

1957年10月1日创刊



珠中江新闻

2019年12月 10 星期二

己亥年十一月十五

A13

## 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——

“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，部分地区已达重度干旱，森林火灾隐患陡增。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灾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火令，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，由于下半月台风风雨总体偏弱，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灾红色预警信号。目前，江门三区四市的森林火灾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，未来一周火灾等级仍维持高水平。

综合江门市各级政府的预判，江门市森林火灾形势严峻。记者了

解到，日前江门恩平市召开了森林防火灭火工作会议。会议透露，“近段时间以来，省内多地相继发生森林火灾。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’森林火灾和几起火灾，凸显火灾形势异常严峻。”

上周末，新会大云山连续两日发生火灾。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火灾，山火由山上往山脚蔓延。消防指战员分成三组人员夹攻，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

故意纵火。”

### 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火令，而且部分地区延续时间较长，如新会区的禁火令有效期限更延续至明年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；燃放烟花炮竹、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、烧杂、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

市水库总蓄水量11.84亿立方米，比多年同期平均值略偏多1%，较去年同期偏少约10%，农业灌溉总可用水量与多年平均值相当。预测气象干旱现象将持续，发生秋冬连旱的可能性极大。

记者了解到，虽然目前江门市水库蓄水仍然充足，通过合理调度，可以有效保障大部分地区的用水需求，但会议仍要求江门市水利局要加强水量调度，做好蓄水保水工作，并指导好水库蓄水调度工作，加强宣传，引导社会和公众做好节水工作。

## 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

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，爱的积累虽然平凡，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。

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灭火工作。检查组一行到龙环后门山森林公园（三仙岭山），实地检查火灾源巡护、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：全市森林火灾气象红色预警持续生效。珠海市森林防火灭火指挥部、市应急管理局、市自然资源局近日发出通知，从12月8日起，在森林火灾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人在平沙镇银山开展2019年秋冬季森林防灭火联合演练，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，督查检查全区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”

文/图 钱瑜  
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”！

珠海市副市长阎武称，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、共同发展是大势所趋。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“国际粤菜人才培训基地”“珠港澳粤菜研究院”并举行了揭牌仪式。珠海白蕉鲈鱼生产基地（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局



像制作艺术品一样加工美食



厨师们合影留念

局副调研员吴少强认为，珠海推广粤菜文化优势足，“珠海既有文化底蕴，又有特色食材为基础。借助粤菜美食这个媒介，打造‘国际休闲美食之都’新名片，助推具有珠海‘灵魂’的粤菜文化焕发出新的活力，推动粤菜产业与‘一带一路’沿线国家美食文化的深度合作。”

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长王平、中国烹饪协会常务副会长王平、荷兰中厨协会会长陈海群、香港现代管理协会主席黎志伟、澳门餐饮业联合会理事长吴桂平等国际美食专家围绕“如何让粤菜走向国际，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。

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长王平、中国烹饪协会常务副会长王平、荷兰中厨协会会长陈海群、香港现代管理协会主席黎志伟、澳门餐饮业联合会理事长吴桂平等国际美食专家围绕“如何让粤菜走向国际，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，成功搭建了促进粤菜产业发展的国际交流桥梁和平台，是珠海市深入推进

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”打造成为粤菜品牌，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。

香港餐饮业协会副会长、评委杨位醒称，此次香港带来的六支年轻的厨师队伍，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。

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。

珠海市人力资源和社会保障局副调研员吴少强表示，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。

区域新闻全媒体编辑部主编/责编 黄铁安 / 美编 陈炜 / 校对 黄文波