

求真 | 澄清谬误 明辨是非

海口海秀快速路桥梁出现裂缝？
快速路指挥部：为桥梁适应温度变化的常规结构处理

本报海口8月29日讯（记者郭芊）近日，有市民晒出海口海秀快速路桥梁“开裂”图片，说海秀快速路桥梁“裂”了。对此，海秀快速路项目指挥部相关负责人表示，所谓“开裂”其实是桥梁工程中适应温度变化的常规的结构处理，并不影响桥梁主体结构安全。

记者看到市民晒出的照片上，快速路主桥箱梁结构接缝处有宽约10厘米的裂缝。记者在快速路实地走访中发现，桥面与声屏障交接处的桥梁混凝土结构，大约隔50米至60米的每个伸缩缝处边缘都可以看到这

样的裂缝，透过缝隙甚至可以看到外面的建筑。对此，记者询问了相关施工单位负责人，“其实网民晒出的图片不是桥梁‘开裂’，这是桥梁工程中一个常规的结构处理，是桥梁主梁结构的断缝，用来调节主梁因四季温度变化引

起的热胀冷缩变形，并不会对行车安全造成影响。”海秀快速路项目指挥部相关负责人告诉记者，快速路主桥使用预应力混凝土连续梁结构，全线共设计有248处此类结构断开。今年7月20日海秀快速路功能性通车，部分不影响行车安全的附属

设施正在逐步完善。现阶段施工单位正在按照设计对结构断缝安装波段橡胶条，对缝隙进行密封。快速路指挥部负责人提醒，近期海秀快速路桥面部分附属设施正在施工完善，请市民在海秀快速路通行时，注意安全标识。

东方市“郑晓银”大学录取通知书丢了？
此事子虚乌有，提醒网友谨防电信诈骗

育局相关人员明确告诉记者，东方市今年没有名叫郑晓银的高考生，东方也不存在“大田坝锅场”的地方。

记者随后多次拨打网上流传的司机联系电话0898—32875614，却一直处于关机状态。而记者通过网络搜索发现，在云南、湖南等多省份也流

过“郑晓银丢录取通知书”的版本，当地媒体也明确辟谣为虚假信息。而据媒体报道，在湖北省秭归县九畹溪镇罗圈荒村的村民屈玉珍与女儿刘晓银乘坐面包车外出，因下车匆忙，不慎将其放户口簿和大学录取通知书的袋子遗落在车上。该车

司机周瑜遂编发了一条短信，发群聊寻找失主。后来，失主找到周师傅当面领取了遗落的物品。当时捡到通知书的司机误将通知书上的“刘晓银”认成了“郑晓银”。这就是网传“郑晓银”丢失大学录取通知书的最初消息出处。而记者调查证实，海南

东方市郑晓银丢失大学录取通知书事件根本不存在。省考试局相关人员表示，网友看到此类信息后最好简单核实后再转发。同时不要轻易拨打网上留下的联系电话，防止吸费电话等电信诈骗手段。

因制售“无根豆芽”
海南10余人被查

本报海口8月29日讯（记者罗震 通讯员孟令义）省食药监局近日对市场上销售的豆芽进行监督抽检，发现使用“无根水”泡发豆芽的行为在海口、三亚“死灰复燃”，并依法对制售“无根豆芽”的10余人进行了查处，禁止其再销售“无根豆芽”。

省食药监局有关负责人表示，广大消费者一旦发现加工、销售“无根豆芽”的生产加工作坊和商户，可拨打12331举报，一经查实最高可获50万元奖励。

本报海口8月29日讯（记者丁平 通讯员徐善应）从每月给残疾人捐款2次，发展为每月给残疾人捐款10次左右……一位名叫“叶小斌”的爱心人士善举，感动着省残疾人基金会的工作人员。今年以来，这位爱心人士通过省残疾人基金会向海南残疾人捐款累计达36笔，捐款总额达5885元。

8个月给海南残疾人捐款36笔
爱心大使“叶小斌”，我们在找你！

提到“叶小斌”这三个字，省残疾人基金会工作人员熟悉而又陌生。熟悉的是，对方频繁帮扶残疾人；陌生的是，对方未曾露面，也未曾留下联系方式。

“对方最先是每个月捐款2笔，每笔365元，后来捐款更是频繁，如今每隔两三天就捐款100元。”省残疾人基金会一名工作人员介绍，“叶

小斌”都是通过汇款或转账的方式，把钱存到省残疾人基金会的账户，用于帮扶残疾人。

这位爱心人士今年最早一笔捐款是1月4日，捐款金额365元。随着捐款频率越来越高，7月份，对方当月捐款12次，每次捐款100元。8月份，对方当月捐款已达9次，每次捐款100元。今年以来捐款总额

达5885元。省残疾人基金会有关负责人表示，爱心人士“叶小斌”频繁捐款帮扶残疾人的善举，传递着正能量，令人感动，“现在海南不少爱心人士已形成向残疾人捐款的习惯。”

省残疾人基金会希望通过本报联系上这位爱心人士，感谢他对海南省残疾人的帮助。

舌尖上的海南——关注2016海南美食文化节·琼海美食

琼海：五谷养生 杂粮味美

在琼海，无论是城区大街小巷或者乡镇，到处都能看到杂粮店的身影。

如香港人钟爱丝袜奶茶和黄油菠萝包一般，琼海人一天也离不开各式各样的杂粮小吃：鸡屎藤糖水、脆皮高粱卷和甜薯奶等小吃都是当地最具特色的下午茶。

下午，清凉的海风吹散了街道上腾腾的暑气。这个时候，喝上一碗清香的椰奶清补凉，吃上一份甜美的杂粮，满足踏实的感觉，顿时溢满心间。

琼海的杂粮小吃就地取材、代代相传，不仅蕴含着当地的风土人情，甚至还由此发展出“原始生态、土生土养、土里土气、五谷养生、生生不息”的琼海“杂粮文化”。



脆皮高粱卷



锅边汤



甜薯泥



鸡屎藤糖水

1 鸡屎藤糖水

鸡屎藤的名字总让许多人“听而却步”，但实际上是一种汁液香醇的野生藤本植物。

据《海南岛植物志》所载，鸡屎藤有着“海南土参”的称号，能够清热解暑，美容养颜，缓解风湿骨痛，具有丰富的营养价值。

海南人素有食用鸡屎藤的传统，琼海最为普遍。当地人除了在自家制作吃食外，最主要的是将它作为风味小吃来经营销售。在琼海，鸡屎藤糖水是众多甜品店和夜宵摊店的主打产品，一些高档的餐厅酒楼还将它列为特色甜品专门向游客推介。

每年七月份左右，鸡屎藤茂密生长，琼海的村民们手挎竹篮结伴而行，到山坡上、水沟边采摘鸡屎藤，回到家后将鸡屎藤捣碎，或研磨成粉或磨碾取汁和米粉一起搓揉，捏成同小指一般长短、粗细的长条，便可以下锅烧煮了。

刚煮好的鸡屎藤棵仔晶莹剔透，泛着清香。将其一一捞出后，配上红糖或椰奶等食材制成的甜汤，便成了一道天然的绿色甜品。品尝一口，鸡屎藤的草本香气和糖水的细腻甜蜜洋溢在唇齿间，令人口齿生津。

琼海的杂粮小吃中不仅有如鸡屎藤糖水一般甜蜜娇软的“美人”，也有像脆皮高粱卷这类酥脆可口的“帅小伙”。

脆皮高粱卷是近几年兴起的杂粮小吃。据传闻，琼海一家杂粮店的厨师在制作空心煎堆时得到灵感，对制作工艺稍加改良，研制出油脂更低，热量更少，养生价值高的脆皮高粱卷。一推出便受到广大食客的认可和喜爱，迅速风靡琼海的大街小巷。

脆皮高粱卷主要由高粱面皮卷着椰丝油煎而成。在制作面皮时，厨师将红高粱面、糯米、丁面和少许白砂糖混成一团，经过多次搓揉，拍打成紧实劲道的面团。随

后将面团揪成一团，按成面皮，放入不粘锅内用少量植物油煎炸。

脆皮高粱卷最大的特色就是外脆内嫩，在油煎过程中对火候的控制尤为重要，厨师必须以非常细致的耐心将面饼在锅里不停地转动，使其受热均匀。

约10多分钟高粱面饼煎熟后，再均匀撒上新鲜椰丝、花生和芝麻，快速将其卷在一起，最后切成块状，一道外脆内嫩，风味独特的小吃就可以端上餐桌了。

脆皮高粱卷虽然其貌不扬，但别有一番独特滋味。在面卷刚出锅后留有余温之时入口，轻轻一咬尽是酥脆，混着椰丝的淡淡奶味，薄香松脆，令人回味无穷。

细滑可口、香味扑鼻的甜薯奶也深受琼海人喜爱。虽然名字中带有“奶”字，实际却没有一丁点乳制品。它在煮熟后，米团细滑可口诱人，汤汁浓白像牛奶，因此得名。听本地人介绍，制作甜薯奶的原料是磨成粉浆状的大米和去皮磨成糊状的甜薯，制作者将两者充分搅拌后，便得到一份粘稠的奶白色糊状原料。在烹煮时，要以手抓起一团原料，握成拳状，轻轻一挤，再将球状糊浆刮到沸水里，煮熟加调料即成一碗香滑可口的甜薯奶。

甜薯奶可分为甜、咸两种。刚呈

上的甜薯奶冒着热气散发着甜薯和米浆的清香，食客可依照个人口味添加调料。

好甜口的人，会向甜薯奶里撒上红糖和生姜皮。尝一口，红糖甘甜古朴的味道和生姜热辣的口感便滑入喉头。

喜咸食的人，加的配料会更讲究一些，先撒上一层炒熟磨碎的芝麻，滴几滴上好的香油，倒上一大匙海南特产的鲜虾酱，再配点辣椒油，香味扑鼻的咸味甜薯奶就算做好了。一口下去，味蕾被层次丰富的味道打开，唇齿留香。（段誉 冯玉）

主编：罗清锐 美编：陈海冰