

16 车行



组织召开“一路四方”联席会议

西昌全力稳控冬季道路交通安全形势



西昌市公安局交警大队通过电子抓拍设备对以下机动车驾驶人违反道路交通安全法律、法规的行为进行了处罚。



12月22日，车牌为川WS6811、川WDM919、川WFH956、川WUJ067的机动车，分别在航天大道一段(公交公司)路段、航天大道二段中国移动公司路段违反规定驶入专用车道行驶。

处罚依据《中华人民共和国道路交通安全法》第90条，《四川省〈中华人民共和国道路交通安全法〉实施办法》第66条第6项，机动车违反规定使用专用车道，作50-100元处罚。

本组资料由西昌市公安局交警大队提供

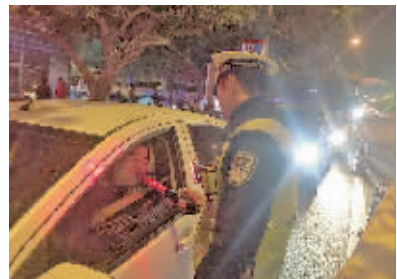
局、市安监局、市食药和工商质监局、市农牧局、市公安局交警大队、市路政大队、市运管所等职能部门参加会议。

会上，西昌市公安局交警大队教导员李军通报了今年以来西昌市道路交通综合治理工作情况，并传达了冬季道路交通事故预防工作大会战精神。随后，会议就当前工作中存在的问题进行讨论，并达成以下共识：一是加强部门之间的联系，形成合力，有效沟通和解决整治工作中存在的问题；二是加强联合执法，严厉打击非法营运。对涉嫌非法营运至省内外、不打表、拒载等违法行为进行集中整治。三是加强信息报送和资料收集，各职能部门各司其责认真开展冬季道路交通安全综合治理工作，及时上报工作亮点和经验做法；四是强化合作，及时协调沟通，把握工作重点，全面推进道路综合治理工作，深入推进综合整治相关工作落实。(刘霞)

为认真贯彻落实省、州冬季道路交通事故预防工作会精神，遏制重特大交通事故发生，全力稳控冬季道路交通安全形势，12月28日上午，西昌

市道路交通综合治理委员会委托西昌市公安局交警大队组织召开“一路四方”联席会，邀请西昌辖区高速交警、高速执法大队、路营公司、市交通运输

西昌交警加强岁末夜查整治力度



根据凉山州交警支队《关于贯彻落实市局“12.22”视频会议精神切实做好岁末年初道路交通管理工作的紧急

通知》精神，为预防和减少酒驾、毒驾导致的道路交通事故，严防重特大道路交通事故。12月23日、24日，西昌市公安局交警大队结合市公安局安排部署，在辖区内组织开展了夜查整治行动。

行动期间，各中队依据大队的统一部署，集中在餐饮娱乐场所较为集中的路段和辖区重点道路路段，切实形成整治行动严查、严管的高压态势。行动中，参加整治的各中队严格按照规范着反光背心、携带酒精测试仪和发光指挥棒等装备，加大对“酒驾、毒驾”交通违法行为的查处力度，对机动

车行驶轨迹异常、车辆牌证异常，驾驶人精神状态异常，车厢有酒味异味的驾驶人作为重点嫌疑对象进行检测，采取“逢车必查、逢疑必检”的查缉方式，严厉查处酒驾、毒驾交通违法行为及其它违法行为。

截止12月25日凌晨，共检查过往车辆910余台次，查处酒后驾驶违法行为12起，无证驾驶1起，依法暂扣小车16台、三轮车1台、摩托车1台。查获涉嫌绑架违法人员3人，暂扣面包车1台，已移交邛崃派出所作进一步调查处理。(白伟)

西昌交警开展冬季危化品运输车辆整治行动

为确保辖区危化品运输及销售企业运输车辆的安全，有效预防重特大道路交通事故的发生，保障人民群众的生命、财产安全，营造良好的道路交通环境，从12月23日起，西昌市公安局交警大队将开展为期10天的冬季危化品运输车辆交通违法行为整治行动。

为确保此次整治行动取得实效，大队结合辖区道路和车流量特点，采取定点整治与巡逻防控相结合的方

式，将危化品运输车辆列为检查重点，对过往的危化品运输车做到逢车必查，严格核对驾驶员和押运员的各类证件，运输车辆的安全措施实施情况，及时发现消除隐患。同时，大队将重点加强恶劣天气条件下的危化品运输安全管理，因雾、雪、冰等恶劣天气导致路面通行安全系数降低，达不到确保危化品运输安全要求时，果断采取交通管制措施，禁止危化品运输车辆上路。

在检查的同时，执勤民警向危化品运输车辆驾驶人发放危化品运输交通安全宣传资料，提醒危化品运输车辆驾驶人安全驾驶，自觉遵守道路交通安全法规，讲解事故案例和“危险物品运输管理规范”、“危险物品安全运输细则”及危险品事故预防常识等，全面提高危化品运输车辆驾驶人的安全防范意识。(邱成瑶)

行走美食

吃过一次就念念不忘的猪肚包鸡



传到云南、四川过后，逐渐发展为猪肚包鸡火锅，成为一道养生美食。

猪肚含有蛋白质、脂肪、碳水化合物等多种营养成分，具有补虚损、健脾胃的功效，加上具有温中下气、和胃、止呕功效的胡椒及党参、白果、丁香等20多味中药材，再加上上好的土鸡，做出来的汤汁鲜香味美，在寒冷的冬季，喝上一碗热汤，全身都是暖融融的。

传统的做法是将猪肚洗净，将一半的中药材塞入鸡腹之中，然后再将整鸡包入猪肚，同时放入另外一半中药材，大火煮开后撇去浮沫，转用小火慢炖，一般炖煮两个小时左右就可以了。吃的时候，用剪刀剪开猪肚，加入盐等调味料，回煮几分钟即可食用

了。在凉山，一般还会加入野生菌，做出来的汤汁更添鲜香。

之所以将鸡包入猪肚中，是因为这样炖出来的鸡肉特别鲜嫩、清香滑口，猪肚吃起来也更加有韧劲。如果把猪肚跟鸡肉分开炖煮的话，鸡肉容易变老，猪肚也不够香嫩。将猪肚、鸡肉、中药材跟野生菌一块炖煮，四类材料的营养将被慢慢释放出来，并且相互渗透，汤汁也变得十分浓香，肉香浓郁吃起来也不会觉得腻。

其实，猪肚包鸡的做法有很多种，不同做法所放的药材不同，但是味道都是特别好的，尤其是作为火锅，就着一碟红油蘸着食用，再搭配各种蔬菜和菌类，别提有多滋味了。

文/图 本报记者 洪冬玲

在凉山人心目中，冬季暖胃的美食当属羊肉汤、鱼汤、排骨汤等，今天为大家介绍一样新奇的食物，猪肚包鸡。

猪肚包鸡原是一款地道的广东粤菜，是许多酒席必备的餐前用汤，