

水资源勘查队员野外作业中暑失踪,一场爱心营救行动在海口紧急启动

200多人连夜搜山救回昏迷测量员

■ 本报记者 刘贡 特约记者 吴彭保
通讯员 陈创森 王巨昌

“我们有一名测量队员在苍英村附近的山里失踪了。”7月1日晚9时,海口市秀英区永兴镇秀永村党支部书记冯诒尊意外接到一个求助电话。经进一步确认,原来一位名叫肖爱龙的外地测量队员当天作业失踪,情况十分紧急。

一场寻找外地测量队员的爱心营救行动在海口秀英区、镇、村三级紧急启动,200多名千群冒着黑夜,在根本看不见路的半山丛林中展开搜索,在次日凌晨一点多,终于成功营救出中暑并一度昏迷的测量队员。

测量队员失联盼营救

冯诒尊说,一开始还以为电话打错了,但电话中的男士特别急切,“没有打错,我们

的一名队员的确在秀英区苍英村的山里测量联系不上,希望发动村民帮助寻找。”

原来,国家水利部珠江水利委员会水资源勘查队近日在为南渡江饮水工程进行前期的勘测工作,7月1日测量队一行5人在永兴苍英村一带开展野外测量,下午6点半收工时,大家发现队员肖爱龙没有赶到集合地点。一开始肖爱龙还在电话中疲惫地说,“你们先回去吧,我想休息一会。”随后电话再也打不通了。

四名工友赶紧分散寻找,可人生地不熟,没能找到肖爱龙。测量项目负责人卢彦升找到附近村民,通过村民找到村支书冯诒尊电话进行求助。

200千群黑夜中搜寻

“需紧急寻找失踪的测量队员!”冯诒尊随即动员了50多个村民出发搜

寻。但半个多小时后依然没有找到失踪测量员。当得知肖爱龙感冒初愈,当天野外测量时可能中暑的信息后,冯诒尊感觉事态严重,向镇里进行了汇报。

“绝不能让来海口工作的人员出现意外!”永兴镇委书记王波接到情况,立刻向区里进行了汇报,秀英区委、区政府主要领导当即指示:“加紧搜索,确保人员安全。”区里的微信群也随时关注营救搜寻动态。

出于安全考虑,镇里当晚只派出200多年轻村民参与营救搜寻行动,镇主要领导分别带领各村、居委会搜索队伍行动。镇卫生院120急救车与医护人员也赶往现场待命,永兴派出所派出警力参与营救,维持秩序。

村民们从水塔沿路找起,一路呼喊着“肖爱龙”的名字,一直搜索到观澜湖都没找到人,再折返继续寻找。邻近村庄的村

民也从就近的美东村进行拉网式搜索。

凌晨找到中暑昏迷队员

秀英区协调了公安部门,企图通过手机信号定位,但肖爱龙的手机随后也没有信号了,拨打电话常常显示为盲音。

万幸的是当晚10时许,肖爱龙昏迷一阵后终于清醒过来。通过对讲机,发出求救信息,但说不出自己的具体位置。测量队架设仪器设备确定其方位,“距离肖爱龙还有850米”、“还有500米。”一条条振奋人心的信息不断传来。

7月2日凌晨0时40分,村民们终于在一棵巨大的野生荔枝树下,找到背靠大树的肖爱龙。此时的肖爱龙既饥渴又虚弱。村民们赶紧将矿泉水递上,心细的王波还专门带上了干粮,但肖爱龙根本吞咽不下干粮,在喝下矿泉水后慢慢恢复过来。

经过医生检查,其身体只是中暑并无大碍。医生表示,其中暑幸好发生在下午天气转凉时,加上有一棵大树遮荫,而在昏迷后及时找到,否则十分危险。

肖爱龙说,6月30日患了感冒,以为吃了感冒药后没事。7月1日海口气温较高,在当天下午6点半收工时,自己出现了中暑症状,全身乏力,之后便昏迷了。

清醒过来后,没有水也没有食物,肖爱龙根本受不了。口渴难耐时,曾拧自己擦汗用的毛巾挤出来的汗水解渴。直到获救后接过村民递上矿泉水,感觉心里涌动着暖流,“当时水喝在嘴里,好甜!”

“没想到我惊动了这么多人,让我十分感动也很内疚。海口真是一座温暖的城市!”肖爱龙说。

(本报海口7月2日讯)

五指山“悬赏”万元 征集城市精神主题词

本报五指山7月2日电 (记者易建阳 通讯员符国楠 薛开渊)为大力推进社会主义核心价值观体系建设,充分展现五指山市深厚的历史文化底蕴、民族特色和城市特质,构筑五指山市人民共同的精神家园,五指山市委宣传部决定开展“五指山市城市精神主题词”征集活动。

据介绍,本次活动征集城市精神主题词内容要求特色鲜明、催人奋进、语言简洁、表意恰当、中英对照等,中文主题词字数不超过20个字,同时附上500字以内的中文创意说明。五指山市欢迎社会各界人士通过传真、信函、电子邮件等方式积极参与征集活动,市内人士可自行送交。征集活动截止日期为7月31日。五指山市委宣传部将组织评审团对应征稿件进行评审,选出获奖作品1篇,相关情况将在五指山市政府门户网站上进行公示。获奖作品一经采用,一次性奖励1万元。

可以刷支付宝 吃肯德基啦!

本报海口7月2日讯 (记者陈怡 许春媚)记者从百胜餐饮海南分公司获悉,肯德基中国日前与支付宝开展合作,餐厅正式接入支付宝支付系统,海南餐厅将在月内实现支付宝付款购买肯德基套餐。

据了解,顾客在肯德基付款时,只要出示支付宝钱包付款码,让收银员扫一下后,2秒即可完成付款。相比现金方式,顾客使用支付宝钱包支付时无需准备现金,支付快捷,收银员也无需找零,既方便了顾客也提高了收银员的工作效率。

肯德基方面表示,移动支付正在成为大趋势,肯德基希望通过支付宝给顾客提供更加便捷、更新潮的移动支付体验。



五指山“活石”太极拳表演

兰博会“海南旅游地产精品馆”备受关注 去兰州卖房,我们准备好了!



本报海口7月2日讯 (记者张中宝)7月17日至20日,海南日报报业集团将在“2015中国西部(兰州)休闲博览会”开辟“海南旅游地产精品馆”,组织海南旅游地产项目进行推介和展销。海南日报报业集团与甘肃日报报业集团强强联手,进一步发挥宣传优势,创新异地办展模式,全方位展示海南旅游地产文化,推介海南地产项目。

兰博会“海南旅游地产精品馆”顺

势而办,吸引了众多甘肃当地消费者的关注,纷纷致电活动组委会,询问海南楼盘项目情况。“这次很想去看看房展,也准备从海南赶回家,带我爸妈前往展会现场去看看,给他们两老在海南选购一处房子,冬天也好过来住。”在海南工作的甘肃人张文丽对此次海南旅游地产精品展十分感兴趣。

兰博会“海南旅游地产精品馆”展出的房型很多,刚需盘、改善盘、别墅、

度假式公寓、精品小区楼盘等,能满足不同消费者的购房需求,让有意在海南安家的甘肃消费者现场体验到海南旅游地产的巨大价值和特色魅力。一种趋势无人能挡,海南地产正在与西北人的生活越来越接近。

此次兰博会“海南旅游地产精品馆”,海南日报报业集团联袂甘肃日报报业集团,整合党报媒体宣传优势,率领海南地产军团突出重围,联合创新异地举办房展的模式。

在开展前,活动就已进行了一个多月的强势推广,通过海南本地和甘肃异地进行互动推广的方式,两地党报整合各自旗下媒体资源,进行了大规模的宣传。海南日报报业集团以及甘肃日报报业集团均利用旗下媒体进行了持续性的

硬广、新闻、专题以及微信、微博等形式

的宣传,将活动的整体情况、进展、关注度、亮点、特点等方面进行了广泛传播。主办方介绍,目标是将“海南旅游地产精品馆”打造出海南地产西北的营销通道,完成宣传推广与售前、售中、售后相结合的立体互动式营销,成为海南乃至中国旅游地产项目名副其实的异地办展地产营销新模式,树立异地办展的品牌。

“海南旅游地产精品馆”以精心的组织、高水准的策划、专业的服务到位,特点在于展厅面积宽敞,布展精致讲究,活动内容将会丰富多彩。“海南旅游地产精品馆”将是一场精致的、丰盛的海南旅游地产大餐,参展楼盘和主办方均准备了多种多样的优惠套餐及礼品。

山之巔 舞太极

6月27日,来自全国各地的禅修者齐聚万宁市东山岭,进行挥拳舞太极表演,让游客游览时感受远离尘世喧嚣的宁静。

当地政府通过禅修活动吸引更多的游客前往,同时也弘扬了中国的传统文化。

本报记者 张茂 摄

海口编制足球发展规划

本报海口7月2日讯 (记者单憬岗)海口市常委会今天审议通过了《海口市足球发展工作方案》和《海口市足球发展规划(2016—2020)编制方案》,这意味着海口将在我省率先编制足球发展规划,将把足球产业列入到省政府提出的12项重大产业中的文化体育实体建设去谋划。

海口在全省的足球基础最为雄厚,海南发展足球,省会海口将扛起责任与担当。会议强调,要进一步增强发展足球产业的信心和决心,做好产业对接,把足球放到省政府提出的12项重大产业中去谋划,当务之急是要加快规划的编制工作,加大足球场地的建设力度,为将来建设国家级足球冬训基地和承办各种足球赛事打下坚实的基础。

澄迈旅游发展 总体规划出台 构建三大旅游体系发展六项文化品牌

本报金江7月2日电 (记者孙慧)记者今天从澄迈县旅游委获悉,澄迈旅游未来17年发展“蓝图”——《澄迈县旅游发展总体规划(2013—2030)》日前已经通过县政府印发实施,澄迈旅游发展未来有了明确的“路径”。

总体旅游发展规划提出,澄迈旅游以“世界长寿之乡、世界富硒福地、中国绿色名县”为总体形象发展定位,依托自身资源和市场发展将澄迈打造为未来海南国际旅游岛发展的主力旅游区域。

按照总体发展目标,澄迈融合资源,构造世界长寿之乡、中华咖啡文化之乡、南海纳福养生三大品系,发展长寿养生度假、康体运动游、避寒疗养游、生态休闲游、绿色低碳游等六项养生文化顶端品牌。未来17年内,澄迈打造避寒—养生—长寿健康型旅游产业,成为澄迈经济发展的主力产业。

在布局发展上,澄迈要构建旅游“一轴三带”的“王”字空间结构,全力推动以沿海度假区向内陆乡村、森林、江河等全域延伸,多点支撑转变,产业发展由单一业态向多业深度融合转变,结构类型由传统观光为主向休闲度假为主转变,着力推进澄迈向休闲旅游区域发展,发展壮大现代旅游,增强产业综合竞争力。

逾百家股份制企业 挂牌海南股交中心

本报老城7月2日电 (记者梁振君 通讯员陈元 特约记者陈超)海南股权交易中心第一届挂牌与定向增资审核委员会第四次会议近日召开。经过审委会审议表决,又有11家企业成功挂牌海南股权交易中心交易板。至此,海南股交中心注册会员达83家,挂牌企业数量达110家,其中23家为交易板挂牌企业、87家为展示板挂牌企业。

6月26日新增的11家挂牌交易板的企业包括海南共好国际会展服务股份有限公司、海南数字岛信息科技股份有限公司等。在海南股交中心110家挂牌企业数量涉及TMT、农业、旅游、医药、金融等多个行业。已办理股权登记托管业务的交易板挂牌企业有11家,托管股本26228万股。股交中心已成功发行了9支产品,主要为收益权产品和私募债券产品,融资金额7586.77万元。

2014年12月28日,海南股权交易中心正式在澄迈县老城开发区挂牌开业。中心将为企业提供股权、债权和其他权益类资产的登记、托管、挂牌、转让和融资服务,对挂牌企业进行培育、辅导和规范,并通过金融创新,为挂牌企业提供财务咨询和多样化的金融服务。已完成股改并在海南股权交易中心交易板挂牌的企业,最高可获80万元奖励。

主编: 张成林 美编: 杨薇

专题

儋州黄皮鸡:淡香入肉 舌尖美味

“无鸡不成宴。”这是海南人常说的话。鸡是海南人宴席上必不可少的一道主菜,常见的吃法有白切和盐焗。而最近,有一种原本流传不广的吃法被海南的吃货们津津乐道,这就是黄皮鸡。

“海南黄皮看儋州,儋州黄皮看大成。”大成镇的黄皮以果大、肉厚、汁多、味甜著称。因为这个缘故,说到正宗黄皮鸡,儋州人一般会推荐大成镇的黄皮鸡。而在大成镇,又以推赛村南吉村民小组的黄皮鸡最有名。

黄皮鸡的做法比较简单。南吉村“符氏黄皮鸡”的农家乐的厨师符为赞介绍,正宗的黄皮鸡肉要用当地土鸡,这种鸡个头不大,一般是长到2斤多,养在房前屋后,极少喂饲料。黄皮鸡用高压锅来煮,先在锅里铺上一层新鲜洗净的黄皮树叶,杀鸡洗净后,把鸡放在铺好的黄皮树叶上,将盐水淋在整只鸡上,上面再盖上一层黄皮树叶,然后用高压锅煮上20来分钟,一道黄皮鸡基本就做好了。

厨师为了做出丰富的口味,会在鸡入锅的时候,在鸡的肚子里里加入一些秘不告人的独家配方。符为赞说,“秘方”主要是用当地的一些中草药配制,黄皮鸡的做法基本一样,但是因为“秘方”的配制方法各不相同,味道也各有千秋。

厨师把出锅的整只鸡撕成一片片,用盘子盛好,锅里面水蒸汽调和着渗出的鸡油形成少量的鸡汤,舀一两勺这种鸡汤淋在鸡肉上,客人就可以一饱口福了。夹上一片鸡肉细细咀嚼,便觉一股黄皮叶的淡淡清香完全渗透到鸡肉当中,丝毫没有油腻之感,蘸着盘底的鸡汤吃,滋味更加醇厚。

眼下正是黄皮成熟的季节,随着儋州市大力宣传推介,海南吉村摘黄皮、吃黄皮鸡成为越来越多游



客的选择。推赛村党支部书记符毅隆说,目前农家乐的接待能力有限,端午节假日的时候,许多游客没有地方坐,就自己去村子里借来桌子、椅子摆在空地上,排队等着吃黄皮鸡,一些游客吃完后还打包一两只带走。符为赞说,多的时候,他一天要做七八十只黄

皮鸡。店里没有那么多鸡,只好在本村和附近的村里到处买。据不完全统计,最近3周,南吉村已接待游客1万人次。

海南省烹饪协会会员、儋州市中等职业技术学校教师羊庆光介绍,儋州黄皮鸡是祖辈留下的传统

清香美味的黄皮鸡。 宗华 摄

吃法,以前人们是用盐水、鸡、黄皮树叶放到锅里在一起煮,要想入味需要大量的黄皮树叶,而且耗时长。大约10年前人们开始逐渐使用高压锅来做,这样不仅耗时短,而且黄皮叶和鸡肉都保留了原汁原味,味道更加集中。

儋州 黄皮、黄皮鸡 有售

直销电话:

15103613961(店长严女士)

地址:

儋州品牌农产品直销店(那大城区文化广场附近)

销售热线:

13086038371(符理事长)
15808959063(符经理)

采摘销售地址:

儋州市大成镇南吉村百年黄皮园

黄皮鸡、黄皮猪蹄、黄皮寄生茶……

不容错过的 儋州黄皮系列美食

儋州黄皮熟了,除了黄皮和黄皮鸡,还有一系列黄皮美食不容错过。

在儋州市大成镇推赛村南吉村民小组,游客除了吃到黄皮鸡,还能吃到黄皮猪蹄。据南吉村“符氏黄皮鸡”的厨师符为赞介绍,黄皮猪蹄的做法跟黄皮鸡差不多,主要是厨师们视为“秘方”的配料差别很大。跟黄皮鸡一样,黄皮猪蹄的口味也是渗透着一股黄皮树叶的淡淡清香,这种清香大大削减了猪蹄的肥腻之感。

除了这两种美食外,还有生津解渴的黄皮寄生茶。这是用黄皮树上的一种寄生植物的叶子煮水做成的茶,可以是鲜叶也可以是干叶。值得一提的是,这种黄皮寄生茶并不是每株黄皮树上都有,而且一旦有寄生植物,黄皮产量会锐减,所以黄皮和黄皮寄生茶只能两者取其一。喝上一口黄皮寄生茶,清香四溢,完全没有茶的苦味,反而在细细品味之下有一丝淡淡的甜味。此外,黄皮的根、籽可以晒干研成粉末,伴着糯米粉做成馍,这种馍具有养胃的功效。

海南省烹饪协会会员、儋州市中等职业技术学校教师羊庆光说,目前川菜、湘菜大步进入海南餐饮市场,本地的琼菜亟需作出应对。海南烹饪界提出要利用海南特有的乡村食材来发展琼菜,而黄皮就是一个很好的选择。除了黄皮鸡、黄皮猪蹄,还可以探索制作黄皮鸭、黄皮鹅等系列食品,开发“黄皮宴”。羊庆光特别指出,很多人不知道,其实黄皮的果皮也很有营养,他们曾经尝试过拿黄皮的果皮切丝跟大白菜、海蜇皮等拌成凉菜,果皮淡淡的苦味不仅丰富了拌菜的口感,还提升了营养价值。