

羊城晚报讯 记者欧阳志强、梁正杰报道：5月10日，记者从佛山市三防指挥部获悉，按照气象部门预报，10日夜间到13日佛山将持续多日有暴雨或大暴雨，该次强降雨过程为今年入汛以来最强的降水过程。

预计5月10日白天有阵雨，傍晚到夜间转大雨；11到13日有暴雨到大暴雨，累积雨量面上150~300毫米，局部超过400毫米，最大时雨量40~80毫米，并伴有8级左右大风。结合当前防御形势和佛山实际，

市三防指挥部定于5月10日13时，启动防暴雨IV级应急响应，各区各部门要根据实际情况适时启动本地区本部门应急响应，各三防责任人要确保在岗在位，保持通讯畅通，认真做好各项防御工作。

## 佛山水利局组成5个督导组 督导防暴雨内涝准备工作

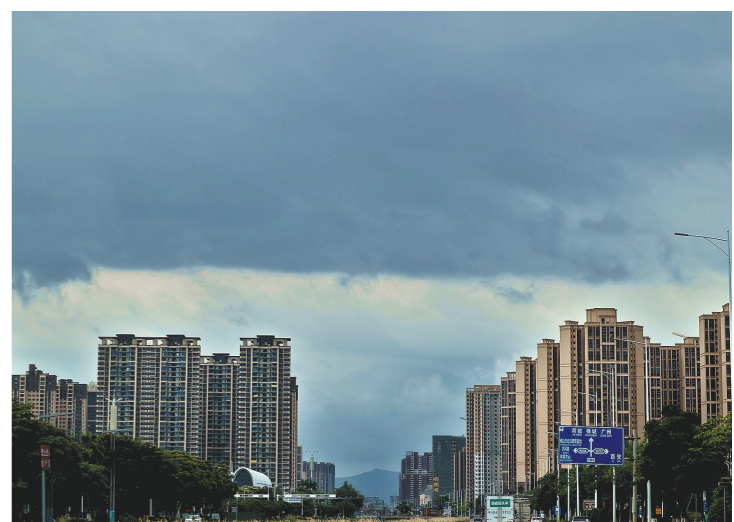
羊城晚报讯 记者欧阳志强、通讯员佛水宣报道：5月10日下午，佛山市水利局向各区住房城乡建设和水利局、沙口水利枢纽站，各水利机动抢险队、潜水队发出紧急通知，定于5月10日20时启动水利防暴雨内涝IV级应急响应。

通知要求，各区水利部门根据实际启动应急响应，落实各项防御工作，突出做好山洪灾害、中小河流洪水、城乡内涝的防御工作；各水利工程管理单位根据预案要求加强水利工程巡查，排查风险隐患，加强值守，及时报送灾情险情，切实做好强降雨防御和转移工作；5支市水利机动抢险队及潜水队随时待命，做好应急抢险准备，确保人民群众生命财产安全。

当天，根据《佛山市防汛防旱防风防冻应急预案》防汛防暴雨应急响应职责要求，市水利局

迅速组成5个督导组分赴各区督导防暴雨内涝准备工作，对禅城区中国陶瓷城内涝隐患点、季华路隧道、南海区金融隧道、季华西路隧道内涝隐患点，顺德区碧桂园花城地铁站，高明区富湾大田工业区易涝点等防暴雨内涝重点地段，高明区杨和镇山洪灾害点、三水区泥围环山沟等山洪灾害防御重点，以及南海区五丫口电排站、顺德区横江头电排站等排涝重点设施进行督导检查。

佛山市水利党组书记、副局长黄礼泉在青柯街雨水箱涵工程现场督导时要求，10日到13日我省大范围暴雨到大暴雨局地特大暴雨降水过程，造成城乡内涝灾害的风险极高，各区各部门要密切关注气象部门发布的预警信号，提前做好排水管网、检查历史易涝点、核实防涝应急设备整备情况，做好城市内涝防御各项工作，确保人民生命财产安全。



5月10日下午约5时，高明区盈信广场，风雨欲来  
羊城晚报记者 梁正杰 摄

## 顺德进入迎战状态 全力做好强降雨防御工作

羊城晚报讯 记者欧阳志强报道：5月10日上午，佛山市顺德区召开全区强降雨防御工作会议，进一步贯彻落实省市区视频会精神，压实强降雨防御工作，切实做好强降雨防御工作，确保人民群众生命财产安全。

会上，顺德区气象和水文部门就本次强降雨进行了预测和预警信号评估，预计本次强降雨为今年入汛（3月24日）以来最强的降水过程，具有“持续时间长、累积雨量大、影响范围广、短时雨强”的特点。

顺德区应急管理局局长李发彬对近期顺德区三防工作进行总结和部署。他强调，要强化强降雨防御工作，压实强降雨防御工作，切实做好强降雨防御工作，确保人民群众生命财产安全。要强化强降雨防御工作，压实强降雨防御工作，切实做好强降雨防御工作，确保人民群众生命财产安全。

顺德区区委常委、常务副区长、区三防总指挥梁伟沛要求各部门高度重视、思想到位，切实加强当前防御工作的组织领导，做最充分的准备，对防御工作进行认真部署、检查、落实。强降雨期间，各级三防责任人必须在岗履职，及时掌握本地区、本部门的防御动态，切实抓好各项防御工作。进一步强化防汛责任落实。区镇街三防指挥部要发挥牵头抓总、统筹协调和指导督促作用，发挥行业主管部门专业优势，细化落实防汛救灾应急机制，衔接好防汛救灾链条，

做好极端情况下的应急准备。强化公众宣传和监测会商。

会议要求，气象、水文部门要24小时紧盯雨水情变化，强化分钟级短临预警、暴雨重现期预警。加强值班值守和信息报送。各有关部门要严格执行值班值守制度，落实好领导带班、强降水期间要强化值班力量。加快安全风险隐患排查整改。尤其是要加强对地下空间、地铁、隧道、地下商场、地下停车场、水浸黑点、地质灾害隐患点、削坡建房等安全隐患点的大排查大整治。进一步强化应急抢险准备。提前向可能受影响和重要区域预置抢险救援队伍，落实好水利、交通、电力、通信、排水等专业抢险力量。加强水陆施工安全管控。本次过程可能发布暴雨橙色或以上级别预警信号，需提前做好停课等相关准备工作；还需防范强降雨与早晚高峰叠加，做好交通疏导；户外核酸检测点、物流运输等需提前做好防风防雨等措施。

会议指出，坚决转移危险区域人员。各地要从严从实做好安全转移群众的预案和准备工作，落实好“转移谁、谁组织、什么时转、转到哪里、转移群众服务管理”五个关键环节，抢在强降雨到来之前，天黑之前，把危旧房、简易厂房、施工工地、低洼危险区域、山洪地质灾害高危险区域的人员转移到安全地带。

梁伟沛强调，要立即行动，进入迎战状态，部门镇街各负其责，摸清情况，随时响应，将防汛各项措施落细落小落实落具体，全力以赴确保人民群众生命财产安全，群策群力，顺利、平安、平稳完成本次强降雨的防御工作。

## 上榜国家知识产权局商标局证明商标初步审定公告 高明“三洲黑鹅”有望成 地理标志证明商标

近日，佛山市高明三洲黑鹅（非活）上榜了国家知识产权局商标局证明商标初步审定公告，有望成为继水粉葛之后高明的第二个农产品地理标志证明商标。



三洲黑鹅

### 住得舒适 食得“招积”

记者从高明市区驾车，约40分钟来到明城镇苗迳村。此处群山环绕，山水林体众多，与肇庆高要相邻，曾被称为高明的“飞地”，2020年之前，进村道路需要在回龙镇绕行，与外部道路缺乏有效的连接，出行较为不便。

苗迳村，交通条件的不便形成了较为封闭的村庄环境，却有利于发展养殖业。2020年起，高明区启动建设苗迳现代畜牧养殖示范区项目，在明城镇苗迳村引进佛山市高明区海鹏养殖有限公司、佛山市海航发农牧发展有限公司、佛山市高明区顺盈家禽有限公司、佛山市高明海达高新科技孵化养殖基地有限公司等畜禽养殖企业，计划在本地围绕三洲黑鹅特色品种，延伸鹅产业链，打造特色农业品牌，带动更多农民劳动致富。

“依托鹅产业特色，构建乡村产业体系，以产业兴旺推进乡村振兴。”苗迳村党委书记、村委会主任严建华表示，随着道路的建设，苗迳村打开了对外的窗口，经济的发展也迎来了新的契机。

鹅产业的发展，为村庄的产业振兴带来了新的机遇。对于苗迳的未来，严建华透露将打造岭南第一鹅村，以鹅养殖、鹅美食、鹅节庆等活动，迎接八方来客，谱写乡村振兴的新篇章。

据介绍，“三洲黑鹅”与“狮头鹅”“马冈鹅”并称广东省三大名优鹅种，而高明三洲黑鹅属于中小体形鹅种，成年三洲黑鹅体重4~4.8千克，而成年狮头鹅体重达9~12千克。90日龄三洲黑鹅宰杀后胴体重量不少于3千克，骨小肉多，肌肉有弹性，经挤压后凹陷部位立即恢复原状，表皮白润，表皮和肌肉切面有光泽，鹅肉味甘平，具有禽种固有的色泽和气味，无异味，肌间脂肪层适中、且分布均匀。三洲黑鹅肉是广东烧鹅的主要食材，而“狮头鹅”肉则多用作卤水食材。

高明区地处广东省中部，地理位置位于北回归线以南，属亚热带季风气候，日照充足，雨量充沛，气候温和而湿润，无霜期长，年平均日照时数1791小时，年平均气温22.4℃，年平均降雨量1681毫米，年平均相对湿度为58%，适合三洲黑鹅产蛋孵化育雏。高明境内由明城镇向东（偏北）伸展形成冲积平原，地势平缓，是围田区，是一个“六山一水三分田”的地区。气候温和、雨量充沛、草资源及水资源丰富正是三洲黑鹅最佳生长适宜环境。从水资源因素看，高明区水资源较为丰富，河流、鱼塘、水库较多，境内河流属珠江三角洲水系，全河道长82.4公里，流域总面积1033.5平方公里，三洲黑鹅养殖场依水而建，公母鹅交配都在水上，丰富的水源为三洲黑鹅提供了洁净的饮用水和水面放牧运动场所，同时粪污水通过鱼塘消纳自净，不污染环境。从土壤因素看，当地境内土壤类型为以水稻土和赤红壤土为主，自然肥力较高，有机质比较丰富，从而为三洲黑鹅提供了丰富的营养。

现时，苗迳村的三洲黑鹅采取农户+企业模式经营，前50天在农户放养，后40天上棚育肥（烧鹅必须有一定的油脂）。

记者在苗迳村看到，农户散养的“鹅们”一起散步，在负离子环绕中游览于山水之间，饮山泉水、品富硒稻谷。而鹅棚搭建在群山环绕的基地水塘之上，生长环境健康优越，鹅棚底下养鱼，形成良好的生态循环。棚养育肥期约40天，不投放，以达到增厚皮下脂肪、增加肌肉厚度、改善肉质口感，从而造就出三洲黑鹅肉嫩、骨细、皮滑、味美等特点。

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

均降雨量1681毫米，年平均相对湿度为58%，适合三洲黑鹅产蛋孵化育雏。高明境内由明城镇向东（偏北）伸展形成冲积平原，地势平缓，是围田区，是一个“六山一水三分田”的地区。气候温和、雨量充沛、草资源及水资源丰富正是三洲黑鹅最佳生长适宜环境。从水资源因素看，高明区水资源较为丰富，河流、鱼塘、水库较多，境内河流属珠江三角洲水系，全河道长82.4公里，流域总面积1033.5平方公里，三洲黑鹅养殖场依水而建，公母鹅交配都在水上，丰富的水源为三洲黑鹅提供了洁净的饮用水和水面放牧运动场所，同时粪污水通过鱼塘消纳自净，不污染环境。从土壤因素看，当地境内土壤类型为以水稻土和赤红壤土为主，自然肥力较高，有机质比较丰富，从而为三洲黑鹅提供了丰富的营养。

现时，苗迳村的三洲黑鹅采取农户+企业模式经营，前50天在农户放养，后40天上棚育肥（烧鹅必须有一定的油脂）。

记者在苗迳村看到，农户散养的“鹅们”一起散步，在负离子环绕中游览于山水之间，饮山泉水、品富硒稻谷。而鹅棚搭建在群山环绕的基地水塘之上，生长环境健康优越，鹅棚底下养鱼，形成良好的生态循环。棚养育肥期约40天，不投放，以达到增厚皮下脂肪、增加肌肉厚度、改善肉质口感，从而造就出三洲黑鹅肉嫩、骨细、皮滑、味美等特点。

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

未来将楼上养鹅，因为已搭好的鹅棚

## 佛山·高明 文脉

第十三期  
出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红  
文/图 羊城晚报记者 梁正杰

### 壹 影响深远 助益地方特色农产品销售推广

“农产品地理标志证明商标受知识产权相关法律法规保护，对地方特色农产品的销售推广起到重要的保护作用。”高明区委农办专职副主任、区乡村振兴局副局长颜艳芬表示。

本次通过初步审定（公示）证明商标名称为“高明三洲黑鹅”，由高明区农业技术服务推广中心作为申请人。

“高明三洲黑鹅又名三洲乌鬃鹅，因早年在三洲码头出口而得名。”高明区农业技术服务推广中心副主任仇志杰表示，申请农产品地理标志证明商标难度不小，此前高明区只

有合水粉葛获得过此商标。仇志杰介绍，“高明三洲黑鹅”农产品地理标志证明商标申请工作从2020年下半年开始筹备。目前公告的是非活类，也就是冰鲜鹅及其他商品的类型。活禽的“高明三洲黑鹅”农产品地理标志证明商标预计也将通过初步审定。

如果“高明三洲黑鹅”最终顺利成为农产品地理标志证明商标，对高明农业品牌发展将有着明显的促进作用。仇志杰表示，以后没有严格按照三洲黑鹅养殖工序出产的鹅，就不能称为“高明三洲黑鹅”。有

关生产企业可以根据相关法律法规对侵权行为进行维权。

此前三洲黑鹅已经启动了农产品地理标志登记申请。农产品地理标志与地理标志证明商标有所区别，农产品地理标志一般用于标示农产品来源于特定地域，由农业农村部门负责审批。目前，三洲黑鹅的农产品地理标志申请已经通过广东省初审。

目前，三洲黑鹅每年出栏量175万只左右，国内市场集中在大中城市，出口市场主要是港澳地区、东南亚一带，年出口三洲黑鹅30万只以上，香港市场占有率30%。

### 贰 三百年养殖历史 蜚声省港澳

高明区养殖三洲黑鹅已有三百多年历史，据资料记载，三洲黑鹅最早可追溯到300多年前的清代，在康熙八年（公元1669年）《高明县志》载：“鹅：尔雅作舒鴈，有苍白二种。”又据《高明县志》载，清道光五年（公元1825年），马冈翠山荣岭村梁奕德引用三洲公鹅与阳江母鹅杂交，选育出马冈鹅。

三洲黑鹅主要集中在高明区内围田地区饲养，种鹅原产于河涌交错、牧草丰富质优的高明杨和镇多岗一带，利用堤围区生长的水草等绿叶植物饲养，起初饲养以自给自足的方式为主，各家各户都会养殖。据记载，1964年三洲黑鹅的饲养量已达3.48万只，1975年后

年均出口在7万~10万只，1979年末存栏量达6.9万只，年产鹅苗130多万只。

早在上世纪80年代，三洲黑鹅就在省内享有盛名，在1983~1984年全省鹅品质评比名列前茅。近年来，海达公司作为高明区内农业龙头企业之一，在三洲黑鹅生产经营中取得不俗的成绩。2004年3月，海达公司生产的“鲜一先”牌冰鲜鹅通过国家绿色食品发展中心认证，获得绿色食品A级产品称号，成为全省第一家获得绿色食品认证的同类产品。“鲜一先”牌冰鲜鹅在农产品评选活动中屡获殊荣，2017年获得广东省农产品证书及广东省名牌农产品，2019年被评为“广东省名

鹅”。目前，海达公司旗下有11个养殖基地获得出口注册认证，其养殖的三洲黑鹅占据港澳地区50%的市场份额，成为高明家禽出口创汇主力。

三洲黑鹅作为广东省的名牌食品，畅销广州等大中城市及香港、澳门等地区，年供港800万公斤以上，与合水粉葛、更合生薑、富硒大米被称为“高明四大才子”，2013年曾一同亮相央视第二频道《消费主张》，节目中称用三洲黑鹅做烧鹅，整只烧鹅外焦里嫩，荔枝木让广式烧鹅飘出荔枝香，有滋有味。2018年亮相央视第七频道《致富经》，节目中称佛山市高明海达公司邓焯强养殖三洲黑鹅供应香港市场，年销售额3亿多元。

### 食法种种 令人垂涎欲滴

广东食界有此一说：“食在广州，厨出凤城，材在高明。”原高明区委政研室科长、高明区老年书协研究会常务副主席兼秘书长冼浩均先生介绍，高明区的山清水秀孕育了众多精美的食材，在西江河畔的冲积平原，有大面积的鱼塘稻田，此处养育着高明区的特色食材——“三洲黑鹅”，与粉葛、生薑、富硒大米并称高明食材“四大才子”。

三洲黑鹅无论大小胖瘦，都可以做成最美味菜肴。肥的做烧鹅，瘦的做卤水，做焖鹅就要用瘦鹅，鹅头、鹅肾。

三洲黑鹅的多种吃法当中，最出名的自然是烧鹅。金牌烧鹅，表皮烤得金黄带脆，加上微微的炭火味更增添香味的深度；薄薄的一层皮下脂肪渗入到鹅肉中，恰恰增添肉质的鲜美。若再蘸上特制的干酸梅酱，层层口感在口中蹦开来，真有如说不出的幸福滋味。

葛粉焖肥鹅  
当佛山最好吃的粉葛——合水粉葛，与佛山最肥美的鹅——三洲黑鹅，碰撞在一起，会触发怎样的味蕾享受呢？尝尝这一道葛

粉焖肥鹅就知道了。高明食材界的“两大才子”放到了一起，整道菜色香味俱全，让美食家们大快朵颐。

#### 广东三宝鹅

广东三宝和三洲黑鹅能完美结合。陈皮、老姜、禾秆草与三洲黑鹅完美碰撞，鹅肉鲜嫩软糯，甘香和味！广东三宝鹅主要食材为陈皮、老姜、禾秆草、三洲黑鹅，配料有料酒、糖、酱油、食用油等，通过煎焗焗焗四个步骤炮制而成！

#### 白切肥鹅

选择一个上好的三洲黑鹅，放入清水锅中慢火煮至40分钟。等到整只鹅色泽淡黄，便是质地滑嫩，肉质鲜美，肥而不腻的时候了。白切鹅肉爽皮下薄薄一层鹅油，带出鹅之甘香，最后再配上蒜香酱油与香菜，一个字——“劲”！

白切三洲黑鹅，据说有养阴补虚、和胃止渴、健脾壮力、益力之功效。

#### 碌鹅

碌鹅可将酱汁深层次地渗透进鹅肉里，再搭配清新爽口的酸萝卜，惹味且醇厚，肥

而不腻，润滑可口，营养丰富。这道菜还衍生出本地三宝鹅以及神秘的“市长鹅”。

#### 普洱茶卤三洲黑鹅

高明特色食材三洲黑鹅搭配普洱茶浸泡而成的咸香卤汁，咀嚼鹅肉，清新茶香在唇齿间点点蔓延每一口，都令人惊叹。

#### 三洲鹅肾

乍一看，还以为这道菜是鲍鱼，实际上这是高明海达餐厅出品的鹅肾。一个个鹅肾上面沾满了汤汁，油而不腻。鲍鱼的形状让人食欲大开，鲜美的味道更是让人欲罢不能。

#### 三洲鹅翅

三洲鹅翅是高明海达餐厅的招牌菜，美味而弹牙，还富有胶质，堪称美食界的“尚方宝剑”。

三洲黑鹅是未来高明农业品牌打造的重点之一。“十四五”期间，高明将打造金色农业工程，通过建成苗迳现代畜牧养殖示范区，做大做强合水粉葛、三洲黑鹅等农业品牌，打造高明特色农业品牌，促进高明第一产业发展。