

中东部两轮雨雪已致21人死亡

“三九严寒”今日始 大范围大风降温

本报讯 据国家减灾办8日消息,截至8日11时,我国近日两轮雨雪灾害已造成中东部8省份21人死亡,237.5万人受灾。

1月2日以来,我国中东部地区连续出现两轮大范围、强降雪天气过程,导致山西、江苏、安徽、河南、湖北、湖南、陕西、重庆等地遭受低温雨雪冰冻灾害。其中,灾害造成安徽18人死亡,江苏、河南、湖北各1人死亡。此外,还造成3700余人紧急转移安置,1.4万人需

紧急生活救助;700余间房屋倒塌,近2800间不同程度损坏;农作物受灾面积233.1千公顷,其中绝收8.1千公顷;直接经济损失55.5亿元。

雨雪交加之,中东部大部分地区又迎来大范围大风降温天气。8日,寒潮预警的级别从“蓝色”变为“黄色”。

在中国传统习俗中,以冬至节气为起点,此后的27天,就是人们所说的“提冬数九”,

而“三九”又被认为是一年之中最寒冷的时段。今冬的“三九”将从今天开始正式到来,而这个“三九”期间,中国大部分地区将在实实在在的“天寒地冻”模式中度过。

如上文所言,从9日开始,中国大部分地区将持续处在低温冰冻天气中。

根据预警,受冷空气影响,9日至10日,内蒙古中东部、东北地区、黄淮西部、江淮西部、华南沿海及云南东部等地气温将下降6~

8℃,局地降温将达10℃以上。北方大部地区有4~6级偏北风,东部和南部海区有7~8级大风。

预计9日至13日,黄河以南大部地区平均气温将比常年同期持续偏低4~6℃。这期间,最低气温0℃线将南压至华南北部,黄淮中西部、江淮西部、江汉部分地区最低气温达-8~-13℃,不少地区的最低气温都会刷新去年立冬以来的新低。(宗和)



发年终奖啦!

1月8日,江西安义县鼎湖乡种粮大户凌继河给手下的种粮农民发放337万元现金作为年终奖,这也是凌继河连续7年给农民发放年终奖。据介绍,凌继河流转的土地面积由2010年的4700亩增加到今年

的2万多亩,他将田地分块交给其他种粮能手管理。这些种粮能手平时每月预领5000元工资,到年底则根据全年总产领取奖金。因为在农业科技创新方面的贡献,2017年凌继河当选为党的十九大代表。

图为1995年出生的种粮能手熊海仁领奖前高兴地敲起鼓来

新华社记者 周密 摄

高校不可“一刀切”关闭宿舍食堂

据新华社北京1月8日电 (记者 施雨岑)寒假将至,全国学生资助管理中心8日发出通知,要求各地各高校做好寒假期间为家庭经济困难学生送温暖工作,在尊重个人意愿的基础上,为因经济困难无力购买返乡车票的学生适当提供路费资助,助其回家与亲人团聚。

对于选择留校的学生,通知要求,各高校要建立寒假留校学生日常联系制度,为他们妥善安排好寒假期间的学习和生活。若留校学生数量少,可采取集中居住等方式,不能采取放假后限时离校、全部关闭学生宿舍和食堂等“一刀切”做法。

云南昭通一家七口遇凶

已致3死4伤 其中5名儿童

本报讯 昆明消息:1月7日凌晨,云南昭通镇雄县花郎乡一家七口遭遇凶,共造成3人(2名老年人、1名未成年人)死亡、4人(均为未成年人)受伤,案件正在进一步调查中。

据当地村干部介绍,嫌疑人行凶前疑似纵

火,火灾发生时间为4时40分许。死者为户主李某某夫妻和他们最小的孙子,伤者均为李某某的孙辈,最大10岁,最小5岁。4个孩子均是头部破裂,目前仍在昏迷,情况不乐观。李某某的3个儿子及儿媳都在福建打工。

黑作坊制售假驴肉进京

河北河间展开整治 4家黑窝点被查封

昨日上午,河北河间市决定,在全市范围内开展为期3个月的驴肉加工行业专项整治行动,进行拉网式排查,发现驴肉非法加工黑窝点立即查封,依法追究经营者责任。

据悉,在昨日对全市28个乡镇开展的统一行动中,河间市已发现并查封黑窝点4家,公安部门对涉及的企业已开展调查取证。

“驴肉”进京仅三成真

被冠以“中国驴肉火烧之乡”的河北河间,近日被曝多个乡镇存在熟食加工黑作坊,他们所加工的当地名吃——“河间驴肉”多不含驴肉,而是由骡子肉、马肉甚至猪肉,加上驴肉香精以及其他添加剂煮成。

记者调查发现,这些黑作坊通过货车、大巴等方式,将一包包“假驴肉”发往全国各地。多家黑作坊还联合找来厢式货车,专门往北京发“假驴肉”,送货上门。每天,厢式货车先是前往河间多个乡镇,途经多处固定地点上货,将“驴肉”装满后,整车开到北京南六环外的一处市场院内,再由其他大面包车将“驴肉”分装拉走,送往驴肉火烧店。一名黑作坊老板称,该货车每天跑一趟北京,整车装满可拉七八吨的货,但真驴肉只占三成。

黑作坊内猪肉变身

1月7日中午12时许,河间市黎民居乡窈庄村,记者经过前期摸底,与一家制售假驴肉的黑作坊老板约在其窝点看货。该处黑作坊位于一处民宅内。记者一进入大门就看见院子内烟雾缭绕,一股煮肉的气味扑面而来。

在该处黑作坊的里屋,一排木制架子上摆满煮好的肉。旁边还放着一台真空包装机,地上堆放着印有“河间卤香驴肉”的包装袋。

此处黑作坊老板说,这些肉都是马肉、猪肉。一般白天煮马肉,晚上煮猪肉,“白天煮马肉不怕事,晚上煮猪肉没人来查。”

老板自称一个月至少能出货1万斤,送往全国各地,最远的送到过云南西双版纳。

这样的黑作坊存在于河间多个乡镇。记者联系了河间时村、东八里庄村、大亮甲牌村等地7家驴肉生产作坊或工厂,对方均表示,有“便宜的驴肉卖”。

上述窈庄村黑作坊老板称,整个河间煮肉的作坊有三百多家,真正有证照的只占少数,“多使用马肉、骡子肉和猪肉,冒充驴肉。”

多名黑作坊老板称,他们所加工的“假驴肉”分为“一号肉”、“二号肉”。一号肉,是指用骡子肉、马肉或者两者与驴肉按照一定比例搭配后,加入驴肉香精,煮制而成;二号肉是特指猪肉打上胶,加入驴肉香精煮成。

猪肉制假获利翻番

多名河间当地从事驴肉火烧行业的人士坦言,近几年驴肉价格飞涨,但驴肉火烧还是维持五六元的价格,一些小店用不起驴肉,只好拿骡子肉、马肉、猪肉替代。

当地博龙香肉老板说,以前没有假驴肉,到2008年前后,开始出现用猪肉假冒的情况,“一头驴的生长周期是一年多,养起来还很麻烦。这几年驴肉的价格翻了几倍。”

河间当地驴肉的每斤价格在48元到75元之间,而以猪肉冒充的驴肉每斤价格仅20元左右,马肉、骡子肉冒充的驴肉,每斤价格为24元-28元。据悉,骡子肉、马肉一般来自进口冻肉,猪肉则是从江西、山东等地买来,算下来每斤约11元。按猪肉制假20元左右的价格出售,卖1斤可以挣一倍。据新京报

PIONEER

先锋国际酒庄联盟

百年张裕旗下专业进口酒平台

ATRIO
爱欧公爵
西班牙经典品牌

CHATEAU MIREFLEURS
法国塞合花酒庄
法国经典品牌

WOLF BASS
澳大利亚纷赋鹰标
澳洲经典品牌

FRANCE
法国苔思藤酒庄
法国经典品牌

原产地直供 真品保证

