

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防治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(PM10)、细颗粒物(PM2.5)、温度、湿度4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86 μg/m³,可吸入颗粒物浓度为152 μg/m³。



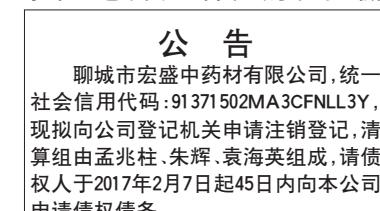
担当义务讲解员

近日,聊城大学建筑工程学院大学生志愿者们在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 魏好昀 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。父亲张燕身份证:371502199107146436;母亲丁停停身份证:371525199109254726,特此声明! 2017年2月7日

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! 2017年2月7日

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。

建立聊城首个非遗传习所

在铁塔商场附近运河南岸的清孝街,山东省非物质文化遗产保护单位义安成鲁菜馆坐落于此,这也是聊城唯一一处非遗传习所。

在聊城餐饮界,高士玉的地位举足轻重。上世纪50年代,他得到多位名师传授,全面继承了聊城传统的烹饪技艺,烹制的“空心琉璃丸子”、“余扒海参”、“东昌蒸丸”、“锅塌豆腐”等菜品独具特色。他编写过《聊城菜谱》和《烹饪讲义》,先后担任过聊城县商业局、供销社、聊城地区饮食服务业的厨师培训班主讲教师。

改革开放之初,针对聊城菜量大、色深、口重、味浓的特点,高士玉吸收胶东菜清、鲜、脆、嫩的长处,又结合曲阜菜款式多样、外形华丽的优势,从菜肴到宴席逐项进行探索性的改革,从而使地方风味菜肴有了新的发展,被誉为“鲁西传统风味大菜的主要继承发展者”。

高士玉先生对地方传统风味总结归纳,并形成理论,学生遍及鲁西。高士玉的三子高文平继承了父亲钻研技术的精神,将继承发展,他创制的“浮油鱼片”、“油炮腰花”、“桃花海参”、“冬瓜鱼馄饨”等菜品,口感更为细腻,造型更为精致,连续在国际、国家烹饪大赛中摘金夺银。高文平先后获得全国餐饮业国家一级评委、中国鲁菜特级烹饪大师、中国烹饪大师、高级烹调技师等称号,曾担任第六届、第七届全国烹饪大赛评委。

如今,高氏烹饪技艺有了较大发展,创出了新的辉煌,下一步的任务,就是把高氏烹饪技艺传递下去。技艺传习所的成立就是为了更好地做好技艺传承工作,通过这个平台,大家交流、研讨,让技艺后继有人,更

非遗传承进入职业技术院校

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庄的烹饪高手,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,老家茌平菜屯,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

厨师生涯,1998年拜入高文平门下。师傅将一整套基本的出菜程序都传授给他,并教他做人做事的方法及如何为人处事。如今,他也有了自己的店,生意红火。

32岁的任涛来自东昌府区侯营镇,也是高文平的得意门生之一,在第七届全国烹饪技能大赛中,他获得山东赛区第一名,并在总决赛中获得第17名的好成绩。从2002年开始学艺,三年后便开始“自立”,现在已开了3家餐馆。他说,自己的技术和创新能力还很欠缺,所以他会经常向师傅请教,并努力向前辈们看齐。

高氏烹饪技艺不仅后继有人,而且队伍正不断发展壮大。高文平说,传承和发扬聊城饮食特色,挖掘本土饮食文化,是祖辈们的坚守,更是他的夙愿。他将通过传习所这个平台,定期组织烹饪技能展演,并与学校等单位结合,加强交流和研讨,将老手艺和老味道留下来。