

31份检察建议,督促14家行政执法部门及4个乡镇,用半年时间,改善供50万人生活的5300万立方米蓄水水质,水质从Ⅲ类转成了Ⅱ类。

这是大竹县2016年2月28日组成的“乌木滩水库生态环境综合治理专项活动领导小组”,共同开展“乌木滩水库周边生态环境综合治理专项活动”取得的成效。

日前,记者参加乌木滩水库环境治理“回头看”活动时,就“检察建议如何发挥作用、行政部门如何联合执法”进行了深入采访。

□邹双优 张星川 本报记者 闫军

# 31份检察建议 守护50万人生命水

2016年2月,大竹县“两会”期间,关于乌木滩水库环境问题的提案、议案不断。大竹检察院在听取县人大代表、政协委员的意见建议后,牵头联合县食药监局、环保局、水务局等14个部门及水库周边4个乡镇,组成“乌木滩水库生态环境综合治理专项活动领导小组”,共同开展“乌木滩水库周边生态环境综合治理专项活动”。

2016年3月1日、3日,治理小组两次到乌木滩水库调研发现,水库周边存在“两违”建筑3处、违法经营餐饮店9家,水面有大量枯死的水葫芦等漂浮物,水域边缘聚集塑料袋、烧烤残留物等污染物。

一周后,四川水环境监测中心达州分中心检测报告显示,乌木滩水库为Ⅲ类水质标准。

2016年3月15日,检察院向食药监局、住建局、乌木滩水库管理所等8家单位分别发出“检察建议书”:建议环保局与水务局协调配合,对饮用水源保护区环境保护和污染防治作出规划,通过多渠道加大宣传力度;建议食药监局,对9家餐饮店违法所得及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品进行没收,并作出行政处罚。

## 食药监局“狠招” 逼迫餐饮店关停

“拖后腿”的一些部门负责人被检察院约谈后不久,10余亩堵塞水库的“库尾”被疏通,“两违”建筑安全拆除,30余吨水葫芦及其它水生植物、水面漂浮物被全部打捞上岸,无证经营餐饮店

关停或搬迁的法律法规宣传火热开展。

“在乌木滩水库环境污染治理中,检察院没有执法权,只有监督权。”大竹检察院检察长陈刚介绍,要牵好这个头,只能根据法律规定,用“检察建议”的形式督促相关部门履行职能。

大竹食药监局执法监察大队长杨亮告诉记者,通过近一个月的法制宣传,9家餐饮店中有5家餐饮店停业,但他们还时刻观望着尚在营业的另外4家。

“餐饮行业中,酒水的利润比菜品高,我们要求全县酒水供应商不准向库区周边200米内餐馆供应酒水,否则将被约谈。”杨亮说。事实证明,食药监局的“狠招”起了作用,餐饮店不仅买不到酒水,连库存酒水也被召回,只好停业。

2016年5月25日,大竹县政府召开“乌木滩水库周边餐饮服务单位专项整治工作会”,会议邀请了相关餐饮服务单位及酒水供应商参加。会上,强调了整治目的、内容、步骤和时限,并争取到了整治对象的支持。同时,各部门积极为关停餐饮店重新选择符合条件的营业场所提供帮助,解决从业人员就业问题。不到一周时间,9家餐饮店全部取缔。记者在现场看到,取缔的餐饮店已经成为农户居家场所。

## 再发16份“检察建议书” 解决新情况新问题

之后,治理小组在沿着库区周边巡视时又发现了新情况:两家养殖场没有对产生的废物进行处理便外排,遇暴雨季节,废物被全部排入水库;群众到

水库里游泳现象特别突出;朝阳乡居民生活污水直排水库,已严重破坏库区生态环境……

“这次发现的问题比上次更多更严重!”陈刚拿出2016年6月12日的水质检测报告给记者看。

2016年6至7月,检察院针对新问题,向水库周边4个乡镇及相关单位共发出16份“检察建议书”:朝阳乡污水管网建设过程中,有违章建筑户阻碍施工,请相关部门配合做好居民工作,保证污水管网顺利建设……

记者了解到,朝阳乡场镇是水库周边4个乡镇中距离库区最近的乡,一直以来,场镇2000多名居民生活污水全部排至水库,对水库水质造成极大污染。

2014年,大竹县委、县政府为改善饮用水源水质,投资建设朝阳乡污水管网工程,但在建设过程中,因技术、房屋拆迁等问题,工程搁置停工。“‘检察建议’起了作用,涉及污水管网建设的各职能部门联合执法,很快就解决了工程技术问题,4家不愿拆迁的‘钉子户’中有3家已快速达成拆迁协议。”朝阳乡党委副书记、乡长何先国告诉记者。

## 7份“检察建议书” 让取水口变“森林”

随着治理小组各项工作的稳步推进,2016年8月15日,四川省水环境监测中心达州分中心传来了好消息:经检测,乌木滩水库水质从Ⅲ类转化为了Ⅱ类。

“事实证明,治理小组的工作见到了成效。”陈刚欣慰地指着检测报告说,“但治理小组没有因为水质好转而对污染源整治松懈。”

当月,大竹检察院又分别向相关单位发出7份“检察建议书”。

这次“检察建议”,重点加大对库区周边农户在种植生产过程中,推广使用生物农药、高效低毒农药、有机化肥的宣传。“检察建议书”对相关部门履职进行了监督,并得到落实。

“争取将农户种在库区边上的土地租过来,种氧化树。”今年2月9日,大竹县委副书记、县长李志超带领相关单位和乡镇负责人,实地调研乌木滩水库附近污水污染源治理时,看到水库取水口附近成片的农作物后说。记者同治理小组一行看到,目前水库取水口附近20余亩土地已被租用,并种上了氧化树。

“青山绿水是经济社会发展的底线,守住底线既是政府的法定职责,更需调动多方力量共同参与,凝聚起全社会保护环境、治理环境的强大合力。”李志超在接受记者采访时说,“检察院从民生问题入手,在水源保护和治理工作中作用明显,效果显著,体现了执法办案的法律效果和社会效果的有机统一。”

陈刚表示,检察机关将持续关注乌木滩水库周边环境整治工作,督促相关部门继续做好水质治理工作。下一步,大竹县的另外几条主要河流也将列入水质治理范围。

记者了解到,朝阳场镇污水管网预计今年底将投入使用,个别存在历史遗留问题的养殖场也将在年内搬迁。

4  
版

视觉·故事

达州日报

生活

周刊

编辑:廖晓梅

2017年4月21日 星期五

dzbs@126.com

2389342-407

## 8份“检察建议书” 驱逐保护区内餐饮店

总人口114万的大竹县,无江无大河,水资源极度匮乏。蓄水量5300万立方米的乌木滩水库,承载着城区及周边的东柳镇、乌木镇、朝阳乡、月华乡50余万人生产、生活用水的重责。这份沉甸甸的责任,从水库里时尔驶过的巡逻艇可以看出,它已被大竹县委、县政府托起。

“靠山吃山,靠水吃水。”2015年初,部分追求经济利益之人在乌木滩水库边的公路旁开起了“生态鱼庄”,乌木滩水库水源二级保护区200米内,两家挂着“生态鱼”招牌的餐饮店开张。一个月后,水源二级保护区200米内,又相继新开7家类似餐饮店。



手端掌上菜啦



乡村“十大碗”坝坝宴



农家小菜

制作头菜品碗

这油亮的色泽,亲,流口水了没?



制做喜沙

川东农村,民风粗犷,乡里若有婚丧嫁娶红白喜事,必宴客。席上水陆杂陈,皆是大块“文章”,绝对“干货”。这乡村乡味,记录农家宴客的“土菜香”,凡品尝过的,皆称这饭菜全是浓浓的“乡愁”味道。盛菜所用家伙不是盘,用碗,名曰“十大碗”,即主菜十道,所以席上所备主菜,多是十道。

“十大碗”在通川区碑庙镇石笋村已经流传几百年了。以前“十大碗”不是每天都能吃到的,只村里有人办红白喜事的时候才能一饱口福,比如喜结良缘,喜添贵子,满月酒、立新屋酒,还有老人们的寿酒等。以前的餐桌上是看不到盘子的,桌子上放的全部是蓝边大口碗,而且桌上放的都是十碗菜,主菜的取材全是猪肉,久而久之,当地人就给宴席取名为“十大碗”。

掌灯时分,主厨王召福倒背着手,去灶房屋仔仔细细巡视一遍,什么肉配什么菜,心中样样有数。稍时挽起衣袖,磨刀霍霍,与打下手的儿人一道,开始在一堆肉案前、油锅间穿梭往来。蒸、炸、烧、炖、煎,使出十八般烹调手艺,为众乡亲烹调属于农家的“舌尖上的味道”。

中午时分,“谈——各位叔伯兄弟姐妹,不论是亲家女婿,还是舅子老表,远亲近邻,请入席啰!”这时,只听支客师在院子里大声武气地喊起来,院里,几张席桌摆开了架势。

待客人坐定,即开始出席。灶房屋,敦厚农妇,手端掌盘,鱼贯而出,她们每到一席,便高喊:“酥肉,各收一!”“蒸肉,各收一!”片刻,品碗、酥肉、粉蒸肉、碗子肉、喜沙、烧白……满满当当、热气腾腾的“十大碗”上来了,馋得让人直流口水。此时,席上一位提酒壶的长者发话了:“各位,请!”大家赶紧动筷,一齐向排在“十大碗”之首的品碗戳去。

“十大碗”又称“九碗加一品”。头菜是品碗,这是一道最关键的菜,其主要成分是

肥瘦猪肉末、鸡蛋、豆腐、艾粉、香佐料,做成筒状,放油炸豆腐上,放在蒸锅里蒸熟,起锅时再淋上预先准备好的汤汁。品碗也是全席最大的一碗,往往居于桌子中心位置。需要注意的是,“十大碗”是个概称,正式宴席时,将会配上时蔬、汤菜以及碎庙本地的米豆腐,随着物质生活水平的提高,也会有炒肉丝,甚至鸡、鸭、鱼肉等。

开了味,客人们都在吃兴上,按长者指引,又迅速夹了块酥肉。炸出的酥肉,拳头般大小,色泽橙黄,酥而不腻。煮酥肉时,又撒了几粒葱花,味儿就更诱人了。看到香气撩人的“酥肉”,城里来的客人们又是拍照,又是发微信,忙得不亦乐乎。

粉蒸肉也是一道醇香馥郁的美味大餐。选料,粉蒸肉讲究,先将大米炒黄,石磨磨了,成粉,再把馒头厚、白花花的五花片子肉倒入盆中,配以小香面、大香面、橙皮粉、盐巴与肉裹拌,于碗中码成条状。一切收拾妥当,即上笼加武火猛蒸。熟之,粉面、肉片抱作一团,紧紧粘连。客人用筷一夹,片片嫩肉色香俱佳,入口即化。顿时,一缕缕浓香在嘴里久久弥漫……

王召福说:“以前的‘十大碗’出席时,那阵仗,如同生产队召开社员大会,村里男女老少闻香而动。村人一凑齐,‘十大碗’就快开锅了,那四散的香气早勾了村里人的魂儿。”

“十大碗”坐席是很有规矩礼仪的:碎庙“十大碗”宴席常规每10人为一桌,每桌将推一位席长,一般为年长或者德高望重者。正式开席时,席长的筷子指向哪道菜,其余9人便先后夹那个碗里的菜,且一人一个(块),不得无序随意,否则视为无礼。上菜也有规矩,一般是先上品碗,再分别上其他九碗。过去坐席讲究包“腊包儿”(腊,音读“za”),就是参与吃“十大碗”的人,可将自己应有的一份荤菜打包回家同家人分享,这是最地道的“光盘行动”。

王海军 本报记者 孟静 摄影报道

# 乡村盛宴 『十大碗』