

白沙快速出口路和五指山至海棠湾高速公路有望年内动工 海南本岛将实现“县县通高速”

本报海口5月16日讯（记者邵长春 特约记者陈涛 通讯员潘彤彤）“好开心，回家的路近了一大步！”在听到保亭、白沙境内的高速公路今年底就将动工开建的消息后，在白沙工作的保亭人王晓静难掩兴奋之情。

“我记得我第一次从保亭到白沙，三个多小时车程的崎岖山路，吐得一塌糊涂。”长期在不通高速的保亭和白沙生活，让王晓静深知出行之苦，“中部山区群众，通高速的愿望太迫切了。”

记者今天从省交通运输厅了解

到，为尽快实现省第七次党代会“县县通高速”的部署，目前五指山至保亭至海棠湾高速公路、白沙快速出口路两个项目前期工作都在加快推进，确保在今年内全部动工。

其中五指山至保亭至海棠湾高速公路起点冲山镇，顺接中线高速五指山连接线，终点海棠湾环岛高速藤桥互通，全长58公里；白沙快速出口路连接白沙县城与洋万高速儋州互通，全长35公里；均采用双向四车道高速公路标准，设计速度100公里/小时。

翻开最新版海南地图可以看到，

目前我省各市县除三沙外，只剩下保亭境内还未有高速公路经过，而在建中的琼乐高速和万洋高速也只是分别擦过五指山和白沙一角。

省交通运输厅厅长董宪曾说，两条高速路是贯彻落实省第七次党代会精神的重大基础设施项目，不仅关乎“县县通高速”的重要目标，而且对促进我省中部地区发展和造福海南百姓具有重大意义。

据了解，省交通运输厅将坚持生态选线，环境保护与投资节约并重，按

照“造价服从生态、建设景观路、旅游路、生态路”的原则做好项目设计，推进项目前期工作和组织实施，及时提交相关报批材料和用地图。

省发改、财政、住建、国土、环保、林业、水务、监察、审计、政务服务等部门及沿线各市县也将按照“多规合一”的要求，各负其责、主动跟进，加快推进两个项目的有关工作。

目前两个项目有关环境影响评价工作的信息已经公布在省交通运输厅网站上，正在征求公众意见。

海口第一、第二车管所昨日下午恢复办理业务

本报海口5月16日讯（记者邓海宁 特约记者陈世清 通讯员李盛兰）记者今天下午从海口市公安局交警支队获悉，交管平台系统维护已经结束，当日下午，海口第一、第二车管所均可正常办理业务，包括涉及收费的业务和驾驶人审验学习、满分学习业务、涉及驾驶证工本费的业务（驾驶证补换证、转入等业务）均可正常办理。

今年大学生志愿服务中西部计划启动 计划招募143名高校毕业生

本报海口5月16日讯（记者王玉洁 通讯员张鹏飞）记者从团省委获悉，2017年海南省大学生志愿服务中西部计划近日已启动，计划招募143名普通高校毕业生，到基层从事为期1至3年的教育、卫生、农技、扶贫、基层检察、开发性金融和基层青年工作等方面的服务工作。

记者了解到，从即日起至5月22日，高校毕业生可通过志愿海南网报名。

海南国际旅游岛读书大赛6月启动

本报海口5月16日讯（记者尤梦瑜）记者从省全民阅读活动领导小组办公室了解到，“2017年海南国际旅游岛读书大赛”将于6月正式启动。全省干部群众可通过网络及纸质答题两种方式参与大赛，赢取奖品。

据悉，此次比赛阅读书目以第九届海南书香节“省委书记荐书”书目为主。主办方将围绕这些书目中的内容设置100道题目，包括单选题、多选题、判断题等。参赛者可通过指定网址，登录答题管理系统并注册个人有关信息后开始答题；也可利用填涂纸质答题卡进行答题。参赛者需将纸质答题卡于8月31日前（以邮戳时间为准）邮寄至海南凤凰新华出版发行有限公司。

纸质竞赛试题及答题卡、网络答题登录网址将于6月底通过海南日报、南海网、海南凤凰新华书店官网及微信平台公布。

本次大赛设个人一等奖10名、二等奖30名、三等奖80名以及优秀奖150名。获奖名单将于9月底在海南日报、南海网、海南凤凰新华书店官网及微信平台公布。

陵水突降暴雨淹没桥梁 消防官兵搭生命通道成功营救11名被困群众



5月15日晚，陵水消防官兵正在营救被大水围困的群众。本报记者 武威 通讯员 朱鹏程 摄

本报椰林5月16日电（记者林晓君 良子 通讯员黄艳艳 朱鹏程）5月15日下午，陵水黎族自治县突降暴雨。当晚，该县英州镇田仔村因暴雨引发大水，造成11名群众被困。陵水消防大队接警后奔赴现场，搭建生命通道，成功营救被困群众。

5月15日晚10时许，陵水消防大队指挥中心接到群众报警后立即出动。到达现场后，消防官兵发现大面积田地以及通往芒果园的桥梁被大水淹没，形成宽约7米、深约5米的河流，在河对岸的芒果园里有4户11人被困，其中包括两个老人和3个小孩，情况十分紧急。

由于现场环境复杂，消防官兵在仔细侦察后决定利用河对岸的一棵树作为支点，将六米拉梯展开架设在树的底部，并由1名战士身穿全套水域救援装备、系上安全绳踩着拉梯到达对岸，利用绳索将拉梯固定在树上，搭建起一条救生通道。

经过近3小时的奋战，成功救出11名被困群众，并将其安全护送至河对岸安全区域。

据了解，当天被困群众正在果园

劳作，突降的大暴雨将其困在果园中的房屋内。由于降雨量太大，屋内积水最深达70公分，村民只能爬到房顶等高处待救援，而其中几户村民因没带手机无法与外界联系，整整被困了5个多小时。

据田仔村驻村第一书记钟庚兑介绍，当天下雨下得很大，村里的低洼地带积水已达4—5米深，村干部立即组织人员对村里各个受灾点进行人员疏散。当发现果园地带有群众被大水围困，便立即向消防官兵求助。

记者了解到，昨天事发地暴涨的大水已经退去，被困群众也已经恢复正常的生活。“天气预报显示，这几天可能还会有雷暴雨天气，我们将加强巡查和防范，避免再出现险情。”钟庚兑说。

关注儋州农业品牌系列之 广和粽

主编：罗清锐 美编：孙发强

儋州广和粽融汇多种制粽技艺，跻身“海南名小吃”之列 广和粽：打造品牌传四海 赢来儋耳日东升



工人正对广和粽子进行包装烘干。平宗 摄



儋州广和粽子蒸煮车间。平宗 摄

融汇各方制粽技艺

近日，儋州广和食品有限公司又多了一位技术人才——儋州麦氏粽子厂老板麦永安，成为该公司技术总监。

自己是粽子厂老板，缘何还要到其他公司担任技术总监？麦永安爽朗地笑道：“我们在开展深度合作，希望让我的祖传制粽技艺发挥更大效应。”

儋州广和食品有限公司总经理田传明介绍，该公司与麦氏粽子厂友好合作，旨在强强联手、优势互补，开

发更多品种、更多口味的粽子，从而实现互利双赢。

事实上，田传明早在涉入粽子行业伊始，就以虚怀若谷的谦恭态度，寻访民间制粽高手。

现代版“三顾茅庐”的故事，也在儋州广和食品有限公司不断演绎。田传明说，2006年4月初，当得知那大镇有一位年逾八旬的老太太何氏在制粽上很有经验，他专程前往拜

访。前两次都“寻隐者不遇”，因何老太太走亲戚去了。直到第三次，才得以面见。何氏为田传明的诚意所感动，毫无保留地将自己多年积累的制粽配方和盘托出。

“像这样走访民间制粽高手，几年来我先后请教过50多人。”田传明说。

据了解，除了在省内寻访民间高人，田传明还多次赴京参加中国粽协开展的活动，在经验交流中取得“真经”。

拓展省内外大市场

“最近我们收到了20万个‘那大广和’粽子订单，今年端午期间将冲刺产销50万个粽子的目标。”田传明兴奋地说。

已有一定知名度的“那大广和”粽子，正在拓展横向合作之路。

田传明说，儋州“温泉黑猪”又名儋州黑香猪，食料用温泉浸泡过，故得其名。这是该市原种猪种，其头小，鼻梁稍弯，耳小而薄、直立并稍向前倾，耳根较宽广，嘴筒短而钝圆，体躯较丰满，饲养周期长。这种猪肉以肉质细嫩鲜美，营养价值高而知名。为丰富粽子原料品种，近年来，儋州广和食品有限公司与该市“温泉黑猪”厂家牵手，使“那大广和”粽子用料更加“高大上”。

今年初，儋州25家中小型粽子企业联合成立了会员制公司——海南粽子源儋州粽子有限责任公司。5月8日，这家公司首批大单22吨儋州粽子，跨越山海直销东北。

儋州广和食品有限公司也参与了这家会员制公司。田传明说，“那大广和”粽子近年来畅销广东、湖南、北京、吉林等省市和澳门等地。相信随着广泛深入的纵横合作，包括“那大广和”粽子在内的儋州粽子，将拓展更加广泛的省内外大市场。

（策划/周月光 撰文/平宗）

田传明（右）与客商签订粽子经销协议。平宗 摄

收获“海南名小吃”

具有“工匠精神”的儋州广和食品有限公司技术人员，经过多年的研究，将“那大广和”打造为在业界和市场上名气响亮的品牌产品。

2009年度儋州市“百家粽子”创品牌品评活动比赛中，“那大广和”粽子夺得一等奖。

2009年（第十届）中国海南岛欢乐节“儋州风味小吃”展评会上，“那大广和”粽子夺得一等奖。

2011年端午节期间，在儋州海航新天地酒店一楼大厅，一个高1.15

米、宽1.3米、重达680斤的海南“粽王”闪亮登场，引起各界关注。这个“粽王”，是由儋州广和食品有限公司与制粽高手孙少仁联手创制的。

2014年，海南省烹饪协会、省琼菜研究中心，联合授予儋州广和粽子“海南名小吃”称号。

……

获得系列殊荣的“那大广和”粽子，究竟有哪些可圈可点的独到风味？

田传明介绍，“那大广和”粽子原料主要来源于本地优质糯米、红豆、

新鲜咸鸭蛋及本地温泉黑猪肉、本地农家猪肉。其中，该公司采用的黑糯米，外表纯黑，状如乌珠，是我国稻米之珍品，古为“贡米”，具有很高的营养价值。

该公司这些精选的原料，再加上多种传统秘制配料，采用本地新鲜野生粽叶包裹成型，经过8—10小时烹煮而成。

据了解，在粽子加工方面，儋州广和食品有限公司聘请该市有经验、有名气的粽子生产能手主理，并集各

地粽子的优特点，按那大传统的配方，引用现代粽子行业的先进技术、先进设备进行大批量生产。

由于原料注重原生态，生产加工有行家里手主理，造就了“那大广和”粽子的突出特点：香味独特、形靓色雅、肉质不腻、香软松化、味道浓郁、清香甘醇。

近年来，该公司推出了蛋黄鲜肉粽、蛋黄排骨粽、蛋黄虾米粽、蛋黄猪脚粽、蛋黄绿豆粽等多种样式的粽子品种，可以满足不同消费者的口感。

儋州粽子服务热线：
4000549669