

鲜为人知的1952年“关闸事件”： 中葡在澳门炮战一周

□ 据《快乐老人报》

新中国成立初期,中国和葡萄牙澳门当局一直相安无事。但没有料到,1952年7月却因澳门关闸事件,引起中葡关系一度相当紧张。

摩擦升级,战事一触即发

20世纪50年代初期,葡萄牙在澳门驻军约为1500多人,以雇佣的黑人兵为主。当时在澳门关闸,中葡双方在前沿都有士兵把守。

“关闸事件”发生于1952年7月25日,事件起因说法不一。葡方称是解放军哨兵嘲笑葡军非洲裔哨兵;中方则称是葡军一名非洲裔士兵,越过双方警戒线,将放置在中间的“木马”向前推移引发争端。

中国边防军哨兵打手势令葡兵将“木马”往后移。但葡兵不服警告,召来9名葡兵气势汹汹地将木马再推向

中方警戒线内。中方哨兵当即严厉制止,3名葡兵竟开枪刺伤中方哨兵左臂及右中指,关闸葡兵还回营房端出机关枪威吓中方人员。

中方战士也不客气,掷了一枚手榴弹,警告葡方不要乱动。葡方士兵向中方开枪。于是发生冲突,双方枪战。晚上8时,澳门方面向中方拱北一带开了几十炮,炮轰拱北居民。中国军队开炮还击。葡方士兵又开枪把附近的路灯射熄。关闸附近街道的人争相逃避。中葡双方都进入军事戒备状态,关系十分紧张,战事一触即发。是为“关闸事件”。

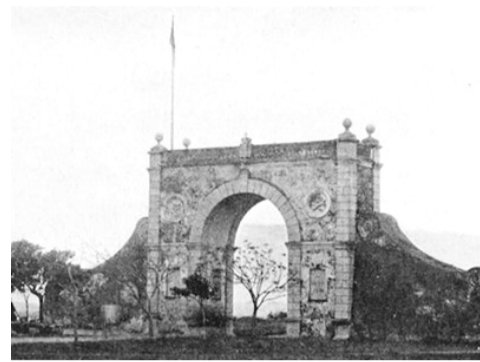
谈判中途,葡方又开枪开炮

事发后,中方向澳葡政府发出通知,称葡方不但闯入中方地界,还首先开火,葡方要负全部责任。当时,中葡双方没有建立外交关系。而中方驻澳门代表、南光公司总经理柯正平刚好去了广州。澳督委托经济局局长罗保全权处理此事。罗保请澳门中华商会代表何贤(澳门首任特首何厚铨之父)、马万祺等出面调处。

对于澳葡当局的挑衅,中共中央华南分局第一书记叶剑英向周恩来汇报了事件的整个过程,在得到毛泽东“大国从严,小国从宽,葡国是小国,可以宽大处理”的指

示后,叶剑英指示同意谈判。中方提出三条谈判的条件:一是澳门当局必须保证不再发生此类事件;二是就关闸事件作出正式的书面道歉;三是赔偿损失。

然而,正当何贤、马万祺为调解关闸事件奔走时,7月26日、29日、30日,一部分葡方士兵又向中方开枪、开炮。面对挑衅,中方边防官兵针锋相对,发射迫击炮给予还击。在双方的军事较量中,澳葡方面死亡2人,伤7人;中方边防官兵战死2人、伤30人;同时还有拱北居民及商船“新明星”号船员和乘客9人受伤。



澳门关闸拱门 (资料图)

葡方道歉 事件尘埃落定

8月2日,中方宣布封锁关闸通道,致使依赖中山县提供蔬菜、水果、粮食供应的澳门,断绝了生活资料来源。澳门居民生活品紧张,恐惧不安,谣言满天飞。

在民众强大压力下,澳葡当局感到事态如再恶化发展,势将动摇澳葡的统治根基。澳督又派罗保请何贤、马万祺再度调解,请求中国政府宽恕。此后,何贤、马万祺连续18次前往解放军指挥部洽谈。

叶剑英一直关注澳门关闸事件的解决,他认为,澳门事件是由于葡方个别哨兵失误造成,决定予以宽大处理,只要求澳葡政府正式道歉和作象征性的赔偿。8月23日,澳门当局正式派经济局长罗保为代表,在何贤、马万祺陪同下,带着澳门当局的“道歉书”,通过关闸到中山与解放军谈判。

在何贤、马万祺的斡旋下,中葡双方前后经过15轮谈判,最后以葡方道歉、从原警戒线后撤50米、向中方赔偿人民币44亿元(旧币,约合人民币新币44万元)平息事件。

8月25日,中方恢复了拱北与澳门的陆地交通,中葡双方的紧张关系解除。

志存高远服务众生 金满食品携手创美好未来



淮北市金满食品有限公司成立于2011年,开展烘焙类食品的生产与销售。

金满健康烘焙专家专业研制开发健康烘焙食品,拒绝反式脂肪酸,不添加一切非法食品添加剂,精心选择原料把食品安全放在第一位,力争成为国内生产健康食品的知名品牌公司。

金满食品主要销售烘焙类面包、糕点、月饼、蛋糕等糕点。金满食品在国内获得全国优秀饼店荣誉称号在本市获得诚信单位,金满食品有限公司位于安徽省淮北市凤凰山食品经济开发区,生产车间引进现代化生产线,做到无菌生产,保证食品的安全。

烘焙食品, 金满满足消费者不同需要

烘焙食品是以面粉、酵母、食盐砂糖和水为基本原料,添加适量优质乳品鸡蛋添加剂等,经过一系列复杂的工艺手段烘焙而成的方便食品,它不仅具有丰富的营养,而且种类繁多,形色俱佳,应时适口可以在饭前或饭后作为茶点品位又能作为主食还可以作为馈赠之礼品。

主要营养成分不饱和脂肪酸,纤维素,维生素E,B族维生素。烘焙食品是人们生活所必须的具有较高的营养价值,无论是面包还是蛋糕在品种上丰富多彩不断推陈出新,除传统的普通烘焙食品外,近年又出现了强化营养注重保健功能的烘焙食品,例如,玉米花香味面包、全麦面包钙质面包,根据儿童的口味推出中式汉堡包,既可以在饭前饭后作为茶点,又能作为主食吃饱满足多种消费者的不同需求。

面包类别市面上的面包琳琅满目,按照材料配方与制作方法的差异,大体分为四大类,一、硬式面包,具有浓郁的麦香味,其表皮酥脆芳香柔软韧性是吸引人的最大特色,大多数西方人尤爱此种面包,油脂含量最少,全麦面包与杂粮面包均属此类;二、软式面包,以吐司烤盘烤出的面包均可归类为软式面包,吐司面包及水果面包均为此类;三、软式餐包,软式面包较其他种类的面包更柔软,且具有甜味含有较多的糖分和油脂,但这两种成分均会抑制,酵母的发酵,故酵母的用量高,包括有红萝卜小餐包、葡萄汁面包;四甜面包,甜面包不仅用糖量购其他材料如油脂、蛋等含量高,通常甜面包均含有内馅儿,制作时需注意发酵的过程,以避免出炉后的成品,呈现出体积小、皮馅分离等失败结果。

质量是生命, 金满食品严把质量关

为不断改善和提高食品的安全性,淮北金满公司确保:原料的选择注意有毒有害成分的控制和新鲜状态,无公害绿色食品原料,生产的过程的控制注意加工过程防止有毒有害成分的混入,防止滥用食品添加剂;销售过程的管理,注意运输,贮存条件的控制,确保食品安全卫生。

金满食品的企业精神:质量是生命。笔者在金满食品采访时处处能感受到管理的严格:安全管控——生产人员进入车间要经过换鞋更衣,洗手消毒,进行无菌烘干,以及酒精喷雾消毒灯等多个程序,保障产品在生产过程中不会出现交叉感染,将食品安全隐患带入车间。生产原料控制——公司领导组织生产技术各级主管定期召开生产原料品鉴会,进行原料品尝和产品试吃,集中选定原料等级及供货厂家,生产流程控制,对产品生产实行关键控制点全程管控责任到人,并对每批次产品进行,产品检验检验合格后方可出厂。



良心做食品, 服务社会回报社会



从2011年开始,金满食品一路走来,经历了风风雨雨,金满面包一直以与顾客共享成功,与员工共同发展,与社会共同进步,为社会企业宗旨,以创国内知名品牌做健康食品为企业目标。

经过不断的探索和创新,改变烘焙工艺产品合格率由原来的94%,提高到了不低于97%。金满食品提出“你把质量看作生命”“让管理作出效益”为企业经营方针,产品交验合格率不低于97%,力争达到100%;顾客满意率不低于95%。力争达到100%;大肠杆菌MPN/100g≤30。

公司着力于提高效益,让顾客满意,以人为本,科学发展。金满食品不断提高员工的经济收入,不断改善员工的工作环境和条件,为社会和大众提供安全健康的食品。

金满食品的价值观念是学会认真做事必须诚信做人,质量的99%是靠人心,企业的99%靠文化,贫穷的99%来自懒惰成功99%依靠努力有德有才的坚决录用有德无才的破格录用有才无德的限制录用,无德无才的亲绝不用,先学会做人后学会做事。

企业任何一个员工都将把产品质量看作生命般的重要,良心做事担起食品安全的重责,服务社会,回报社会。(宋焱)