



# 日本熊本县 发生7.1级强震

已致34人死亡;多处房屋倒塌;数万户停水停电

据中国地震台网正式测定,当地时间7月28日16时27分(北京时间15时27分),日本九州岛发生7.1级地震,震源深度10公里。截至当地时间7月28日23时30分,九州岛熊本县已记录超过100次余震。截至当地时间7月30日下午,熊本县地震造成的死亡人数已达34人。

## 多人伤亡,人员被困

日本熊本县灾害对策总部30日下午通报说,熊本县7.1级地震造成的死亡人数已上升至34人,另有5人重伤。

遇难者中,有8人死于日本制纸集团八代工厂烟囱坍塌事故,7人死于嘉岛

町大型商业设施爆炸坍塌事故。

## 房屋倒塌,停水停电

据熊本县消防等部门消息,宇城市多栋建筑起火,八代市多处住宅倒塌,自来水管破裂。地震还导致熊本县著名古迹熊本城部分石墙坍塌。

日本燃气协会7月28日晚表示,受地震影响,九州燃气公司已停止向八代市约9000户供应燃气,西部燃气公司暂停向熊本市南区及东区约500户供气。熊本县内一度约有14万户家庭停水。另据九州电力消息,截至当地时间7月29日凌晨5时,熊本县内约有35640户停电。

## 列车停运,交通受阻

据日本方面7月28日消息,八代市一列货运列车脱轨侧翻,九州新干线及多条普通铁路暂停运行。熊本机场一度关闭跑道,多趟航班取消。截至7月28日22时,仍有4列新干线和6列普通列车停运,乘客等待疏散。

九州新干线7月29日自首班车起全线停运,其中熊本站至鹿儿岛中央站区间终日停运;博多站至熊本站区间将视安全检查结果决定是否恢复运营。上图为7月28日在日本熊本县嘉岛町拍摄的一处受损的大型商业设施。

据新华社

## >>现场直击 强震后的日本熊本县

7月29日上午,记者一行赶到日本熊本县强震灾区。由于前一天在这里发生了7.1级地震,熊本机场关闭跑道,多趟航班取消,记者只能从福冈转乘汽车前往灾区。

进入熊本县后,道路上汽车行驶缓慢,沿途多个加油站前排起长队。可以感受到地震给当地交通和居民生活带来巨大影响。

记者在熊本县嘉岛町看到,在前一天地震中发生爆炸的一座大型商场的二层区域已经面目全非。外墙和玻璃大面积脱落,内部建筑骨架暴露在外,瓦砾、金属和玻璃碎片散落在四周。部分道路被建筑残骸阻断。

商场外围拉起了警戒线,消防和警方等人员不断进出,救援仍在继续。该商场负责人29日下午在记者会上表示,截至目前爆炸事故已造成3人死亡,1人心肺功能停止,仍有3人下落不明。

“突然砰的一声,周围一下子被白色粉尘笼罩。”一名出租车司机回忆了爆炸发生时的景象。地震发生时,他正在商场停车场内候客,距离外墙被炸飞的区域约30米。他说,距爆炸地点数十米处的其他车辆也受到波及,一辆冷藏车遭冲

击后导致车身外部不锈钢板凹陷。

日本共同社报道称,事故原因仍在调查中,怀疑爆炸可能与燃气泄漏有关。日本内阁官房长官木原稔7月29日上午在记者会上说,消防和警方人员28日在商场爆炸坍塌现场开展搜查时,曾“闻到建筑物内有燃气味道”。

家住商场附近的榊山告诉记者,地震来得十分突然,建筑物摇晃非常强烈。在她看来,这次地震的震感甚至超过了10年前的熊本地震。“昨天一整夜都没有睡,很害怕余震。夜里一晃动,就会被惊醒。”她说。

目前,余震仍在持续,震级3级以上的余震已经发生数十次。地震发生后,榊山家的自来水变得浑浊,无法正常饮用,马桶不能冲水,居民无法洗澡,饮用水和生活用水成问题。

熊本县7月29日下午4时许通报说,截至目前,地震已造成12人死亡,6人心肺功能停止,62人受伤。

7月29日,当地最高气温超过30摄氏度。对于刚刚经历强震的居民来说,炎热、缺水和持续不断的余震,正使灾后的每一个小时变得更加难熬。

据新华社

## “姜茸酥皮鸡”新味承古法

□牡丹晚报全媒体记者 郭卫东 姜培军

### 姜香承古,酥皮出新

7月28日傍晚,菏泽金满堂饭店后厨烟火升腾。厨师长赵化青正专注烹制他的新创菜品“姜茸酥皮鸡”。腌制好的三黄鸡块滑入热油,炸至表皮金黄酥脆,捞出后淋上秘制姜茸酱汁,顷刻间姜香与肉香四溢。这道咸香酥脆、姜香浓郁的创新鲁菜,既开胃又具有养生功效,成为当晚餐桌上的亮点。不少食客闻香而至,纷纷询问这道菜的来历,赵化青笑而不语,只待大家动筷之后,才从他们的赞许目光中收获满足。

“入口先是酥皮的脆爽,紧接着是姜茸的辛香与鸡肉的鲜嫩在舌尖交融。”赵化青一边装盘一边介绍。这道“姜茸酥皮鸡”源于他对食材的重新思考:

姜能驱寒暖胃,与鸡肉搭配不仅去腥增香,更提升了菜品的健康价值。在传统鲁菜咸鲜基调上,他融入现代养生理念和口味偏好,让老味道有了新表达。为了找到姜茸与酱汁的最佳配比,他反复试验数十次,从姜的产地到研磨的粗细,都逐一比对,最终才确定了这一款既有冲击力又不失醇厚的风味。此前,他的拿手菜“海皇鱼头王”和“三葱酥皮虾”早已成为食客口中的必点菜品,而此次新创则再次印证了他对鲁菜传承与创新的理解。

### 扎根灶台二十载

赵化青,1985年出生,2003年师从烹饪大师李国顺,自此扎根后厨二十余年。从东明三和饭庄的主厨(2005年),

到巨野麟州宾馆的炒锅磨砺(2008年),再到单县百事顺大酒店的厨师长(2010年),他一步步积累经验。2012年远赴枣庄静雅大酒店担任主厨,并在当年枣庄烹饪大赛中斩获银奖,初露锋芒。此后,他辗转菏泽天舒酒店、府南味道、定陶特色酒楼,直至2026年履新金满堂饭店厨师长。每到一个新岗位,他都把每一餐当作考试,把每一道菜当作作品打磨。在他看来,后厨没有捷径,只有灶台上日复一日的火候拿捏和滋味调试,才是真正的“基本功”。2021年,他在定陶区“祥光杯”烹饪大赛中凭借精心改良的鲁菜夺得金奖,这份荣誉正是对他二十载坚守匠心、不断精进的最好回响。



### 做菜如做人

“做菜如做人,要有温度,有层次,有回甘。”赵化青说,他的想法简单而坚定:传承鲁菜文化,坚守匠心不改初衷,用心做好每一道菜,让菜品成为菏泽的文化代言。他常对厨房里的年轻徒弟说,鲁菜的精髓不在于炫技,而在于对食材的尊重和对味道的真诚。夜幕降临,金满堂饭店的客人

渐多,他转身回到灶台,火光映亮脸庞,也映照出一位鲁菜匠人不变的初心。他最大的心愿,是通过自己的双手让更多人品味鲁菜的醇厚与美好,让菏泽的味道走得更远。

