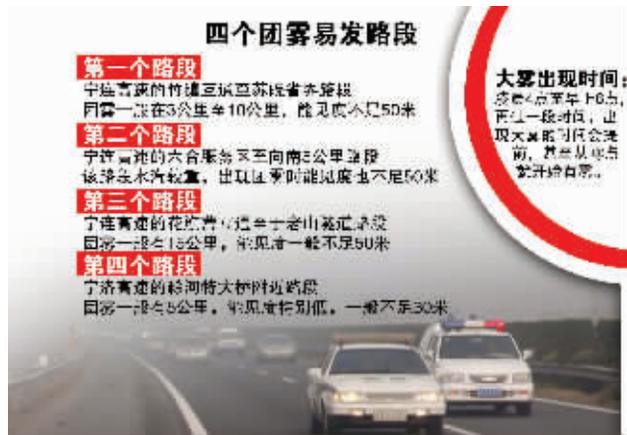


又到大雾高发季节,高速交警提醒—— 这四个地方容易有团雾

昨天,中央气象台发布了大雾预报,辽吉冀豫苏赣等地有大雾,而公安部也紧急召开电视电话会议,要求严防车祸。目前是秋冬交替季节,高速公路上特别容易出现大雾天气,如何确保雾天的行车安全?昨天,南京交警高速八大队联合安徽省交管部门,在宁连高速的釜山服务区,进行了一次应对雾天行车交通安全措施的应急演练。

□通讯员 胡正金 快报记者 朱俊俊



制图 俞晓翔

又到了大雾高发季节

南京秋季的早晨比较容易出现雾气,这对高速公路的行车安全影响很大。交警高速八大队大队长王青介绍,在大雾的天气下,高速公路上很容易发生追尾事故,其中不乏死亡事故。

“最可怕的是,有的人大雾天不仅敢上高速,而且不减速,甚至还超速。有时候,我们在雾天值勤时,连不远处的同事都看不清楚,但能听到雾中传来汽车的轰鸣声,然后一辆汽车呼啸而过,让人害怕。在收费站前有减速带,有些车子因为速度快,来不及刹车,车子都跳起来了。你说,这样能不危险吗?”王青说。

而南京的北片区,地形以丘陵和水网为主,更容易引发大雾。

公布四个团雾易发地

王青介绍,大雾天气分两种,团雾和全线都有雾。当全线都有雾时,交警会直接封闭道路,禁止车辆驶入高速公路;但应对团雾的安全措施相对复杂。团雾,就是一段路有雾,一段路没有雾。而且,团雾的特点是能见度很低,一般不足30米,最容易让开车人措手不及,也最容易引发交通事故。”王青说。

对此,交警高速八大队总结了宁连高速和宁洛高速4个容易出现团雾路段,希望开车人多加小心。(见上图)

如何应对

效仿机场跑道 增设地灯

一旦出现大雾天气,该怎么办?王青提醒,首先,开车人要紧绷安全神经,千万不要拿生命开玩笑;同时,要严守交通规则,听从交警指挥。其实,为了应对雾天行车安全,交警高速八大队已经做好了最新的预案。

据王青介绍,一旦出现雾天,会对高速公路采取相应的管制措施。宁洛高速可在滁州的主线收费站进行管制;宁连高速的由南向北方向,可在二桥和三桥进行分流或管制,但由北向南是一个头疼的问题。“由北向南,从淮安一直到南京,差不多有300公里没有主线收费站。如果南京出现大雾,该怎么禁止车辆驶入呢?最简单的办法,就是用警车把高速公路拦起来,这样肯定保证了车辆进不来,但存在安全隐患。”王青说。为此,今年,交警高速八大队专门联合了安徽省天长的交管部门,采取服务分流措施,并于昨天进行了演练。

值得一提的是,针对容易出现大雾的路段,交管部门将采用新科技,在该路段设置声控、灯光等高科技设备,最大程度上防止交通事故的发生。“比方说,在车道白线上安装地灯,显示行车道轮廓,就像机场跑到一样,便于雾天辨别。”王青说。



秋天 de 颜色

北京西路上 一棵银杏树已经抢先泛出金黄。那一抹亮色,让路人感受到了浓浓的秋意。
快报记者 赵杰 摄

门诊故事

24岁研究生得了结肠癌 四次腹部绞痛,他都没重视

快报讯 通讯员 杜恩 守勤 记者 安莹) 24岁的小李今年刚考上研究生,因为学业紧张,他曾出现四次腹部绞痛都未到正规医院就诊。最近,他终于腾出时间到医院检查,结果查出患了结肠癌。

东南大学附属中大医院消化科副主任医师毛翠华介绍,小李是安徽农村人,家庭经济条件不是很好,但是学习优秀,在上学的时候就曾经出现过腹部绞痛,严重的有四次,在学校医务室看了看,以为是常见的胃病,并未引起重视。今年年初也曾有过类似的疼痛,但为了考研,更是拼命复习,没有时间到大医院看病。

一周前患者突然出现腹胀、腹痛、呕吐等急腹症,被送到中大医院急诊,经过检查诊断为肠梗阻,进一步手术探查发现为乙状结肠

瘤性肿瘤,肿瘤为3公分×4公分,肠腔被完全堵塞,并且周围有淋巴转移,该院普外科为其施行结肠癌根治术,术后还要还将接受进一步的化疗。

该院普外科胡浩霖主治医师指出,近年来结肠癌的发病率越来越高,且呈现年轻化的趋势。肠癌引起的原因除了遗传因素外,主要与饮食习惯、工作压力、精神因素有关。

医生指出,结肠癌的症状非常隐匿,多表现为大便性状改变、次数增多,有时腹泻,有时便秘,粪便中带血、脓或粘液。一般来讲,当病人出现明显不适的时候,已经是中晚期了。医生说,如果该学生在早期出现不适的时候,到正规医院就诊,通过相关检查早期手术,正规化治疗,预后会比较理想。

老夏逛菜场

苜蓝上市,怎么做才好吃



苜蓝

秋季老南京最爱吃的皮腊上市了,看上去嫩嫩的,价格也不算太高,一般都只有2.5元/斤。不过菜场里买的人并不多,但是不少人对这个不常见的蔬菜很感兴趣,只是不知道怎么做才好吃。昨天“老夏逛菜场”微博里征集皮腊的做法,网友反响热烈,各路高手踊跃献计献策。

皮腊的学名叫“苜蓝”,苜蓝是甘蓝的一种。苜蓝是介于大头菜和包心菜之间的蔬菜,可以拿来清蒸当作小菜,或切丝做成凉拌沙拉。

不过老南京通常的做法是直接炒着吃,顶多再加点干辣

椒,口感稍好一点。网友“雪宝她爸”说,南京人比较爱切成丝与肉丝一起炒着吃。有网友则表示,一定要加醋炒才好吃,也可以切片,用盐腌一下,然后放醋、油、麻油、辣椒拌,味道更鲜美。

有网友建议,还是做成泡菜好吃。具体做法是,准备个泡菜坛子,要陶瓷的。烧半坛子的开水,冷却到室温,加泡菜盐溶解,以自己的口感适中为度,不宜过咸,也不能太淡。把苜蓝切片,用凉白开洗干净放进坛子,加姜、辣椒、花椒,加一两杯白酒。密封放上一周,就可以吃咯。快报记者 夏天 文摄



紫外线指数

3级

强度中等,建议外出时除戴防护帽和太阳镜外,涂擦防晒霜。



人体舒适度指数

0级

人体感觉舒适,最可接受。

热烈祝贺
补而不燥 为男士加油 为女士添美
厨一锅 58元/锅(适合3-4人享用)
时尚滋补炖锅
湖北路店 10月10日正式开业
吃一锅送一锅
筋头巴脑一锅香
湖北路店:鼓楼区湖北路10号 订餐电话:18913028577
大厂店:大厂新华路520号 嘉泰商场四楼 订餐电话:58363377

农宅大院
消费满100元 送价值128元招财鸡1只
(限大厅)
热线:84827667 84802040
地址:后宰门佛心桥44号(原后宰门商场三楼) 公交6、17、80后宰门站向前