

关注旱情

发动全市抗旱，把旱情当作台风应对

三亚急拨2000万元解决饮水难

本报三亚6月10日电(记者程范淦)久不降雨，旱情严峻，三亚发动全市抗旱。今晚8时，三亚市召开市委扩大会议对旱情进一步研判，寻找对策应对灾情，全力以赴组织抗旱工作。记者从会上获悉，三亚市将拨付2000万元专门解决饮水困难问题。

今年1月1日至6月10日，三亚市区降水量合计仅18.4毫米，与历史同期均值273.2毫米相比偏少93.3%。全市各地区平均降雨量88.6毫米，比

**华能戈枕水电工程：
暂停发电
全力保灌溉**

■ 本报记者 刘笑非

6月10日，昌江黎族自治县叉河镇，又是一个晴天，意味着昌江的干旱仍在继续。自发布干旱橙色预警以来，时刻关注着天气预报的当地群众都希望有一场降雨来滋润干涸的土地。

位于叉河镇的华能戈枕水电工程，作为大广坝水利水电工程的二期枢纽，已接近两个月没有开动过水轮发电机组，在今年缺电严重的局面下，他们决定暂缓发电，集戈枕水库之水，全力灌溉下游的东方、昌江、乐东三个市县的64.55万亩农田。面对经济效益和社会责任，他们毅然选择了后者。

“3600万立方米的可调控库容，能够有效地缓解下游的干旱，即便没有上游水库的补充，按照目前供应灌溉用水的频率，坚持一个半月都没问题。”华能戈枕电厂安监部主任陈冠告诉记者，自4月16日正式向下游中干渠供水以来，累计供水量已达1800万立方米，并在持续加大供水力度。

“工程建设之初，本就以灌溉及供水为主，同时兼顾发电，如今西部大旱，正是需要我们的时候。”陈冠说。话虽说得轻松，外人却不知做出这个决定是顶着怎样的压力。

“今年海南电力缺口严重，暂停发电无疑会加大这个缺口，同时电厂还面临着亏损。”华能戈枕电厂办公室主任宋卫萍坦言，自工程建成投产以来，实际上每年都是顶着亏损在运营，而今年本应是电厂实现扭亏为盈的一年。“即便如此，在经济效益和社会责任面前，我们选择了后者。”

去年同期，华能戈枕电厂的发电量是9051万度，而今年这个数字仅为3894万度；去年同期用于灌溉的用水是8282万立方米，今年这个数字猛增至12774万立方米，其换来的是昌江乌烈、昌化、海尾等干旱严重的乡镇的灌溉，生活用水不枯竭。

顶着暂停发电和经济亏损的双重压力，华能戈枕电厂所提供的水资源还是完全免费的。“能够缓解下游地区的干旱，经济上的损失就不值一提了。”宋卫萍表示，目前水库容充沛，在各地水库相继出现水量不足时，戈枕未来还会调整流量，继续加大对下游地区的水源供应，共同抗旱。(本报石碌6月10日电)

多年同期偏少189.4毫米。全市干旱指数为特旱。根据气象部门预测，未来一周综合气象干旱指数仍维持特旱，未来30天降水仍偏少，且时空分布不均，日照充分，土壤蒸发量大，墒情变差。

受干旱影响，三亚全市水库蓄水量17044万立方米，占正常库容29.4%，有效蓄水量10519万立方米，蓄水量相比去年同期减少6456万立方米，比多年同期减少6369万多方

米，城市供水严峻。

同时，三亚全市农作物受灾面积2.1万多亩，其中，轻旱1.18万多亩，重旱8290多亩，干枯1600亩，全市2万多人出现饮水困难。林业干旱面积5.3万多亩，林木濒死面积4万多亩，经济损失1.3亿多元；全市森林防火形势严峻，今年已经接到各类火警23次。

针对旱情进一步蔓延，三亚市全市动员做好抗旱工作，将紧急拨付2000万元，对出现饮水困难的2万多

人进行打井补贴，解决人畜饮水困难问题；同时，积极采取补水措施，增加水库蓄水，计划在6月20日至8月20日从保亭报导水库调水315万立方米至赤田水库，以缓解城市供水紧张局面；做好人工增雨作业，形成有效降水；农业方面加大常年蔬菜基地抗旱投入，推广节水技术，鼓励农民种植耐寒的花生、地瓜等，确保旱年农民收入不减少。

针对用水大户旅游景点、景区、酒

店等企业，适当减少浇花浇水量，调低用水量；市政方面，减少路面洒水次数，加大利用中水浇花浇草等等。

省委常委、三亚市委书记张琦要求，从现在开始，要把旱情当作台风一样应对，全力做好抗旱工作，市三防办每周一报旱情；加强水利的科学管理，加大资金投入，解决饮水困难问题；水务部门从现在开始就抓紧研究工程性缺水问题，制定出时间表加以解决。



干旱致叶枯
夏日现“秋色”

6月9日，在三亚鹿回头公园半山腰，部分山林出现叶子干枯现象。据气象信息显示，截至5月，三亚相对常年降雨偏少92%，部分山林因干旱，绿色山林在盛夏里出现了“秋季”景观。 本报记者 张杰 特约记者 孙清 摄

我省旱情持续加剧，经济作物受损严重 西部部分橡胶林已停割

本报海口6月10日讯 (记者梁振君 通讯员谷家福)海南旱情持续发酵。旱情给我省西部农业生产带来巨大损失，香蕉、芒果等农业经济作物旱死情况严重，农业企业也遭受不利影响，尤以海南天然橡胶产业集团股份有限公司(简称“海南橡胶”)损失较为严重。

在干旱高温天气的持续影响下，海南橡胶旗下的位于昌江、白沙、乐东区域的红林、山荣、保国、八一、西培、龙江、邦溪、广坝、立才9家分公司，橡胶生产均受到不同程度影响，9家分

公司共计40余万亩橡胶园由于干旱导致不能更新种植橡胶中小苗，已种植部分中小苗旱死；部分橡胶树大面积出现黄叶、落叶现象，导致橡胶生产不得不采取休割措施。

以海南橡胶红林分公司为例，旱情已导致该分公司全面停割。与去年同期对比，每月干胶损失达到500吨左右，以当前市场价约1.4万元/吨计算，每月将损失700多万元。

与此同时，旱情已严重影响到以农业生产收入为主的基层职工群众，生活用水困难亟待解决。“橡胶停割，

没有收入，只能靠到外面打点零工来养家糊口。”红林分公司二十六队胶工杨冬善说。

该队队长符元福透露，生产队水库已经没有水了，只能在山坡上加建了一个蓄水井引水到生产队，但目前也只能勉强满足20位胶工家庭的饮用。洗菜、洗澡、洗衣服，都需要到几公里外的芒果地或者更远的地方取水，还因水质呈碱性，人不能饮用。

为应对旱情，海南橡胶集团昨天在昌江召开抗旱救灾工作会议，多方筹措资金516万元拨付给下属受灾单

位，用于分公司保橡胶生产和解决职工饮水所需费用。

海南橡胶下属企业在抗旱工作中也积极采取措施保职工生活稳定。其中，红林分公司积极寻找水源，修建简单储水设施，购买抽水泵以及铺设管道引水到生产队，解决职工饮水问题；邦溪分公司修建拦水坝储水，缓解职工饮用水困难。对其它饮水困难且不便寻找水源的生产队，分公司采取按胶工每人5元/天给予补贴，由生产队或片区负责拉运水到生产队分发给职工。

人工增雨烟炉发威 五指山下了暴雨

本报海口6月10日讯 (记者刘贡 通讯员黄彦彬)记者从省人工影响天气中心获悉，近日我省采取多种措施缓解旱情，6月8日的一场人工增雨烟炉进行作业，共使用暖云人工增雨催化剂烟条4根，作业后作业点周边自动雨量站降水量51mm，达到暴雨等级。

今年以来，五指山市干旱少雨，旱情给农业生产居民用水带来不利影响。6月8日下午，有一块积雨云在五指山毛阳镇附近生成并快速发展，省人工影响天气中心利用这一难得的机会远程遥控毛阳镇山区的人工增雨烟炉进行作业，共使用暖云人工增雨催化剂烟条4根，作业后作业点周边自动雨量站降水量51mm，达到暴雨等级。

指山毛阳镇附近生成并快速发展，省人工影响天气中心利用这一难得的机会远程遥控毛阳镇山区的人工增雨烟炉进行作业，共使用暖云人工增雨催化剂烟条4根，作业后作业点周边自动雨量站降水量51mm，达到暴雨等级。由于作业点附近为大广坝水库流域集

水区，对大广坝水库蓄水及下游乐东黎族自治县的旱情也有一定缓解作用，同时对森林防火作用也十分明显。

目前，省人工影响天气中心在我省乐东、五指山、昌江、东方4市县的山区设置了4套人工增雨烟炉，利用迎风坡的上升气流将催化剂带入云中，达到人工增雨效果的目的。人工增雨烟炉具

有远程遥控作业的功能，并可实时监控和拍照整个作业过程，具有作业成本低、可远程控制、指挥环节少、不受空域限制，可全天候作业等优点。此外，该烟炉还可以和地面人工增雨火箭作业互为补充，进一步提升西部和中部复杂地形区域人工增雨作业效果和覆盖率，对山区森林防火、水库蓄水等作用明显。

最生态的食材，最精细的工序，最真挚的情意，包裹成海南省首个获得国家地理标志证明商标的定安粽子。让我们走进定安制粽世家的后厨，去探寻一枚枚定安粽子历经18道工序后呈现出的浓情美味。

从一片粽叶到蛋黄猪肉

如果说定安古城的“三色”秀绝让您一饱眼福，咿咿呀呀的定安琼剧让您一饱耳福，那么，绵软浓香的定安粽子包准让您一饱口福。

海南粽子以定安黑猪肉粽尤为出名，软绵、浓香、油而不腻，其根本之处，就在于它独特的原材料配方和加工。

定安拥有全省最大面积的富硒土壤。在独特饮食文化熏陶下，数百年来，当地利用大自然的馈赠，将“获国家地理标志认证的定安黑猪肉、火山岩富硒糯米、富硒粽叶”三种食材，特制秘方调料、特殊制作工艺”各种要素融为一体，精心制作出具有独特鲜香绵软口感的定安粽子。

50多岁的蔡阳是老定安人，他在祖传基础上不断尝试、摸索，自信是粽子制作的行家，“要做出地道的定安粽子，

每一个工序都不能含糊。”定安粽子工序严谨，取材、加工粽叶、包馅、捆扎、煮制等工序都有讲究。

黑猪肉是海南肉粽的必备食材，但蔡阳对此更加挑剔。一定要来自获得国家地理标志认定的定安本地黑猪，不能饲料催生，吃杂粮长大的黑猪肉质更加鲜嫩浓香。猪肉要人工切出五花肉片后，经过数小时腌制，腌料中有蒜、酱油、香油，不同的调配比例呈现了不同的味道，这便是蔡阳从不外传的秘方。

数小时后，猪肉内的水分与调料的味道进行交换融合，猪肉本身的腥味被消减大半。此时前一天从山间采摘回来的野生粽叶(定安话音译)经过水煮已经剥叶去苦水消除，晾干后色泽微黄，却韧性大增。包粽子的阿姨是蔡阳家常年的工人，手法十分娴熟。将五六片粽叶铺开，薄薄地放一层，肉馅一层，咸蛋黄放置中间。双手

将粽叶一边合拢折叠，封住斗口，多余的粽叶沿粽子轮廓折回剪齐，麻绳捆绑扎紧。

煮粽子十分讲究火候，看似不大的蒸炉可以塞300多个粽子。下午5时，300个粽子已经包完，蔡阳早已架好炉灶将粽子排兵布阵般放进锅里。“我的粽子必须要煮到15个小时。”蔡阳家备着不少的木材。定安粽子一定要用柴火来煮，炉火越烧越旺，热气携带糯米、粽叶的味道一起“逃”出锅，在空气中蔓延。

随着高温，肥肉逐渐被煮化，变成了又香又浓的肉汁，渗进精瘦的肉和米粒中，多余的油脂经过粽叶流出，以至于粽子油而不腻。持续15个小时，每一粒米、每一片肉和蛋都相互嵌住，糯米变得越发有嚼劲，出锅微晾后便可打开粽叶慢慢品尝。此时肉极软极嫩，蛋极香，粽叶的清香在最外一层向内渗透，粽香回味不绝。

精心选材凝聚浓浓亲情，成就了定安黑猪肉粽这一浓情美味。

每一道工序都不能含糊。”定安粽子工序严谨，取材、加工粽叶、包馅、捆扎、煮制等工序都有讲究。

黑猪肉是海南肉粽的必备食材，但蔡阳对此更加挑剔。一定要来自获得国家地理标志认定的定安本地黑猪，不能饲料催生，吃杂粮长大的黑猪肉质更加鲜嫩浓香。猪肉要人工切出五花肉片后，经过数小时腌制，腌料中有蒜、酱油、香油，不同的调配比例呈现了不同的味道，这便是蔡阳从不外传的秘方。

数小时后，猪肉内的水分与调料的味道进行交换融合，猪肉本身的腥味被消减大半。此时前一天从山间采摘回来的野生粽叶(定安话音译)经过水煮已经剥叶去苦水消除，晾干后色泽微黄，却韧性大增。包粽子的阿姨是蔡阳家常年的工人，手法十分娴熟。将五六片粽叶铺开，薄薄地放一层，肉馅一层，咸蛋黄放置中间。双手

将粽叶一边合拢折叠，封住斗口，多余的粽叶沿粽子轮廓折回剪齐，麻绳捆绑扎紧。

煮粽子十分讲究火候，看似不大的蒸炉可以塞300多个粽子。下午5时，300个粽子已经包完，蔡阳早已架好炉灶将粽子排兵布阵般放进锅里。“我的粽子必须要煮到15个小时。”蔡阳家备着不少的木材。定安粽子一定要用柴火来煮，炉火越烧越旺，热气携带糯米、粽叶的味道一起“逃”出锅，在空气中蔓延。

随着高温，肥肉逐渐被煮化，变成了又香又浓的肉汁，渗进精瘦的肉和米粒中，多余的油脂经过粽叶流出，以至于粽子油而不腻。持续15个小时，每一粒米、每一片肉和蛋都相互嵌住，糯米变得越发有嚼劲，出锅微晾后便可打开粽叶慢慢品尝。此时肉极软极嫩，蛋极香，粽叶的清香在最外一层向内渗透，粽香回味不绝。

精心选材凝聚浓浓亲情，成就了定安黑猪肉粽这一浓情美味。

全省首家获国家地理标志证明商标的粽子

定安粽子：大自然的馈赠

如果说定安古城的“三色”秀绝让您一饱眼福，咿咿呀呀的定安琼剧让您一饱耳福，那么，绵软浓香的定安粽子包准让您一饱口福。

海南粽子以定安黑猪肉粽尤为出名，软绵、浓香、油而不腻，其根本之处，就在于它独特的原材料配方和加工。

定安拥有全省最大面积的富硒土壤。在独特饮食文化熏陶下，数百年来，当地利用大自然的馈赠，将“获国家地理标志认证的定安黑猪肉、火山岩富硒糯米、富硒粽叶”三种食材，特制秘方调料、特殊制作工艺”各种要素融为一体，精心制作出具有独特鲜香绵软口感的定安粽子。

50多岁的蔡阳是老定安人，他在祖传基础上不断尝试、摸索，自信是粽子制作的行家，“要做出地道的定安粽子，

每一个工序都不能含糊。”定安粽子工序严谨，取材、加工粽叶、包馅、捆扎、煮制等工序都有讲究。

黑猪肉是海南肉粽的必备食材，但蔡阳对此更加挑剔。一定要来自获得国家地理标志认定的定安本地黑猪，不能饲料催生，吃杂粮长大的黑猪肉质更加鲜嫩浓香。猪肉要人工切出五花肉片后，经过数小时腌制，腌料中有蒜、酱油、香油，不同的调配比例呈现了不同的味道，这便是蔡阳从不外传的秘方。

数小时后，猪肉内的水分与调料的味道进行交换融合，猪肉本身的腥味被消减大半。此时前一天从山间采摘回来的野生粽叶(定安话音译)经过水煮已经剥叶去苦水消除，晾干后色泽微黄，却韧性大增。包粽子的阿姨是蔡阳家常年的工人，手法十分娴熟。将五六片粽叶铺开，薄薄地放一层，肉馅一层，咸蛋黄放置中间。双手

将粽叶一边合拢折叠，封住斗口，多余的粽叶沿粽子轮廓折回剪齐，麻绳捆绑扎紧。

煮粽子十分讲究火候，看似不大的蒸炉可以塞300多个粽子。下午5时，300个粽子已经包完，蔡阳早已架好炉灶将粽子排兵布阵般放进锅里。“我的粽子必须要煮到15个小时。”蔡阳家备着不少的木材。定安粽子一定要用柴火来煮，炉火越烧越旺，热气携带糯米、粽叶的味道一起“逃”出锅，在空气中蔓延。

随着高温，肥肉逐渐被煮化，变成了又香又浓的肉汁，渗进精瘦的肉和米粒中，多余的油脂经过粽叶流出，以至于粽子油而不腻。持续15个小时，每一粒米、每一片肉和蛋都相互嵌住，糯米变得越发有嚼劲，出锅微晾后便可打开粽叶慢慢品尝。此时肉极软极嫩，蛋极香，粽叶的清香在最外一层向内渗透，粽香回味不绝。

精心选材凝聚浓浓亲情，成就了定安黑猪肉粽这一浓情美味。

每一个工序都不能含糊。”定安粽子工序严谨，取材、加工粽叶、包馅、捆扎、煮制等工序都有讲究。

黑猪肉是海南肉粽的必备食材，但蔡阳对此更加挑剔。一定要来自获得国家地理标志认定的定安本地黑猪，不能饲料催生，吃杂粮长大的黑猪肉质更加鲜嫩浓香。猪肉要人工切出五花肉片后，经过数小时腌制，腌料中有蒜、酱油、香油，不同的调配比例呈现了不同的味道，这便是蔡阳从不外传的秘方。

数小时后，猪肉内的水分与调料的味道进行交换融合，猪肉本身的腥味被消减大半。此时前一天从山间采摘回来的野生粽叶(定安话音译)经过水煮已经剥叶去苦水消除，晾干后色泽微黄，却韧性大增。包粽子的阿姨是蔡阳家常年的工人，手法十分娴熟。将五六片粽叶铺开，薄薄地放一层，肉馅一层，咸蛋黄放置中间。双手

将粽叶一边合拢折叠，封住斗口，多余的粽叶沿粽子轮廓折回剪齐，麻绳捆绑扎紧。

煮粽子十分讲究火候，看似不大的蒸炉可以塞300多个粽子。下午5时，300个粽子已经包完，蔡阳早已架好炉灶将粽子排兵布阵般放进锅里。“我的粽子必须要煮到15个小时。”蔡阳家备着不少的木材。定安粽子一定要用柴火来煮，炉火越烧越旺，热气携带糯米、粽叶的味道一起“逃”出锅，在空气中蔓延。

随着高温，肥肉逐渐被煮化，变成了又香又浓的肉汁，渗进精瘦的肉和米粒中，多余的油脂经过粽叶流出，以至于粽子油而不腻。持续15个小时，每一粒米、每一片肉和蛋都相互嵌住，糯米变得越发有嚼劲，出锅微晾后便可打开粽叶慢慢品尝。此时肉极软极嫩，蛋极香，粽叶的清香在最外一层向内渗透，粽香回味不绝。

精心选材凝聚浓浓亲情，成就了定安黑猪肉粽这一浓情美味。

每一个工序都不能含糊。”定安粽子工序