



“哎呀，对面大云山着火啦！”12月6日晚，江门市新会区大云山突发火灾，让住在山头对面的市民梁先生担心了一晚。记者从江门市气象局获悉，9月下旬以来，江门持续晴朗干燥，部分地区达至重度干旱，森林火险隐患陡增。其中6日、7日晚新会区大云山连续两天着火，让江门市上下对森林火险的警惕性进一步提高。据了解，目前江门多地已发布森林防火禁令，部分地区禁火令甚至延续到明年5月初。此外，江门市政府也要求水利、农业等部门应对旱情，做好蓄水保水工作。

火险等级仍维持高水平

据江门市气象局介绍，由于下半年台风风雨总体偏弱，进入9月下旬以后，江门市晴朗干燥天气明显增多，尤其是10月至今持续了43天的干晴天气。而从9月底起，江门全市陆续挂起森林火险红色预警信号。目前，江门三区四市的森林火险红色预警信号已持续超过30天并仍然生效。江门市气象局预计，未来一周火险等级仍维持高水平。

综合江门市各级政府的预判，江门市森林火险形势严峻。记者了

严阵以待！ 江门多地发布森林禁火令

羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 江讯 新公宣 谭耀广

解到，日前江门恩平市召开了森林防火工作会议。会议透露，“近段时间以来，省内多地相继发生森林火警。特别是12月5日佛山市高明区、河源市连平县发生森林火灾，燃烧时间长、过火面积大、社会影响广。恩平市也发生了沙湖镇‘11·13’、牛江镇‘11·27’森林火灾和几起火警，凸显防火形势异常严峻。”

上周末，新会大云山连续两天发生火灾。根据新会区消防部门通报，12月6日19时01分，新会一中队接警称城西二路大云山突发山火，山火由山上往山脚蔓延。消防指战员分成三组人员攻灭，于20时05分成功将山火扑灭。据悉，过火面积约1亩，无人员伤亡。12月7日18时40分左右，大云山再度发生山火，新会消防大队、区森林消防和三防应急大队等迅速组织力量扑救。20时30分左右，明火全部被扑灭，过火面积约6亩，无人员伤亡。

事后，新会公安调查发现，大云山连续两天发生山火存在可疑。8日，新会公安发布公告表示，“经侦查，发现两宗山火发生时，现场均出现一名可疑男子。12月7日晚11时许，民警在新会区会城葵湖公园将嫌疑人刘某（男，50岁，云南人）抓获。经审讯，刘某供认是其

各地明令禁止七类行为

记者了解到，为消除森林火灾隐患，江门三区四市陆续发布了森林防火禁令，而且部分地区延续时间较长，如新会区的禁火令有效期更延续至明年5月5日。

综合各地禁火令要求，全市所有林地及距离林地边缘30米范围内的森林防火区为禁火区域，其中森林公园、景区等为森林高危火险区。禁火令列出了七类明令禁止的行为，包括未经许可携带火种进入林区（地）；上坟烧纸、烧香点烛等；燃放烟花爆竹、孔明灯等；携带易燃易爆物品；吸烟、野炊、烧烤、烤火取暖；烧黄蜂、熏蛇鼠、烧山狩猎；炼山、烧炭、烧灰积肥、烧荒烧炭或烧田基草、甘蔗叶、稻草、果园等。

由于禁火令跨越冬至、除夕、春节、元宵、清明等中国传统节日，而在这些节日不少市民均有上山祭祖的习俗，不排除有人心存侥幸心理烧纸钱点香烛，江门各级政府均强调，凡违反禁火令的，将依照《中华人民共和国森林法》《广东省森林防火条例》的有关规定，



恩平市相关部门人员前往各林区开展防火检查 周晓营 摄

江门水库蓄水仍然充足

除了山火形势严峻外，作为农业大市的江门，持续晴朗干燥也带来了干旱的压力。江门市气象台表示，目前新会已达到重度干旱，鹤山、开平、恩平达到中度干旱，台山为轻度干旱。

为此，日前江门市三防指挥部组织相关部门召开全市防旱抗旱会商会议。会议透露，目前江门全

第五届完美公益影像节在中山启幕

羊城晚报讯 记者林翎、通讯员蔡欣博报道：9日下午，第五届完美公益影像节在中山华南中医药城举行。现场公益追梦人的善行故事，深深感动了现场观众。中山市委书记赖泽华在为数十年如一日坚持帮助困难学子的公益人士赵永久颁奖时，深情地向赵永久三鞠躬，哽咽自称“没有资格领这个奖”。

在公益影像节现场，首位出场的公益人物是来自辽宁省沈阳市的保洁员赵永久。今年59岁的赵永

久，每月从微薄的工资中捐30%工资，一分钱一毛钱地攒，30年来累计捐出17万元帮助困难学子。这一次，赵永久穿着保洁员单薄的旧工衣，在女儿的陪同下走上舞台。他刚刚做过肠梗阻手术，显得十分瘦弱。他透露，前阵子在女儿陪同下，到沈阳红十字会签订了器官捐赠协议书。随后，中山市委书记赖泽华上台代表完美公益影像节为赵永久授予“最美善行者”称号。在为赵永久颁奖时，赖泽华先向赵永久深深鞠了

三次躬，语带哽咽，说出了一番让全场深有共鸣的话语。

赖泽华动情地说，真的很感动！赵永久家庭那么贫困，生活那么艰辛，起早摸黑，自己上有老下有小，他坚持30年攒17万元是无私的，爱的累积虽然平凡，但很伟大。

据了解，五年来，完美公益影像节聚焦了50位“最美善行者”，他们有的赫赫有名，善行天下；有的平凡如沙，亦能伟大，成为时代精神的领航人，引领人民向善、向上。

中山五桂山迅速落实森林防火禁火令 严禁一切火源进山

羊城晚报讯 记者林翎报道：日前，中山市政府发布森林防火禁火令，有效期五年，主要为了有效防控森林火灾，保护中山市森林资源，维护生态平衡和公共安全。

森林防火禁火令明确禁火时间如下：森林高危火险期，即每年春节、元宵、清明、中秋、国庆、重阳、冬至等传统民俗拜祭节日、假期及森林火险气象等级达到四级以上（含四级）时。

禁火区域是全市所有林地及距离林地边缘30米范围内。在禁火时间和禁火区域内，禁止一切野外用火。

森林防火禁火令发布后，中山市各镇区迅速落实。五桂山相

关部门将在大尖山、南台山、五桂山主峰、狮头山等主要入山口，设卡布点，对进山人员和车辆进行检查，严禁一切火源进山，守护好五桂山的“绿水青山”。

12月7日上午，中山市应急管理局局长刘大明、中山市防火办主任陈亮到南区检查森林防火工作。检查组一行到龙环后山森林公园（三仙娘山），实地检查火源巡护、森林防火宣传、应急值班、森林消防队伍应急装备等情况。接下来，南区将有针对性地从源头排查隐患，切实落实责任和措施，制定好森林防火应急预案，为做好南区重点林区森林防火工作提供保障。

珠海高栏港区实行封山管理措施 无关人员禁止进山

羊城晚报讯 记者钱瑜、郑达报道：全市森林火险气象红色预警持续生效。珠海市森林防灭火指挥部、市应急管理局、市自然资源局近日发出通知，从12月8日起，在森林火险红色预警信号生效期间，珠海横琴新区、各区（功能区）发布森林防火戒严公告，森林防火戒严区内禁止无关人员进山，禁止带火种进山。违反森林防火管理规定的，依法从重处罚，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

目前，横琴新区、香洲区、金湾区、斗门区、高栏港经济区、高新技术产业开发区、万山海洋开发试验区相继发布森林防火戒严公告，明确各区森林防火戒严区

域。羊城晚报记者获悉，在高栏港经济区，各部门对林区、山边、海边等区域加强安全隐患排查，加强火源监管，实行封山管理措施，利用无人机等多种方法排除林区无关人员，各镇森林消防队伍随时保持临战状态。日前，由高栏港区森林防火指挥部联合区消防特勤大队近80人在平沙镇文楼山开展2019年秋冬季森林防火联合演练，进一步提升了森林火灾扑救能力。

珠海香洲区应急局全天安排5个工作组，督察检查全区39个上山路口值班值守以及各镇街应急备勤情况，香洲、南湾森林消防分队全员备勤。



粤菜飘香，珠海摘下“国际休闲美食之都”新名片。12月8日-9日，“粤菜师傅”走向国际——2019“一带一路”粤菜产业发展论坛暨珠港澳美食旅游文化节在珠海举办。名厨现场“秀绝活”，多国美食“大荟萃”，市民直呼“开眼界”！

粤菜产业发展论坛暨珠港澳美食旅游文化节在珠海举办 多国美食“大荟萃” 市民直呼“开眼界”



像制作工艺品一样加工美食

珠海市副市长关文称，粤港澳三地一方水土、一脉相承，而粤菜作为粤港澳三地共同的饮食文化，是粤港澳三地人民天然的味觉纽带和沟通桥梁。随着粤港澳大湾区建设的深入推进，粤港澳三地在政治、经济、社会、文化等各方面实现共融、共发展是大势所趋。本次活动的举办，将进一步加强粤港澳三地粤菜师傅的交流，深化人才合作，助推大湾区拓展合作领域、丰富合作内涵。

开幕仪式上，珠海市被授予“国际休闲美食之都”荣誉称号。珠海市职业训练指导服务中心、珠海市技师学院分别被授予“国际粤菜人才培养基地”“珠港澳粤菜研究院”并举行了揭牌仪式。珠海白蕉鲮鱼生产基地（广东仙泉湖水产连锁有限公司）与欧盟企业—德福D.P.Raturi、广东省常胜粤菜师傅大师工作室（珠海市餐饮协会）与马来西亚燕窝协会、广东省粤菜师傅培训基地（珠海市欧亚技工学校）与荷兰中厨协会签订战略合作协议。

珠海市人力资源和社会保障



厨师们合影留念

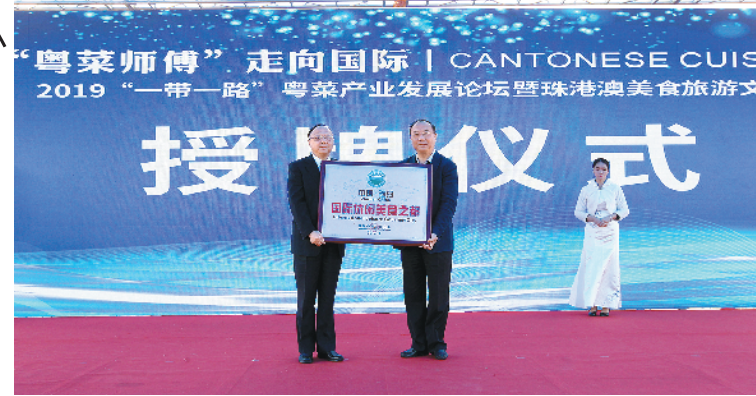
为挖掘珠海美食文化，促进珠海旅游、农业、文化等深度融合，打造珠海美食文化新高地，让具有珠海特色的粤菜文化飘香世界，珠海还举行了“一带一路”粤菜产业发展论坛，邀请10余位国内外美食界重量级专家为珠海“把脉”，为珠海粤菜文化创新和产业高质量发展建言献策汇聚智慧。

论坛以一场主论坛和一场分论坛的形式召开。主论坛上，世界中餐业联合会监事会主席武力发表了《推动粤菜文化走向“一带一路”，提高粤菜的国际影响力（中餐发展新趋势）》主题演讲，广东省餐饮服务行业协会执行会长谭海城带来了《粤港澳大湾区餐饮产业发展报告》，香港餐务管理协会会长

杨位醒则发表了《围绕粤菜文化，促进粤港澳大湾区交流融合》的主题演讲。

分论坛上，世界中餐业联合会监事会主席武力、中国公关协会常务副会长王大平、荷兰中厨协会会长陈海群、香港现代管理协会主席梁志伟、澳门餐饮业联合商会理事长李汝荣、珠海市餐饮协会理事长吴桂平等国际美食专家围绕“如何将粤菜走向国际，让国际了解粤菜、了解珠海”“如何实施‘粤菜师傅’工程，助推‘一带一路’产业发展”等话题展开了深度探讨。

据透露，“粤菜师傅”工程与粤菜产业发展论坛相结合，成功搭建了促进粤港澳大湾区发展的国际交流桥梁和平台，是珠海市深入推进



珠海被授予“国际休闲美食之都”

活动亮点颇多。首届珠港澳“粤菜师傅”技能大赛于8日举行，珠港澳三地分别派出6支厨师队伍18名掌勺大厨，他们拿出蒸、煮、炸、煎、烤等十八般烹饪技艺，纷纷亮出“绝活儿”，在普通的食材上“大做文章”，菜肴俨然成了艺术品，让围观的市民赞叹不已。

活动主办方称，珠港澳“粤菜师傅”技能大赛是餐饮行业从业者展示水平、切磋技能、交流提高的盛会，是展示行业技能、弘扬工匠精神的重要平台。希望通过这次大赛进一步激发和调动广大餐饮行业从业者学知识、练技能、长才干的热情，培养和造就一支高素质的餐饮行业队伍，将“珠海特色”打造成粤菜品牌，共同推动餐饮业高质量发展。

本次赛事的评委——澳门饮食业工会会长梁奕称，粤港澳大湾区时代下，珠澳两地美食加速互融

互通。此次参赛的厨师们匠心独具，很多菜式都是以粤菜新鲜食材为基并用西式酱料调味，让传统粤菜焕发出新的活力，展现了厨师们别出心裁，美食无国界。

香港餐务管理协会会长、评委杨位醒称，此次香港带来的是6支年轻的厨师队伍，希望借助这个平台让他们磨练技能、开阔视野、增长见识。希望珠港澳三地厨师们齐心协力，将传统粤菜发扬光大，沿着“一带一路”提升粤菜文化国际影响力。

同时，活动还邀请了“一带一路”沿线国家的10个厨师团队现场表演烹饪美食，来自叙利亚的白菜番茄牛肉、约旦的阿拉伯烤羊排、巴勒斯坦的土豆烤鸡……让围观者们垂涎欲滴。在珠港澳名菜点展示区，一道道巧夺天工、创意无限的精品菜式引得市民驻足观看拍照留念。

实施“粤菜师傅”工程的一项创新性举措，有助于打造珠海“国际休闲美食之都”新形象，促进粤菜产业兴旺发展，助力“粤菜师傅”走向世界。

珠海市人力资源和社会保障局副局长吴少强表示，去年以来，珠海凝心聚力，大力实施“粤菜师傅”工程，不断加强“粤菜师傅”工程的品牌建设。本次活动是将“粤菜师傅”工程推向纵深的创新性举措，是珠海推进粤港澳大湾区交流融合、促进粤菜产业高质量发展助力乡村振兴的积极探索，也是推动粤菜产业沿着“一带一路”走向国际大舞台的生动实践。

据悉，珠海依托独特美食文化底蕴，健全“粤菜师傅”培育体系，促进企业与院校合作开展“粤菜师傅”学徒培养，研究开发珠海特色粤菜烹饪技能标准，并从政策扶持、活动赛事、交流合作等多方面发力，培养、输出烹饪中高端技能人才，成就珠海美食产业的核心竞争力。据了解，目前珠海市共培训“粤菜师傅”1500多人，四所技工院校、职业院校开设粤菜相关专业；全市扶持建设九个市级“粤菜师傅”培养基地和四个市级“粤菜师傅”大师工作室，其中省级培养基地和大师工作室各两个。