都江堰市政府副秘书长驾车撞人

车祸造成一死一伤 肇事者次日投案自首

华西视点
十足热力的新闻 实在新鲜的报道
报料热线:028-86969110

记者 庞山岚 阮长安 摄影 吴小川
昨晚11时现场报道

23日7:43,都江堰市医疗中心,34岁的凌光秀停止了心跳,留下她最爱的丈夫和两岁大的儿子。在22日晚上9时许发生的一场车祸中,凌光秀被一辆飞驰的黑色雅阁轿车撞飞,身受重伤,而肇事轿车却趁着夜色绝尘而去……23日,在"隐身"数小时后,肇事车司机投案自首,经查,肇事车车主系都江堰市政府办公室,当时驾驶此车的司机蒲建雄系都江堰市政府副秘书长。目前,蒲建雄被当地警方刑事拘留。此案仍在调查之中。

目击者讲述事发经过

祭奠死者

车祸 黑色轿车冲到跟前 将她撞出去几十米远

22日晚,凌光秀和公司老板、老板娘及同事高丽在都江堰玉堂镇路边一家餐馆吃晚饭。这是他们公司每月例行的员工小聚会。

4人开了一辆奥迪车,停在饭馆旁的公路边上。这里是相关部门划定的临时停车场。玉堂镇是往青城山的必经之路,这一带马路修得很宽,6车道。吃饭的地方距离停车位只有十几米远,中间是一条非机动车道和绿化带。

晚上9点半,4人吃完饭,出门准备驾车离开。为了安全起见,他们来时将车停得紧贴绿化带。老板张维打开右前门,将副驾驶位上的东西抱出来,走到车尾,放进后备箱;老板娘李燕站在右前门旁;高丽打开右后门,一只脚踏进了车里;凌光秀站在高丽旁边,等着坐进车里。

站在最前面的李燕说,她站在车门边时,看到远处有一辆黑色本田雅阁开过来,"当时我们车前方停车位还是空的,以为人家来这里停车,没有太在意。"她说,虽然看到本田车"开得有些歪歪扭扭,但想着这中间还有两条机动车道宽,也没有太在意。"

李燕准备坐进去时,又抬头看了一眼前方,发现本田车已经冲到跟前了,"车速没有降低的迹象",她下意识地撤了一步,本田车擦着她的身子,一头撞上奥迪车门,将正开车门的高丽撞成重伤,高丽身后的凌光秀整个人被撞飞几十米远,送到医院后不治身亡。

张维说,他听到巨响后赶紧抬头,两个员工都不见了,车子后门撞烂了,反光镜也掉了,再往后方看,一条黑影躺在几十米远的路中间,走近一看正是凌光秀,而"雅阁车没有减速迹象,往都江堰市区方向开走了。"借着路灯,他看见车牌尾号是"022"。

急救 取下撞变形的婚戒 老婆手指已断成几截

事故发生后20分钟,凌光秀的老公叶华赶到都江堰医疗中心,当时凌光秀还在急救室抢救。

昨天下午,一直没睡觉的叶华满脸悲戚:"我一到急救室,医生就告诉我,病人伤势很重,要我做好准备,当时就下了病危通知书。"因为抢救,医生让叶华摘下凌光秀手上的戒指,自2004年戴起的婚戒已经撞变形了,叶华往老婆手指上抹了些润滑剂,费了好大劲才摘下来。叶华说,摘戒指时,就发现老婆手指骨已经断成几截,人已经完全没有意识了。

高丽和凌光秀一样,都是维维饰材公司的财务人员。"撞车时,高丽半截身子在车内,车门被撞关上了,她整个人被压扁了。"据张维介绍,事故发生后,高丽也被送往都江堰医疗中心急救,后转到华西医院,目前仍在ICU重症监护室。"身上所有肋骨都断了,医生说还没有脱离生命危险。"张维说。

昨天下午,记者在胥家镇的一处停车场找到了车牌为川ACD022的肇事车。这辆车车头右侧凹进去,从正前方看,整个车头,从车牌开始,到引擎盖,一直到挡风玻璃,都有明显的凹痕,其中挡风玻璃正前方驾驶员位置已完全碎裂。

寻车 亲友全城找肇事车 肇事车司机事后自首

23日上午,妻子的突然离去,让叶华及家人悲痛不已。家人一边料理后事,一边开始寻找肇事车。

叶华告诉记者,他发动了所有亲戚、朋友、同事,根据目击者和妻子的同事提供的线索,在都江堰全城开始找寻。后来一个朋友根据车牌尾数"022"回忆说,就在自己居住的小区里,他曾多次见到过这辆车子。得知这条重要线索之后,叶华和办案民警赶到"都市·美丽洲"小区,肇事车"浮出水面"——一辆车牌为川ACD022的黑色雅阁轿车。该车车主是都江堰市政府办公室。就在这时,叶华接到警方电话称,肇事司机已经自首了。他和家人又赶到警队,但没见到肇事司机。

叶华说,办案民警转述了肇事司机的陈述,"他给警察说,当天晚上他由于疲劳驾驶与一辆停在路边的车发生了擦挂,以为只是一个小擦挂,问题不大,所以就开车离开了现场……"

肇事车司机是谁?经进一步调查得知,肇事车司机名叫蒲建雄,系都江堰市政府副秘书长。

记者在成都市政府官方网站信息公开栏看到,蒲建雄的职务为都江堰市政府副秘书长,负责市政府办公室调研、信息工作,分管市政府办公室调研科、信息科,协助市政府分管领导协调处理农业、林业、粮食、移民、气象、人口与计划生育、供销联社、保密等方面工作,协助市政府分管领导开展涉及的灾后重建工作。

肇事本田车损坏严重

疑问 公车私用?

叶华对记者说:"身为政府领导,在驾驶公家车辆肇事后,居然不停车救人,这让我们心里很难接受啊。"叶华和家人同时还质疑蒲建雄长期公车私用。在叶华复印的肇事车行驶证上载明,该车车主为都江堰市政府办公室,登记日期为2003年6月。而蒲建雄签名的一份"'都市·美丽洲'机动车停车位租用协议(地面临停)"表明,蒲建雄为车牌川ACD022黑色雅阁轿车租用停车位,租用时间自2010年1月1日至2010年12月31日,月租金60元/位。"既然车主是都江堰市政府办公室,而蒲建雄却在自己居住的小区里专为此车租用了停车位,说明长期公车私用。"叶华表示质疑。

酒后驾车?

躲过一劫的李燕心有余悸:"我从车后往副驾驶位走时,发现前方有一辆黑色轿车快速驶过来,而且明显左右晃动,我发现不对头,就赶紧往后跳了几下,没等我站稳,车祸就发生了。"李燕说,从当时的车速以及撞人后逃逸等情况来看,他们怀疑肇事车司机是酒后驾驶。叶华和家人也持相同看法。叶华说,他们曾向警方要求,对自首的蒲建雄进行酒精测试,"但遭到拒绝。"

昨晚,记者采访了四川合泰律师事务所杨海滨律师。据他介绍,按照《道路交通安全违法行为处理程序规定》,肇事者涉嫌饮酒驾驶的,警方应当对其进行酒精测试。

杨海滨解释,如果警方认为肇事司机有酒后驾驶嫌疑,或现场目击证人、或受害人及家属认为肇事者涉嫌饮酒驾驶的,警方都应当对其进行酒精测试。杨海滨认为,肇事者自首时间在23日13时,此时距离事发不到24小时,抽血应该能判定事发时肇事者是否醉驾。

最·新·进·展 蒲建雄已经被刑事拘留

昨晚,叶华给记者打来电话称,昨天下午办案民警告知,肇事车司机蒲建雄已经被刑事拘留,同时表示警方一定会秉公办理此案,希望叶华和家属放心。昨天,叶华还收到了肇事车司机家属预支的事故处理现金5万元。

借"世博效应" 长三角将迅速崛起

上海社科院副研究员乔兆红"金沙讲坛"论世博

本报讯(记者 王蕾)"博览会缘起于大国登场,其历程证明着强国世博,其影响证明着世博强国。"昨日,上海社科院经济研究所副研究员乔兆红,走上成都图书馆"金沙讲坛",以"强国世博与世博强国"为主题,阐释了强国何以举办世博会以及世博会何以强国,通过梳理人类自工业文明以来的世界历史,聚焦有代表性的世博会会场,剖析了世博会在展示社会成就、增进交流、促进文明进步等方面发挥的积极作用。

"世博会不仅对主办国的发展有着直接的好处,也是体现人类解决全球问题的平台。"作为多年研究世博会的专家,乔兆红说,"世博会的发展过程,实质上也是人类文明和观念进步的过程,每一届世博会都使举办地成为世界文明的瞬时中心。"上海世博会是首次在最大发展中国家举办。乔兆红认为,上海成功举办世博会,给上海带来的最大益处,不仅是在世界舞台的正中央站上184天,更将从一个区域性的大城市过渡到像伦敦、纽约、东京一样的"世界级城市"。

乔兆红认为,与其说世博将为中国带来"转弯"的契机,倒不如说世博将见证中国历史的拐点。此时此刻,中国正面临着"转弯"的多重内在需求——发展方式、制度安排、社会结构、公民意识,都期待更有力度的新创与飞跃。

"如今,长三角地区加强了综合交通网络的建设,如杭州湾大桥、高速公路网、沪杭高速铁路等。"乔兆红说,借助"世博效应",上海的城市吞吐能力将得到极大提升,一个以上海为核心的长三角城市群将在本世纪迅速崛起。

本科二批未完成计划 今日公开征集志愿

本报讯(张春 记者 余媛媛)记者昨日从录取场获悉,我省本科批次的"重头戏"本二批录取按志愿投档后,尚有2600余个未完成计划需面向全省符合条件的考生公开征集志愿。征集志愿时间为7月25日9:00—17:00。

征集志愿院校、计划及专业等相关信息将于7月25日9点前在省教育考试院网站和各市州招办网站上进行公布,考生务必及时查阅,符合条件的考生应按时在网上填报征集志愿。

万科城市花园厨艺大PK 夫妻档跳水鱼"鲜"胜一筹

文明成都·和谐家园 2010华西社区大联盟在行动

"华西幸福社区嘉年华+金龙鱼芝麻油杯烹饪高手大赛"下周走进蓝光富丽锦城,86969110等你报名

"亲情鱼、麻辣鱼、脆皮鱼、跳水鱼、冷吃兔、鲜锅兔、荷花酥……比骄阳还火热的,是各路"大厨"们烹制佳肴的炉火,是数百市民争尝美味的热情。

昨日下午骄阳似火,首站"华西幸福社区嘉年华+金龙鱼芝麻油杯烹饪高手大赛"走进万科城市花园。登台竞技的夫妻档、亲子档和亲友档们秀出各路私房菜,让两位重量级评委边尝鲜边感叹——民间高手多啊!

在闻菜香、尝美味之余,金龙鱼芝麻油还带来了有奖迷你高尔夫游戏,共送出了500瓶金龙鱼芝麻油。让观众们在饱了眼福、口福的同时,还带走了幸运礼物。

父女档合作很默契,小选手眯眼观摩

赛场·花絮 亲情鱼名头好 快手捧"和谐家庭奖"

4名选手同时上台,但仅仅用时5分钟,李明群就端出了她的参赛菜品"亲情鱼"。只见碗中盛着一尾鲫鱼,上面飘浮着几丝碧绿的香菜,溢出淡淡的香气。李明群说,这道菜用料和做法都很简单,特点就是味道鲜美,营养丰富。

评委高海薇点评,这道菜做法简单,对营养破坏较少。清淡的口味,符合现代营养学对低盐的要求。不过,她认为这道菜里蛋白质和脂肪都有,如果加入一些蔬菜的话,营养会搭配得更科学。评委彭子瑜指出,这道菜的鱼腥味略重。他建议,做鲫鱼汤时,最好先用料酒、葱和蒜码一下鱼,再用温油过一遍。经过这两个程序后,鱼的味道就会更鲜美。

花絮·点缀 团结就是力量 6家人获"最佳亲友团"

本次比赛中,组委会特设的"最佳亲友团"奖由18号选手虞彬的亲友团夺得。

登上赛台,虞彬的身边多了两个小助手。俩小孩子切姜递蒜的少,倒是在一旁随着音乐的节奏扭动身姿。

台下,10来位观众都是虞彬的亲友团,都是他孩子同学的家长们。一位家长说,听说虞彬要参加比赛,孩子们比大人还兴奋。中午,6家人驱车赶来助阵。上场时,6个孩子争着上台,但考虑到场地有限,只派出了一男一女两位代表。台下,每端上一盘菜,这个亲友团成员们都会伸长筷子,很快将其消灭,孩子们吃得尤其欢快。

点缀·花絮 路遇亲戚助阵 成就"最佳特色菜"

4个月前,韩英从自贡来到成都。上周看到本报召集民间厨艺达人参加比赛时,她就动了"要亮出自贡家乡菜"的心思。凑巧的是,昨天来比赛现场的路上,她偶遇一个远房亲戚,当场决定携手上台比赛。她的参赛作品是"一兔两吃"——冷吃兔和鲜锅兔,把自贡菜的麻辣鲜香展现得淋漓尽致。不过,评委还是指出了其中"收汁的时间少了点,导致味道还没完全进入兔肉中"的问题。最终,她的这道菜夺得了"最佳特色菜"。

8岁娃老练秀刀工

夫妻档淡定等水开

夫妻档 跳水鱼夺第一 大方贡献独门秘方

热辣辣的太阳底下,"夫妻档"选手赵蓉和古龙弟守着一锅水,悠然淡定。主持人"棒棒娃"开起玩笑:"他们的菜就是白煮开水"。

发挥互助精神,早早"交卷"的选手李明群腾出灶台,夫妻俩一人一口锅,古龙弟用李明群的那口锅炒料。等赵蓉那头水开煮鱼时,他这头的料也炒好了。夫妻俩把料和芡汁淋在"跳过水"的鱼上,顿时,香味四溢。这道菜赢得了两位专家评审——成都市烹饪协会秘书长彭子瑜、四川烹饪高等专科学校高海薇教授的一致好评,以高分夺得一等奖。

头奖菜的秘诀在哪里?赵蓉大方给出"秘方":主料:一条1.7斤重的草鱼,配料有红、青海椒、花椒、盐、香菜等。先用料酒、盐、芡粉等把处理好的鱼码上10来分钟,再熬上一锅盐开水,将鱼煮上5分钟。鱼煮好后淋上芡汁即可。不过,芡汁有讲究:冷油时加青花椒,等花椒快变色时加小米辣和青海椒。炒香后加水放盐。

母子档 八岁娃秀刀工 妈妈想让他多锻炼

选手中,8岁男孩宁思良和妈妈梁旦玲的组合尤其引人注目。"这么小的娃娃也上台做菜啊,能干哦!"场下观众小声赞叹。这组母子档选手参赛的菜肴是"芙蓉虾仁赛蟹黄",一听名字就很专业。

主持人棒棒娃一声令下后,宁思良走到了菜板前拿起了菜刀,明晃晃的菜刀和他的小手比起来,真是让人担心——娃娃会不会切到手指哦?没想到,他特别淡定地施展刀工,不紧不慢地切好了菜。虾仁、蟹黄和木耳做主材,出炉后的"芙蓉虾仁赛蟹黄"看起来清淡营养,味道也鲜美可口。妈妈梁旦玲说,让儿子参加比赛,更重要的是培养他的责任心和动手能力。

评委彭子瑜评价说,这是一道专业厨师也不敢轻易尝试的菜,因为虾仁特别考手艺,一般事前要做3步,首先先挤干水,再用料酒码一下,最后用蛋清包裹,才能保证虾仁的鲜美。母子档的菜品口感不错,唯一的不足是虾仁烹饪得不够好。

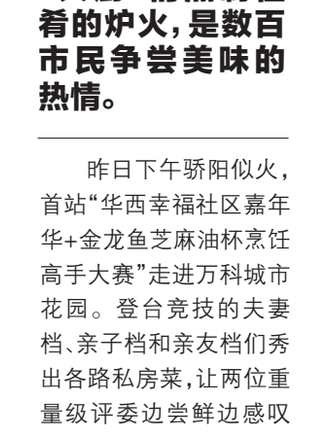
父女档 油锅绽"荷花" 女儿帮爸爸打下手

选手刘云波和女儿刘思懿是一对父女搭档。昨日一到现场,刘云波就到后台准备材料,原来他打算在20分钟内烹饪两道菜,分别是"三色鸡丝"和成都名小吃"荷花酥",后者是面食,需要时间和面和手工捏制。因此有不少"准备工作"要完成。

从事美工工作的刘爸爸手上功夫十分了得,和面、捏制驾轻就熟。和面团前,他在面粉里加了些许熟油,捏制后的面团貌似待蒸的馒头,但里头却有"窍门",面团放入油锅后就会在高温的刺激下膨胀、绽放,外观会形如莲花状,这是也它得名"荷花酥"的原因。

"荷花酥"出锅了,人多"荷花"少,观众们只得三五个人分食一个。遗憾的是,由于火候把握不到位的问题,这道点心没有达到"荷花绽放"的效果。评委彭子瑜建议,这样的点心应该过两次油。第一次用温油浸泡,让油浸到面团心并起到定型效果;第二次再用高温炸熟,让"莲花骨朵儿"样的面团绽放开来。

观众争相尝美味


主持人棒棒娃

本组稿件采写 记者 席泰屿 罗琴 实习生 郜铁珺 摄影 杨涛

下周相约 蓝光富丽锦城 不见不散

下周末,第二站"华西幸福社区嘉年华+金龙鱼芝麻油杯烹饪高手大赛"将走进蓝光富丽锦城。即日起,本报开通热线新闻86969110,等您来报名,参加下一站的厨艺竞技。腾讯大成网以"构建文明成都共建和谐家园"为题,对本报举办的"2010华西社区大联盟在行动"进行在线实时报道。市民可登陆 http://cd.qq.com/zt2010/hexie/index.htm,了解活动最新进展。

两位评委认真品鉴

华西幸福社区嘉年华+金龙鱼芝麻油杯烹饪高手大赛

万科城市花园站获奖名单

一等奖 夫妻搭档
赵蓉和古龙弟
获得1瓶400ML金龙鱼芝麻油、2瓶5L金龙鱼植物甾醇玉米油、1袋10KG金龙鱼清香稻、1袋5KG金龙鱼多用途麦芯粉、一件零帕饮料和5盒21金维他;

二等奖 父女组合
刘云波和刘思懿
获得1瓶400ML金龙鱼芝麻油、1瓶5L金龙鱼植物甾醇玉米油、1袋10KG金龙鱼清香稻、一件零帕饮料和4盒21金维他;

三等奖 母子搭档
梁旦玲和宁思良
获得1瓶400ML金龙鱼芝麻油、1瓶5L金龙鱼植物甾醇玉米油、一件零帕饮料和3盒21金维他;

"和谐家庭奖"
李明群等
获得2瓶400ML金龙鱼芝麻油、一件零帕饮料和3盒21金维他;

"个性私房菜"
赵蓉和古龙弟
获得2瓶400ML金龙鱼芝麻油、一件零帕饮料和3盒21金维他;

"最佳特色菜"
韩英
获得2瓶400ML金龙鱼芝麻油、一件零帕饮料和3盒21金维他;

"最佳亲友团"
虞彬的亲友团
获得两瓶400ML金龙鱼芝麻油和10盒21金维他。

华西手机报联通彩信版G网用户订阅方式:发送JH到10628566订阅新闻精华版3元/月;发送TY到10628566订阅体育版3元/月;发送CJ到10628566订阅财经版5元/月。华西手机报电信订阅方式:华西精华:发D到10659492711定制,资费3元/月,不含通信费;华西娱体:发D到10659492709定制,资费3元/月,不含通信费;华西风尚:发D到10659492710定制,资费3元/月,不含通信费;便民快讯短信版:发B到1065949216定制,资费1元/月,不含通信费。