遭遇强冰雹袭击后，巴中恩阳区关公镇骆动山村村民周维明家李子园里，未成熟的李子掉落一地。

巴中市恩阳区关公镇遭遇罕见气象灾害 强冰雹袭击一个多小时 数千亩农作物受损

6月10日傍晚6时许，巴中市恩阳区关公镇遭遇持续一个多小时的强冰雹袭击，整个过程还伴随有阵性大风和强降雨。此次灾害性天气导致该镇大面积农作物严重受损，部分区域几近绝收。

“持续时间这么长的冰雹，我还是第一次遇到。”关公镇骆动山村村民周维明告诉华西都市报、封面新闻记者，直到6月11日中午，他家李子园里还堆积有没化完的冰雹。事发后，当地党委政府迅速开展灾情统计，研究制定灾后自救、保险理赔、政府补偿等措施。

成片的玉米被冰雹砸倒。

到第二天仍未融化的冰雹。

现场探访：冰雹致大面积农作物受损

“种李子已有十年了，还是第一次遇到如此严重的冰雹灾害，5亩多李子基本上绝收了。”11日午后，气温升到30多摄氏度，周维明站在受损的李子园里，无奈地对记者说。

现场，成片的李子被打落在地，不少树枝被大风刮断。在一些背阴处，还有不少未融化的冰雹。

记者走访发现，此次冰雹灾害影响范围不大，主要集中在关公镇，但破坏力强。

在受灾严重的区域，玉米、高粱秸秆大面积倒伏，没有倒伏的，叶片被撕成条状；农户房屋周边的蔬菜叶片，也被冰雹打碎，四季豆、黄瓜、南瓜、茄子等蔬菜变得面目全非。稻田里，栽种不久的秧苗被砸倒、砸伤，杂乱地浸泡在水中。

关公镇党委书记程林介绍，初步统计，全镇受灾的粮食作物和经济作物面积数千亩，主要集中在永定社区、风华村、西南村等区域。其中，永定社区受灾尤为严重，农作物受灾面积达1600多亩。值得庆幸的是，房屋受损情况总体不算严重，也没有造成人员伤亡。

生产自救：青储利用与抢时补种并举

灾情发生后，关公镇党委政府迅速启动应急响应。6月10日傍晚，当地以“线下+线上”的方式召开紧急会议，要求立即启动应急预案，排查地灾安全隐患，及时转移高风险区域的群众。11日下午，镇政府再次召集全镇村社干部在天官社区召开会议，专题研究部署灾情统计和灾后处置工作。

针对确认绝收的庄稼，镇政府将组织村民进行收割，并统一粉碎加工成青储饲料。当地养牛场将按照政府指导价每斤0.25元上门收购，以减少村民损失，实现资源再利用。

与此同时，政府动员受灾村民尽快清理受损农田，腾出土地进行补种。镇政府将免费发放晚熟玉米、大豆种子，支持村民抢抓农时，力争挽回部分损失。为加快进度，镇政府还将依托新成立的“助耕会”，动员两个农机合作社提供义务帮助，协助农民进行土地翻耕和播种。

11日下午，关公镇所有党员干部全部深入村社，按照会议安排全面铺开灾后处置工作。

风华村村民陈女士告诉记者，原本以为2亩多玉米全部打了水漂，没想到还能做青储饲料，“不管怎么样，能捡一点算一点嘛。政府考虑得周到，我们还是有想头的。”

保障帮扶：保险理赔与困难补贴并行

为减轻受灾农户负担，当地政府制定了分层帮扶措施。对于购买了农业保险的受灾农户，政府将积极协助联系保险公司，推动开通理赔绿色通道，加快理赔进程。针对因灾绝收且经济困难的未投保农户，政府将组织力量进行摸底登记，协助其申请受灾补贴，确保基本生活不受影响。

程林告诉记者，当前核心任务是准确核实灾情，高效落实各项救灾措施，包括青储饲料加工收购、补种改种工作的推进。保险理赔和困难帮扶政策，也必须及时落实到位。争取十天之内完成灾后处置工作，把灾害损失降到最低。

华西都市报-封面新闻记者 曾业 罗轩 摄影报道

成都发布今年首个高温红色预警

最高气温可达40℃以上，未来一周高温持续

6月10日，四川盆地已有13个站点打破6月最高气温纪录。这样的“热度”还会持续，甚至还会升级。

6月11日10时，成都市气象台更新高温橙色预警信号为高温红色预警信号，这是成都今年首次发布高温红色预警，也是成都市气象台历史上发布得最早的一个高温红色预警信号。

记者从成都市气象台了解到，预计成都市武侯区、锦江区、青羊区、成华区、金牛区、高新南区、高新西区和青白江区的所有镇(街道)未来24小时内最高气温将升至37摄氏度以上，东部新区的大部分镇(街道)未来24小时内最高气温将升至40摄氏度以上，高温时段主要出现在12时至19时。预计未来一周成都高温持续。

截至11日，成都金堂、新都、龙泉驿、双流、天府新区已发布高温红色预警信号，彭州、邛崃、郫都、蒲江、温江、都江堰、崇州、大邑、新津、简阳已发布高温橙色预警信号。

成都市应急管理局、成都市气象局提醒有关部门做好防暑降温应急工作；注意公共环境卫生和食品卫生；加强防火，注意防范因用电量过高和电线、变压器等设施电力负载过大而引发的火灾，确保电力设施安全；午后高温时段避免户外活动；防暑降温，对老弱病幼人群采取保护措施。

此外，德阳、乐山多地也已将高温橙色预警信号升级为红色。这是最高等级的预警信号。

未来几天，四川不少地方都可能热出6月新高，甚至可能出现连破纪录的情况。除了14日有弱冷空气入川造成局部雷阵雨外，一直到17日，四川盆地都少雨高温。15日至17日的热度可能还会强于目前这波。

华西都市报-封面新闻记者 吴冰清

成都野生菌“打野”攻略走红，专家提醒：

切勿随意采食野生菌，误食或致命

近期，有网友晒出捡拾的野生菌，并附上成都周边的“打野”攻略。不少攻略走红后，帖子里的讨论也炸开了锅，有人说野生菌可能有毒，不建议自行采食；也有网友表示，自己采的更新鲜。

对此，四川省食用菌创新团队岗位专家、成都市农林科学院高级农艺师李昕竺提醒，不要随意采食野生菌，一般人不容易分辨有毒或者无毒，而且食用野生菌一定要煮熟。

网友发布的“打野”攻略。

有毒或者无毒 难以用肉眼直接分辨

在网络平台，不少网友发布了成都附近“捡菌子”攻略，其中有的帖子下有上百人留言，并交流采摘野生菌的地点和种类。

6月11日，记者将网友发布的一些分辨野生菌种类的图片发给李昕竺。“网上这些命名以及分辨方法不准确。”她说，野生菌一般春季、夏季和秋季都有，即使是有一定相关知识的人，也不容易用肉眼直接分辨有毒或者无毒。平时看到野生菌，不要随意去采食。如果想要食用野生菌，一定要去市场买，千万不要自己采食，以免误食后造成意外。“有些菌长得很相似，比如灰花纹鹅膏菌和鸡枞菌，但是灰花纹鹅膏菌有剧毒，人如果误食可能导致死亡。”

她介绍，误食野生菌中毒一般分为三种，一种是肠毒性的，会造成腹痛、肠道出血、便血等症状；一种是神经致幻性的，会让人产生幻觉；最怕的就是肝毒性、肾毒性的，稍微抢救不及时就可能危及生命。

生吃菌类有风险 食用野生菌务必煮熟

可食用的野生菌种类很多，做法也多种多样，比如有人认为松露和松茸可以生吃，这样安全吗？“菌类都不建议生吃，一定要煮熟后食用，尽量烹饪时间长一些。”李昕竺说，就算是可食用的菌类，生吃也有食物中毒的风险，可能造成轻微腹泻等症状。

她介绍，有些菌类虽然可以食用，但仍有毒性，如牛肝菌等就必须长时间烹饪，如果烹饪时间不够，食用后仍可能有中毒风险。另外如市场上常见的鸡腿菇，如果烹饪时间短，而且食用时还在喝酒的话，也容易引起个别轻微中毒的现象。

李昕竺还提醒，新鲜的食用菌最好当天食用完，如果一次不能吃完，一定要放在冰箱保存，但最好不要超过三天。

华西都市报-封面新闻记者 杨博