



THE BEIJING NEWS

创刊于2003年11月11日

总第3004期

统一刊号
CN11-0245主管
中共北京市委宣传部出版
新京报社地址：
北京市东城区幸福大街37号
邮编：100061
传真：010-67106766
新闻热线：010-67106710
(24小时)
发行热线：
010-67106666
新京报网：
www.bjnews.com.cn广告经营许可证号：
京宣工商广字第0068号常年法律顾问：
北京市岳成律师事务所声明：
未经本报许可，不得
转载、采用本报及本报网
站刊载之内容。

■ 社论

谁为龙江河镉污染事件负责

对这样一个重大的、跨地域污染事件，不能仅仅追究排污企业的责任人，还应查清是否存在瞒报、渎职等情形，同时建立跨流域防污、治污的常态机制。

据报道，广西龙江河镉污染事件形势仍不容乐观。在河池为消除镉污染所设置的5道防线中，目前龙江河上的最大镉污染团即将突破第3道防线。在柳州市区上游57公里的柳城县糯米滩水电站以上的龙江河段，目前有镉浓度超标5倍以上的水体长达100公里。据最新报道，广西已刑拘涉嫌违法排污的相关企业的7名责任人。

随着时间的推移，龙江河镉污染情况还在不断发展变化。当地政府也在不停地发布信息，强调城市供水不会有问题，但现在人们

最为担心的不仅是镉污染事故本身，更是当地政府在处置事故过程中措施是否得力，谁该为持续了十几天的龙江河镉污染事件负责？

现在广西当地对镉污染不可谓不重视，自治区政府有关负责人甚至表示，动用“哪怕全世界的力量都要想方设法……一定要做到保障没有问题。”

但是，相比这种承诺，人们显然更愿看到透明、有效的处置行动。换句话说，在“动用全世界的力量”之前，当地政府是否已经用自身全部的力量，是否已经尽到了应有的责任？

1月18日柳州市接到河池市通报，启动饮用水水源污染事故应急预案Ⅲ级响应。到了1月27日，广西启动突发环境事件Ⅱ级应急响应。但媒体报道，龙江河死鱼事件1月15日已经发生，直到十多天之后，广西才启动全面的应急响应机制，这中间的迟滞原因是什么？如果能早一点启动，污染是否能早一些得到控制？

此外，污染事故发生后，河池市应急中心透露，污染源已初步查明，来自广西金河矿业股份有限公司。但三天之后，该处置中心又称，由于岩溶地貌等

多方面原因，污染源的最终确定遇到不少难题，污染源仍需进一步排查、确定。而据最新的消息，广西已刑拘涉嫌违法排污的金城江鸿泉立德粉材料厂等相关企业的7名相关责任人。那这些企业究竟是如何造成大面积污染的，相关部门在日常监管中为何没能及时发现，监管机制是否存在漏洞，还需进一步查实处理。

该事件发出的另一重要警示是，要突出河流污染治理的“流域意识”：上游有问题，下游必须早做防范。一旦发生污染，上游责任部门必须及时通报相关信息，

而下游则可把问题想得严重一些，也不能迟滞怠慢，做好跨区域的协同作战。否则，上游解决了，问题就会推给下游。

对这样一个重大的、跨地域污染事件，显然不能仅仅追究排污企业的责任人。在全力治污的同时，有关部门还应继续调查，查清是否存在瞒报、渎职等情形，对各责任方及时依法追责，同时建立跨流域防污、治污的常态机制，如此才能让当地民众真正心安。

相关报道见A14版

■ 观察家

三亚何时才能无“宰客”

这次“宰客”风波的实质，正是游客长期以来对三亚旅游环境不满所致。三亚应倾听到舆论背后的真正意图，努力完善市场监管，真正尊重游客的切身利益。

据报道，春节假日刚过，一则关于三亚海鲜餐馆高价宰客的消息就在网上迅速传播。昨日当地有关部门称，通过核查涉事海鲜餐馆销售台账，并未发现网友投诉的消费记录。不过，网络上对三亚宰客现象的批评还是不绝于耳。

毫无疑问，这桩风波让三亚陷入一场公共形象危机之中。当地对此反应不可谓不迅速，如领导批示、迅速查封涉事海鲜餐馆等，却又无意中表现出某种傲慢姿态。例如，三亚市政府新闻办早前居然在微博上声明：“今年

春节黄金周在食品卫生、诚信经营等方面三亚没有接到一个投诉、举报电话，说明整个旅游市场秩序稳定、良好。”这简直是火上加油，招致更多网友质疑。

因为“零投诉”并不等于没问题，这是个常识判断。如今网络日益发达，反映问题的门槛也相对较低，很多人习惯在网上“投诉”，难道网上的“投诉”就不是投诉？三亚有关部门既然懂得开通微博，说明对网络的重要性也有一定认识，如果把微博意见也纳入“投诉”范畴，又怎会得出“零投诉

所以市场秩序良好”这样荒谬的结论？

昨日，三亚市政府新闻办微博再度发声明表示，春节期间当地12315接到消费者申诉举报、咨询电话70个，“海鲜排档、水果零投诉，前一则微博表述有误”。从中可看到当地有关部门似乎还没搞明白，投诉率高固然不好，可如果一方面消费者反映强烈，另一方面很少有人愿意投诉解决，这更加不妙。因为这肯定说明，当地政府部门公信力没有得到消费者的认可，消费者不相信当地有关部门

能够管好这件事情。

在舆论一片质疑、诸多游客网上现身说法的情况下，三亚坚持“零投诉”的说法，显然并不明智。事实上，三亚“宰客”不是今年才有，更不是个别偶然。近年来，从央视到地方媒体均有报道类似宰客事件，可这一乱象并无根本改观。

就在春节期间，演员马伊琍也在微博上抱怨三亚，“两个助手出去吃饭要了西红柿鸡蛋和墨鱼，结账八百，最后叫来当地朋友才解决。”在此轮“宰客”风波发生后，也有不少网友纷纷发

微博讲述春节期间三亚旅游“被宰”的经历。昨日，有网络调查也显示，70%的网友近期有在三亚遭遇过宰客的经历。

这次“宰客”风波的实质，正是游客长期以来对三亚旅游环境不满所致。

三亚应倾听到舆论背后的真正意图，努力完善市场监管，打击商家宰客行为，真正尊重游客的切身利益。如果三亚想成为一个国际化的旅游城市，不想办法杜绝宰客这类事情，是不可能的。

□孤云(媒体人)
相关报道见B03版

更正与说明

【文字更正】

1.1月30日A17版《昂山素季角逐补选呼吁修改宪法》(校对:杨许丽 编辑:王晓枫)一文,第1栏第3段倒数第2、3行“使缅甸能够较好地实现民主改革”中,“能好”应为“更好”。

2.1月30日D08版《银泰大红门店开业表现强劲》(校对:陆爱英 编辑:刘映)一文,第4、5行“开业仅10天既冲破千万大关”中,“既”应为“即”。

本报谨就以上错误和疏漏向读者和相关单位、人士致歉。
挑错热线:010-67106710
栏目编辑:李赛

大师的邂逅与国宴的解构



图:世界最佳侍酒师安德雷斯·拉尔森先生

西方侍酒大师找寻的中国美酒

作为一名侍酒师，拉尔森认为跟上时代的变化节奏很重要，他说：“我喜欢旅行，经常会到世界各地的葡萄酒产区，去搜寻和发现一些真正的好酒。”

在中国，拉尔森探访了位于北京密云张裕爱斐堡酒庄，在爱斐堡酒庄，拉尔森找到了他喜欢的东方佳酿——2009年份爱斐堡丁洛特特

对于侍酒师这个职业，大多数中国人或许会感到陌生，因为在传统中餐厅里没有侍酒师一职。在欧美侍酒师却是一种价值指针，即使是在法国也只有高级餐厅才有这样的专业人才。侍酒师不仅掌管餐厅的储酒宝藏，还懂得设计美酒佳肴的搭配，为进餐增添更加愉悦的心情。

到目前为止，拥有“世界最佳侍酒师”(Best Sommelier of the World)头衔的仅有13位。来自瑞典的安德雷斯·拉尔森(Andreas Larsson)正是其中最富盛名的一位，同时，他还被认为是当今侍酒师世界及葡萄酒品鉴方面的领导者。

期酒。他兴奋地说：“09年份爱斐堡丁洛特特期酒香气丰美，单宁柔润、丝滑，结构精致优雅，非常接近波尔多风格。09年是波尔多的传奇年份，没想到2009年的爱斐堡红酒也这么令人惊叹。”

两位大师解构国宴美酒美食搭配艺术

拉尔森与人民大会堂高级厨师的邂逅，带来中西方餐桌文化的碰撞与交流，两位大师共同解构了国宴级美酒与美食最佳搭配。

在2010年上海世博会开幕晚宴上，张裕爱斐堡酒庄大师级赤霞珠干红与霞多丽干白作为餐桌上的主角，为33国贵宾带来轻松愉悦的心情与经历。拉尔森在品尝国宴菜墨鱼仔花虾时说：“爱斐堡霞多丽干白酒体丰腴而优雅，奔放的果香与新鲜虾肉的甜味相呼应，富有青春气息的清新感和适中的酸度使这道海鲜的鲜美变得立体而生动。”

餐桌上，拉尔森特别了解了极具中国传统特色的鲍鱼红烧肉原料和做法，细细品尝之后，拉尔森认为：“爱斐堡赤霞珠干红浓郁的黑醋栗和雪松

木香气与中国传统酱汁的甜香相映成趣，丰厚而圆润的酒体与浓郁的肉汁融合在一起，柔和的单宁减弱了红烧肉的油腻感，绵绵的后味也使这道菜更有层次感，这样的搭配是最美妙的体验。”



图:张裕葡萄酒出现在世博晚宴上