

# 四川强震波及全国 各方开展紧急救援

## 重庆 不少市民逃命忘关火

四川省汶川地震影响,重庆市内地面晃动明显,不少在家的市民忙着逃出家门,竟竟忘了关火,最后只得向消防队求助。12日下午,市消防总队第2中队在营区门口,前来请求开门的报警电话。

“逃命要紧,谁还顾得上关火哦!”家住沙坪坝汉渝路的周女士告诉记者,自己的家在4楼。当时她正在熬骨头汤,听到外面喊“地震了!快下来!”只感到地上一阵抖动。她连忙逃出屋,顺手带上了防盗门。

20分钟后,当大家认为安全各自返回家中时,周女士突然发现“哎呀,钥匙忘带了。灶台上火都没关!”为防止家

## 黄石 地震办热线几乎被打爆

四川汶川强震,波及到湖北省境内,黄石、武汉等地区有震感。黄石市地震办称,此次地震对黄石不会造成影响。

昨日14点30分以后,报社接到几十名市民电话称,楼房有晃动,怀疑发生地震。据家住顺安四季花城11楼的张先生介绍,14点30分,他感觉所坐的电脑晃了一下,但没在意,随后桌上的玻璃花瓶因为摇晃发出响声。张先生意识到可能发生地震,赶紧带着孩子往楼下跑,而楼下已经聚集了20多名居民正在议论纷纷。同一时段,黄石地震办的热线几

中起火,她赶紧打电话向119求救。

“哎!这该死的电话,老是打不通!”下午3点20分,一名中年男子跑到渝中区消防支队第二中队的营区门口,前来报警。由于通讯不畅,市民刘先生无法通过电话报警,只得徒步跑到消防队求助,他将钥匙忘在家里了。

因地震原因,梁平县两所小学垮塌,4名小学生死亡。

记者下午5点半发稿时,梁平县礼让镇中心小学发生垮塌,十多名学生受伤,其中2人重伤;梁平县文化镇小学教学楼发生垮塌,100多名学生受伤,4名小学生死亡,部分学生被掩埋。 重庆晨报

“好像是地震,赶快下

## 石家庄 众人有序撤离大楼

昨日14时40分左右,正在石家庄新闻大厦11楼办公的记者,突然感觉办公椅发生晃动,记者眼前一阵眩晕。当记者站立起来后,能明显地感到脚下站立不稳,墙体有晃动感。

与此同时,许多同事发现异常后也都站立起来相互询问。

“好像是地震,赶快下

## 北京 又有唐山地震时的感觉

昨天一场突如其来的地震,也考验了北京市民的神经。很多在高层办公楼内办公的工作人员,纷纷跑到楼下躲避。

在西城南礼士路规划委办公大楼16层办公的郭女士说:“开始感觉特别晕,以为是我身体出现了问题,后来听到有同事喊地震了。”郭女士的同事们很快往大楼外跑,30分钟之后

才陆陆续续回来。

郭女士表示,自己都没有想马上跑出去,主要是使劲扶着桌子不让自己摔倒,而且准备随时往桌子下面躲。郭女士说自己当时的感觉就像1976年唐山地震时一样,当时她才8岁,站在马路上就感觉晃动特别厉害。 北京晨报

## 武汉 恨不得长翅膀飞下楼去

昨日下午2时30分许,四川地震余震波及武汉,武汉各高层写字楼工作人员舍弃电梯从大楼的紧急楼梯下楼,及时疏散到楼下。

下午3时许,位于汉口新华路在建的、设计68层、楼高336米的钢结构大楼——武汉民生银行大厦,因地震停止了施工,黄陂52岁的民工王平用安全帽捂着胸口紧张地告诉记者,下午2时许,他与同乡

张强正在9楼焊接钢管,电焊突然不听使唤扎不到指定的位置。“我当时还以为这属于正常情况,我们谁也没有想到跟地震有关。”张强说,不久两人感觉楼房确实在晃动,有大批工友成群结队地向楼梯口跑,边跑边叫楼要倒了。见此,两人丢下手中的工具,不顾一切地奔向楼下,“什么都不要了,我们恨不得长出翅膀飞下去。” 长江商报

“好像是地震,赶快下

## 深圳 出境大厅天花板坠落

昨日下午,距震区1400公里远的深圳也有震感。家住福田区石厦社区10楼的邓先生介绍说,昨日下午2时30分左右,他正躺在床上休息,突然觉得整个人在晃,心里也觉得很不舒服。很快他发现,家里的落地电风扇也左右晃动。他这才想到,可能是发生地震了。

昨日下午2时许,福田口岸3楼出境大厅一块天花板突然坠落。天花板先砸到大厅的横梁上,然后落到地板上,离正在值班的海关人员仅有1米远。 深圳特区报

## 上海 电梯失控四人被困

记者昨天在徐家汇、淮海路等市中心地区看到,受高楼晃动影响,不少正在工作的白领纷纷下楼前往空旷地带和绿地“避震”,但秩序井然。

但昨天下午2点45分,受到突如其来的地震余波影响,上海广西北路2号的中福城内发生惊险一幕。一部正在运行的电梯突然失控,从8楼猛地砸到了19楼半,随即即停止不动。4名乘客不幸被困电梯内,所幸大厦的电梯修理及时展开维修,10分钟后,4人从电梯内被平安救出。上海商报



▲河南郑州市民在二七广场上躲避。新华社记者 王硕 摄

▲陕西省旬邑县一名因地震造成水塔倒塌而受伤的人员被抬上救护车救治。新华社记者 丁海涛 摄

▼与三峡大坝遥相呼应的原阳祠建设工地一片繁忙,汶川地震没有给三峡大坝带来异常影响。新华社发(郑家裕 摄)



▲河南郑州市民在二七广场上躲避。新华社记者 王硕 摄

# 刚柔并济——第八代雅阁安全有道



专家点评  
业界专家分析,第八代雅阁轿车能取得如此出色的成绩,主要在于采用了涵盖ACE高级相容性设计车身、大量高强度钢板、全方位的主动安全系统、先进的行人保护技术在内的Honda独有的G-CON(G-Force Control Technology)车辆冲击力控制安全技术系统及六位一体的主动安全系统等多项独到安全技术组成的安全体系。这次测试结果再度验证了第八代雅阁轿车超越同级车型的出色安全性能,而广州本田在汽车安全技术研发和应用上也一直走在行业前列。

高乘员保护。  
590高强度钢板用量提高3倍

在碰撞试验中,第八代雅阁都获得了接近满分评价,高刚性车体结构功不可没。第八代雅阁全面提升车身骨架中高强度钢板的使用量,从上一代的13%增加到48%,特别是590号钢材的用量相比以往提高了3倍,比重占到42%。其主要用于乘员舱(据专家介绍,590钢板常用军产品)。因而,整车的扭转刚度由此比上代提高了20%,后部垂直刚度提高了33%,前悬架支撑点刚度提高36%。高强度钢板的大量采用,以及车门防撞钢梁作为标准配置的运用,全面突破了现有欧系轿车的刚性,确立了车身安全性能的新标准。



六位一体主动安全系统  
除领先的被动安全技术外,第八代雅阁还装备了齐全的六位一体的主动电子安全系统,包括防抱死制动系统(ABS)、电子制动力分配系统(EBD)、制动力系统(BA)、牵引力控制系统(TCS/ASR)、侧滑控制系统(SC)和车辆稳定性辅助系统(VSA)。

资料链接:  
刚柔并济的G-CON安全体系  
车辆在意外碰撞发生时会产生各种作用力,为了提升车辆的安全性,就必须针对各种碰撞冲击力作适当的控制,才能有效地保障乘员的安全,将伤害降到最低的程度。Honda独有的G-CON(G-Force Control Technology)车辆冲击力控制安全技术,是一项提升汽车安全性、保障车内乘员安全同时兼顾行人安全的车辆安全技术,涵盖了车身设计、安全气囊技术和行人保护等相关技术,能够在碰撞发生时,对乘员/行人及车辆的冲击力(G)进行控制,从而达到降低人员所受伤害的目的。

## 畅享煎炸美食 一怕上火喝王老吉

“民以食为天”在民间是最有生长土壤的,这种饮食观已经被美食爱好者们发挥得淋漓尽致,从中华各地的传统美食,到西餐、洋快餐,再到日韩及泰越等东南亚特色美食,都有其热烈追捧者。近年来,印度、中东地区、南美洲等许多地区的美食也进入了大家的视野,而无论中西美食,煎炸、烘烤都是十分重要的烹饪手法,煎炸美食也渐渐成为饭桌新宠。然而煎炸美食较易上火,怎样才能预防上火的同时享受美食?红罐王老吉能够帮您有效预防上火,保持健康活力。

煎炸美食新潮流 带来缤纷好心情  
煎炸的美食香脆美味,亲和力强,在每一个季节,都能成功挑起大众的味蕾,成为致命的诱惑。除了烧烤、松脆可口的油炸食品,更会增加印象分。  
饮食,已远远不再是填饱肚子那么简单,而成为一种交流沟通、增进感情或者是缓解压力的生活方式。美味可口的煎炸食物成为尽情享受生活乐趣的大众化食品。

享受美食乐趣 饮用凉茶预防上火  
在享受煎炸美食快乐的同时,也别忘了一些小细节:煎炸食物还有咖啡烟酒都容易导致上火。人体五行中属土属性的物质对人体的燥热性被打破,产生了失调,就会导致人体“上火”。一般来说,由以下几种原因造成:  
1. 气候因素: 中医认为,人的“五脏应四季”——就是说人的五脏功能与季节关系密切。每个季节特定的气候特征都是引发内庭之火的诱因。  
2. 食物因素: 烧烤、火锅、牛扒、汉堡、咖喱、辣椒等烹饪美食都属不平和、炒、煎、烫。中医认为,多数麻辣食物、煎炸类饮食、烧烤类食物,吃后容易产生“内生的热”,非常容易引火上炎。  
3. 户外因素: 现代人都喜欢选择户外运动,户外运动会消耗大量水分及体力,扰乱人体内部环境的协调和平衡,从而容易引发上火。  
4. 生物钟因素: 现代人的生活模式里面,熬夜是不可或缺的一环。持续性地熬夜、加班、学习,被称为人体“生物钟”的节律就会被打乱。“心肝血虚,久而即火”。此外,熬夜为了提神或补充能量还要抽烟、喝咖啡、吃油炸快餐等,这些行为更容易“火上浇油”。  
5. 心理因素: 古人云:“暴怒伤肝,五志化火”。快节奏的生活使人休息不好、工作压力大、工作过于紧张疲劳、情绪经常激动亢奋等等都会引起心理上火,继而导致身体出现上火症状。

王老吉,煎炸食物的最佳伴侣  
据食品饮料,人们首先想到的是解渴。而随着时代的发展和人们需求的增加,饮料也在不断延伸着自己的功能:比如补充身体内能、补充身体每天所需钙维生素,还可预防上火;饮料,也是享受生活的点翠“佐料”。  
在享受煎炸美食的同时,一杯凉茶,既解渴又解燥,自然会让人享受升级加倍。王老吉凉茶,内含菊花、甘草、仙草、金银花等中草药药性,口感佳;健康有益,适合作为享用煎炸类上火食物的最佳伴侣。饮用凉茶可以让人感觉更清凉舒解,解渴之余预防上火,一举两得。

小贴士: 如何烹饪健康的煎炸美食?  
1. 控制油温和时间: 煎炸食品时,火要尽量控制在130℃以下。煎炸食品或炸鸡,在这样的温度下,短时间即可煎炸熟,但煎炸食品需要较高的温度,但一次烹饪时间不要超过3分钟。  
2. 油不可反复使用: 食用油多次煎炸使用后,会产生对人体有害的物质,所以:煎炸用过的油不可多次使用;也不可用来炒菜。  
3. 给食品加“防护膜”: 在煎炸的鱼、肉外面挂上一层淀粉糊,然后煎炸,可以有效预防有害物质形成。这样煎炸的鱼、肉不但营养丰富,而且可以让人吃得放心。