

# 城区大气网格化监测系统建成投用

## 270个监测站点已安装联网完成,实时监测PM10、PM2.5等项目

本报聊城2月6日讯(记者 李军) 从聊城市环保局获悉,聊城市主城区270个大气监测站点近日安装联网完成,并开始发挥作用。这些监测站点可实时监测可吸入颗粒物(PM10)、细颗粒物(PM2.5)、温度、湿度4个项目(含50套臭氧),为全市空气污染精准管理提供数据支撑。

据了解,2017年,聊城市继续被列入京津冀大气污染传输通道城市,环保部

也对聊城市的大气污染治理目标提出了明确要求。为切实抓好精准治污工作,新年伊始,聊城市环保局规划建设市区大气网格化监测系统,目的为空气污染精准管理提供数据支撑。经过市环境信息与监控中心及项目建设单位参与人员的日夜奋战,项目顺利落实。近日,270个监测站点已经安装联网完成,提前完成了建设任务,并开始在实际应用中发挥作用。

聊城市大气网格化监测系统是在全市主城区范围内,以网格化布点的形式设立小型监测点,城区四环以内按1公里间隔距离划分网格,每个网格中心位置设置一个监测点,共设置200个监测点,四环以外的东昌府区、开发区、高新区、度假区所属乡镇(办事处)共设置70个监测点。微型监测站点可实时监测可吸入颗粒物(P M 1 0)、细颗粒物(PM2.5)、温度、湿度4个项

目(含50套臭氧)。相对于传统的空气自动监测站,网格化小型监测仪器成本及后期运营费用较低,便于进行大面积、大密度的布点,两者结合形成了完整的空气质量监测体系,能够更全面、科学、准确地反映空气质量状况。同时,通过网格化监测系统,能够清楚地观测到城区大气颗粒物的实时变化趋势和空间分布特征,并可及时对污染情况采取应对措施,做到有的放矢。

## 聊城去年“蓝繁”天同比增加29天

本报聊城2月6日讯(记者 李军) 2月4日,聊城市召开主城四区大气污染防治工作调度会,对大气污染防治工作任务进行安排部署。副市长洪玉振出席会议。

洪玉振指出,2016年,在各级各部门的共同努力下,聊城市PM2.5、PM10、SO2、NO2浓度分别比2015年改善13.1%、7.32%、24.39%和6.8%,“蓝天白云”天数同比增加29天。他强调,为切实抓好今年的大气污染防治工作,东昌府区、度假区、开发区、高新区和相关职能部门,要全面彻底开展禁燃区高污染燃料清理、道路扬尘建筑扬尘治理等工作,加快推进网格化监管体系建设,严格依法监管,为城区空气环境质量改善、为生态聊城建设作出应有的贡献。

记者另从省环保厅获悉,2016年,聊城“蓝天白云,繁星闪烁”天数为174天,细颗粒物浓度为86μg/m3,可吸入颗粒物浓度为152μg/m3。



担当义务讲解员

近日,聊城大学建筑工程学院大学生志愿者们聊城市中国运河文化博物馆给游客们当起了义务讲解员,志愿者们有声有色的讲解给游客们留下深刻印象。此次实践活动不仅培养了同学们的实践能力,而且弘扬了古运河文化。 本报记者 李军 通讯员 牟进康 付燕 摄



拒绝酒驾保平安

2月6日,聊城大学建筑工程学院大学生志愿者们来到百货大楼和新东方广场,向市民们宣传酒驾的危害。活动中,志愿者们为驾驶员和商家分发宣传页,讲解安全知识,号召大家拒绝酒驾。 本报记者 李军 通讯员 谭笑 魏好的 摄

### 公告

聊城市宏盛中药材有限公司,统一社会信用代码:91371502MA3CFNLL3Y,现拟向公司登记机关申请注销登记,清算组由孟兆柱、朱辉、袁海英组成,请债权人于2017年2月7日起45日内向本公司申请债权债务。

2017年2月7日

### 挂失声明

张维哲,出生医学证明不慎丢失,编号:O371431905。性别:男,出生日期:2014年10月25日,接生机构:聊城市水城妇产医院。父亲张燕伍身份证:371502199107146436;母亲丁婷婷身份证:371525199109254726,特此声明!

### 挂失声明

李梦焱,出生医学证明不慎丢失,编号:L370735262。性别:女,出生日期:2011年11月06日,接生机构:莘县中日友好医院。父亲李广朋身份证:371522198910040834;母亲张丽丽身份证:37152219881225082X,特此声明!

## 百年烹饪技艺跻身省级“非遗”,为传承聊城舌尖上的味道——

# 他把非遗技艺带到高等院校课堂



本报记者 凌文秀

去年第四批省级非遗项目名录上,聊城义安成高氏烹饪技艺位列其中,开辟了聊城饮食技艺成为非物质文化遗产的先河。该项目还成立了聊城首个非遗传习所,高氏烹饪技艺的传承人高文平不仅继承了几代人的烹饪技艺,还把非遗带到职业院校课堂。

好地服务于社会。传习所的搭建让这项技艺得到更好的发展,培养出更多更优秀的传承人。

## 非遗传承进入职业技术学院

高文平说,高氏厨艺历经百年,一直恪守传统秘技,选料严谨,讲求原汁原味、绿色养生。烹菜肴如为君子,仁、义、礼、智、信为安,厨者心安、食者身安。义致安,自然水到渠成。“义安成高氏烹饪技艺”于2016年3月被公布列入省级非物质文化遗产保护项目。已有140余年历史的高氏烹饪技艺承接了鲁西地区历史悠久的饮食遗产,集聊城传统风味特色菜品之大成,其精致的饭菜制作技术被公认为“鲁西风味的正宗”,成为鲁西风味的典型代表。

在安徽卫视的一档节目中,著名学者钱文忠说,聊城高氏烹饪技艺不应局限于鲁菜流派内,其基本特征与运河饮食的特色是一致的,叫“运河高家菜”更为贴切。

高文平认为,历史上,聊城传统饮食文化就是在大运河商业文化影响下发展起来的,聊城饮食技术、风味特色以及食俗无不受到南北交流的影响。一百多年前,高家人的师傅、师爷以及以上历代传授人都是运河沿岸大饭店的烹饪高手,高家人承接了明清几百年来运河商业文化在鲁西遗留下的饮食遗产精华。“运河高家菜”,应做成一个品牌。

除了传习所教授学生,高文平现在聊城高级财经职业学校给厨师专业的学生进行实践培训,手把手将非遗技艺带进高等院校。下一步,他想把传习所工作室建到学校,实现真正意义上的“非遗进校园”,为非遗传承、职业技能人才培养尽一份自己的心力。

高文平表示,还将继续



高文平在做菜。

寻访收徒,在收徒中,他会考虑对方的年龄不要太大、热爱厨艺、勤奋好学,而且道德人品比较好。高文平说,厨师是个良心活,入门关要把好。

## 希望非遗菜肴走向大江南北

如今,从自学厨艺到师从泰斗,高文平精湛的厨艺已获得国家的认可,成为全国餐饮行业国家级一级评委。包括高文平及大哥在内,以及师从于高氏学习的弟子已经有二十七八人。也都到场,他们是高氏烹饪技艺的新一代传承者。

现年40岁的张秀旺是高文平的大徒弟,老家在平菜屯,中国鲁菜烹饪名师,国家特一级烹调师,在2004年10月举行的烟台国际美食节上,他取得一银一铜两块奖牌,是聊城厨师界首次参赛得奖人员。他告诉记者,1997年,他正式开始了