炖鱼”

◆王家炖鱼始创于元朝初年。明朝时，由于古运河改道，使东平湖畔的安山镇成为运河沿岸重要的码头。“靠山吃山、靠水吃水，当地渔民经常将捕捞到的活鱼放入锅中炖煮，其肉嫩味鲜，逐渐成为客商们赞不绝口的菜肴。”

随着制作手艺的成熟，王氏家族就把大安山炖鱼作为谋生手段，并逐渐发展成为独具特色的王家炖鱼，成为流经东平州安山古镇大运河上南来北往的达官贵人和客商喜欢的一道名菜。

王家炖鱼真正的鼎盛时期在清朝康熙年间。王绪军告诉记者，“当年，乾隆皇帝下江南曾两度经过东平湖，见湖光秀美，便令随从人等从安山码头下龙舟，驻扎在东平州。当时安山王家渔民献上清炖全鳞大鲤鱼，供乾隆皇帝品尝，皇帝吃后赞不绝口，即令地方官定期送入皇宫供御宴使用。”

王绪军自幼随父母生活在东平湖畔安山镇，从小就受到家庭做鱼传统的影响。作为东平湖大安山王家炖鱼的主要传承人，为了把这项古老的传统名吃发扬光大，王绪军在完整地保持东平湖大安山王家炖鱼传统做法的基础上，又广泛吸收了黄河流域、运河两岸的大炖鱼做法，形成了如今独具特色的东平湖大安山王家炖鱼。

王家炖鱼宴 三天不吃饭

走进王家炖鱼宴饭店的厨房，王绪军的妻子宋玉梅正在池边杀鱼。她拿起一条长约80厘米、重10多斤的鲤鱼，按放在案板上，用刀背猛敲几下鱼头。然后熟练地除腮、除内脏、入味切割、冲洗鱼身，然后放在盆里准备下锅。

此时，特制炖鱼炉灶上的铁锅已经“咕嘟咕嘟”地响个不停。宋玉梅打开锅盖，一大锅泛着水花的炖鱼汤展现在眼前，香味也扑鼻而来。

宋玉梅抓着鱼尾处切割的十字花将鱼放在锅中，然后将锅盖盖在汤里，压住鱼身，防止鱼在锅里来回翻滚。

王家炖鱼的铁锅和一般的铁锅不同，铁锅长约1米，呈半圆柱形。“原本是用普通的圆形大铁锅，但有时炖煮的鱼很大，锅里通常放不下，不容易盛放。为了保持鱼的完整性，就改制了铁锅。”宋玉梅说。

炖鱼不放油只是王家炖鱼的特色之一。只除内脏，鳞、骨、肉同食是王家炖鱼的另一大特色。据了解，王家炖鱼的汤中调配了各种配料和祖传秘方，用急火炖15-20分钟后，就可以出锅。出锅后的炖鱼表皮呈深红褐色，掀开表皮，鱼肉呈雪白色。

记者夹起一块鱼肉来品尝，感觉鱼肉很嫩，咀嚼起来很有弹性，鱼的表皮还有些酥脆。而且，鱼鳞和鱼刺竟然都能嚼烂，吃后回味无穷。

“除了清炖全鳞大鲤鱼外，清炖荷叶鱼、



□ 本报记者 姜言明 曹儒峰 本报通讯员 苏本善

车出东平县城一路向西，沿东平湖畔半小时的功夫，记者来到此次采访的目的地——东平湖王家炖鱼。

始于元朝初年

在东平县大安山旅游码头，远远就看见写着“中华民族非物质文化遗产”、“王家炖鱼宴”红漆字样的大牌坊。走进院内，映入眼帘的便是一个石雕鲤鱼。

王家炖鱼的第七代传承人王绪军热情的接待了我们，刚坐下，他便迫不及待地向我们“炫耀”起了“王家炖鱼”的“光辉岁月”。

王家炖鱼始创于元朝初年。明朝时，由于古运河改道，使东平湖畔的安山镇成为运河沿岸重要的码头。“靠山吃山、靠水吃水，当地渔民经常将捕捞到的活鱼放入锅中炖煮，其鱼肉嫩味鲜，逐渐成为客商们赞不绝口的菜肴。”王绪军说。

随着制作手艺的成熟，王氏家族就把大安山炖鱼作为谋生手段，并逐渐发展成为独具特色的王家炖鱼，成为流经东平州安山古镇大运河上南来北往的达官贵人和客商喜欢的一道名菜。