

奋斗者正青春

汤超恒：巡山走过的路 可绕地球两圈



5月31日，2022年佛山市道德模范现场交流活动举行，佛山市自然资源局南海分局里水管理所、里水镇森林防火队队长汤超恒获颁2021年佛山市“最美应急人”称号。

一顶安全帽、一把镰刀、一身橙色工作服，汤超恒常年保持这身打扮，围着里水的山林转了17年。他每天巡山至少两次，一次要走10多公里山路，17年走过的路可以绕地球两圈。支撑他这样做的，是他对于守山护林责任的深刻理解及对森林最质朴的爱。

“只要我还走得动，我就会在这条护林之路上一直走下去。”眺望逶迤翠绿的山林，汤超恒坚定地说。



■汤超恒与队友巡查山林。

每天巡山前晨跑六七公里

1984年，18岁的汤超恒光荣地成为一名武警战士。1987年，汤超恒退役回到家乡，当上了护林员。“晚上回家，感觉脚都不是自己的。”山路崎岖坡度大，每天走下来，他明显感觉到身体不适。

2005年，尽职尽责的汤超恒被任命为里水镇森林防火队队长。这个光荣而艰巨的任务，他一做就是17年。

做森林防火员，要耐得住清

苦，经得起考验。要冷得、晒得、跑得、累得、饿得……“当好森林卫士不容易。工资待遇不高，日子平淡清苦。巡山要消耗大量体能，每天都是汗流浹背，而且几乎常年无休。有时遇上火情预警，半夜还要上山巡看。这些工作看似简单，难就难在要确保万无一失。”汤超恒说，刚开始巡山时缺乏经验，他被山里的蚊虫叮得脸部和双手满是“包”，偶尔还会突然碰到毒蛇，吓得头皮发麻。

七天六夜消除火情威胁

扑灭，38人守住7公里长的隔离带，形成了一道坚固的“长城”。

“只要有一点点火星，就能撩起熊熊大火。”汤超恒和队员们不敢有一丝松懈，在山火没有完全扑灭之前，所有人直接住进了山里。累了，就靠着树干睡；饿了，就席地而坐，在野外“开餐”；渴了，就打开一瓶矿泉水，每人抿上一口。

“每一棵树都是大自然的馈赠，

“每天从崎岖不平的山路上走下来，背上满是汗迹，双手被蚊虫叮咬得红肿，双脚也被荆棘划出一道口子。”汤超恒说，自己也曾想要放弃，但转念一想，当兵那么辛苦都过来了，这点辛苦又算得了什么。

汤超恒每天巡山前先晨跑六七公里，增强体能。“不论是当年参军保家卫国，还是如今作为一个护林员守护绿水青山，我的初心始终是为人民服务。”汤超恒说。

它为我们遮风挡雨，现在轮到它们充当它们的‘保护伞’。”就这样，汤超恒的队伍一直奋战在前线，扑灭了8次飘到里水的火苗，没有让秀丽的青山受到伤害。直至第五个夜晚，花都的大火终于被扑灭。

为了防止山火死灰复燃，汤超恒带领队员在山上驻守了两天两夜，直到里水森林火情威胁完全消除。此时，他已经奋战了七天六夜。

与不法分子惊险搏斗

一个水壶、一顶头盔、一部对讲机、一把陈旧的镰刀，这是汤超恒护林时随身携带的家当。从自行搭建的岗亭出发，汤超恒带着一位队员，沿着狭窄的山路仔细巡看，有时顺手清理灌木、杂枝和落叶等。

每次巡山累了，汤超恒都会脱下沾满汗水的头盔，坐在石头上，小心翼翼地用指甲撕掉手掌上的老茧，放在身边的那把旧镰刀，握柄处被他的双手磨得光亮。

“清理巡山路上的杂草，砍伐山上的枯松，药物喷杀山下的微甘菊，一天中要做的事如山那般多。”汤超恒说。

2017年初秋的一天，汤超恒像往常带着装备，和一名队员上象岗岭护林。在巡山过程中，他们刚好与两个捉蜂人相遇。“站住！”汤超恒立刻跟上去询问对方，并告诫他们这片林区不可

擅自进入。

出乎意料的是，对方不仅不承认错误，反而大声狡辩，态度嚣张，还拿出砍刀，不停地挥舞着。形势剑拔弩张，一不小心就有可能出现伤人事件。在对方挥刀过来的一瞬间，汤超恒迅速避开。还没等对方反应过来，他立刻抓住对方的手臂，一把将砍刀夺过来，并将其制服在地。随后，在队友的帮助下，他们立即报警，将不法分子交由警方处理。

没有豪言壮语，没有惊天地的动人事迹，身材敦实、皮肤黝黑的汤超恒很平凡，但对于森林，他犹如雄鹰一般的存在，他让里水在17年来未发生过一次火灾，也让我们坐拥绿水青山和清新的空气。他说，守护绿水青山需要一代代人的努力，自己会继续维护里水美丽环境。



■汤超恒在检查树木。

文/图 珠江时报记者 陈志健

陈永华：自创标准化烧炉 匠心传承里水烧腊



来自里水的广东广记食品生产有限公司（以下简称“广记食品”）董事长陈永华作为“诚实守信”类别的榜样人物脱颖而出，获评2022年“南海好人”称号。

“做好食品，做良心食品”是陈永华的生意经，他从白手起家到目前年销过亿，坚持精益求精、诚信经营，让广记食品成为广府烧腊的优秀传承者，让里水烧腊成为街坊公认的地道老广味。

“将会继续深耕烧腊行业，做街坊们放心买、安心食的良心食品。”陈永华说。



■陈永华用自创的标准化烧炉烧制烧腊。

科技赋能 为烧腊装上“放心锁”

每到傍晚时分，广州越秀区珠光市场对面的广达记总会排起长长队伍，街坊们都爱吃这家源自里水的烧腊。这是陈永华在1981年开办的第一家店铺，整整41年从未休业过一天，14平方米的空间曾创造过一天卖13万元烧腊的神话。

1981年，18岁的陈永华高中毕业后，做起小本生意。在亲戚的介绍下，去广州大酒楼的后厨学了三天烧腊制作，回来便在自家挖了地窖，架起一米八的高柴，自己研制配料，凌晨烧制，清晨便骑着单车跑到广州去卖。

“很快就卖光了。”陈永华回忆，明火烧制的乳猪很好卖，第一个月就赚了60元。于是，陈永华在广州越秀区租下了一间14平方米的门店，决心将这门生意长久做下去。

陈永华的烧腊事业顺风顺水，勤奋加上良心经营让他赚得盆满钵满。然而在1994年，这份幸运戛然而止，一场猪瘟让他亏损300万元。

1994年，陈永华决定自己开养殖场，最高峰的时候有6000头猪，不仅可以自用，还能对外出售。

谁料养殖场第一年就遇上一场突如其来的猪瘟，上千头猪无一幸免。情急之下，他找到佛山科学技术学院和华南农业大学的教授，在得知教授也在研究这方面的课题时，主动将自己的养殖场作为团队的科研基地。

1996年，项目结题，养殖场得救了，陈永华第一次尝试到科学的魅力。在随后的二十多年中，陈永华不断用科技为良心食品保驾护航，其中最让他得意的是工厂里的

消毒系统。

2015年，南海食药监局在全省首创《南海烧腊》联盟标准，而广记食品早已在标准之上，工厂采用全中央净水设备过滤，使生产用水达到直饮标准，远高于行业标准；中央消毒系统每天定时2次消毒，保障食品安全；工厂车间生产环节全部透明化，实现了阳光车间。匠心营造安全、放心的绿色产品，被食药监部门评定为“食品生产安全示范单位”，“广记烧腊”是广东本土烧腊老字号品牌，在市场上赢得了良好的口碑和信誉。

2018年，广记食品响应南海创建广东省食品安全示范区号召，给每一份烧腊装上了一道“放心锁”，通过二维码就可以为烧腊熟食溯源，这让广记食品得到了更多食客的青睐。

自创“傻瓜式炉” 按需现烧即售

走进里水新兴路的广达记烧腊快餐店，备料区明厨亮灶，一字排开的6台小型烧炉十分醒目，透过玻璃窗可见烧鸭、烧鹅、叉烧在火红的电炉中旋转，香喷喷的炙烤味扑鼻而来。

这就是陈永华自创的标准化烧炉，炉子上有一块触摸显示屏，根据不同的食材分别设有不同的程序，备料员只需将半成品挂入烧炉，按照不同的食材启动相应程序即可，烧制好后烧炉会发出提醒声音，他戏称之为“傻瓜式炉”。

“这些半成品重量只能相差100克。”陈永华介绍，统一半成品的规格是标准化的第一步，其次是控制好不同食材的温度。对于顾客来说，现烧即售可以品尝到烧腊刚出炉的最佳口味，全冷链配送和“明火”淬炼也保证了食品安全；对于商家来说，不

再需要提前一天向烧腊工厂订货，只需根据客流量提前一小时烧制即可，真正按需烧制，保证成品不隔夜，餐餐新鲜，也避免了被烧腊师傅技术左右口味的窘况。

今年3月，位于里水镇布新村的永华大厦落成投用，这是陈永华投资超6000万元新建的自动化厂房，拥有7个大型现代化车间，多条半自动化生产线，广记食品还在结合最前沿的发明专利热保鲜技术，加紧布局全球烧腊销售，在不添加防腐剂、添加剂的条件下，烧腊可不用真空包装，根据不同产品的特性常温保存30日至90日，消费者只需加热即可食用。不久，广记烧腊将可覆盖到深圳、珠海等广东周边城市，通过热保鲜技术配送甚至能使广记烧腊远销欧洲等地区。



■陈永华和他的烧腊店。

文/图 珠江时报记者 陈志健