



# 好快！农业路高架开始铺沥青了

## 上下桥匝道也在抓紧施工,南阳路以东主桥有望春节前通车



昨日农业路高架第八标段已经开始铺设沥青。

### 技术手段确保冬季沥青压实度

前日下午,农业路文化路口附近的高架主桥上,20多名工人正在紧张地进行沥青摊铺作业。

沥青摊铺对气温条件要求较高。近段时间我市气温整体较低,昨日最低温度为零下2°C,这样的天气适合摊铺吗?

摊铺现场技术负责人代强介绍,通过技术手段是能够达

到沥青铺设要求的,铺设前沥青温度能达到150°C,再加上机器有加热功能,在这种温度下能确保沥青的压实度等符合标准要求。

农业路高架八标项目副经理李琼表示,从南阳路到花园路这段,底层沥青摊铺预计3天时间,之后再用3天时间摊铺面层,随后机器一直朝东铺设。

农业路高架南阳路以东段春节前通车目标再近一步。前日起,农业路高架东段主桥开始摊铺沥青。郑州晚报记者 冉小平/文 周甬/图

### 主桥附属结构及匝道将展开施工

农业路东段距离春节前通车目标越来越近,项目建设部相关负责人表示,下一步将主要做主桥附属结构以及匝道施工。主桥附属结构主要包括安装伸缩缝、路灯、防撞墙等,以及交通标识标线等工作。

主桥的贯通,需要匝道才能发挥作用。按照设计,农业路高架南阳路以东段共设计有18条上下桥匝道。目前各施工标段正在紧张进行匝道施工,在主桥通车时确保尽可能多的匝道投入使用。

### 西南绕城高速 莲花街出入口拟开建

收费站共10条车道,减轻沟赵站和豫龙站负担

我市又一高速出入口拟开工建设。记者昨日从市规划局获悉,莲花街与西南绕城高速互通立交工程正在规划公示。郑州晚报记者 冉小平

### 收费站“四进六出”共10条车道

莲花街与西南绕城高速互通立交工程位于西南绕城高速与连霍高速交叉口向南约1.5公里处,立交设计为匝道上跨西南绕城高速、莲花街下穿西南绕城高速。

收费站位于两条路交叉口的东北角,收费站车道数为“四进六出”,共10条车道。

自2011年以来,我市计划新增16座绕城高速出入口。截至目前已建成通车的有10座。莲花街与西南绕城高速出入口是剩下的6座之一。市交通委相关负责人表示,莲花街与西南绕城高速互通立交的兴建,将减轻沟赵站和豫龙站的交通负担,同时这项工程也将进一步

完善市区西北部交通网络,降低西区主干道的拥堵程度。

### 莲花街西延工程将同步实施

据悉,今年9月10日,省交通运输厅高速公路管理局批复该工程,11月24日又批复施工保通方案。

这意味着该工程目前已获得了省级部门的开工许可,开工条件已基本具备。

在修建莲花街与西南绕城高速出入口时,莲花街西延工程也有望同步实施。从此前发布的环评公示来看,莲花街西延工程西起西南绕城高速,东至白松路,全长2670.88米。该工程实施后,新增的高速出入口才能发挥作用。

# 这家拉面要“单挑”河南美食一哥

## 消费者不依了,力挺烩面

最近,一家拉面企业在郑州公开下战书,要“单挑”河南烩面。消息一出,河南餐饮界就炸锅了,甚至有消费者直言,敢在“烩面之城”叫嚣,真是不自量力。烩面在河南面食领域乃至整个河南美食界的一哥地位,岂是区区一家拉面能撼动的?然而,消费者义愤填膺,烩面界却万分淡定,认为拉面“单挑”烩面应是炒作,不必理会。如今战书已下10多天,仍没一家企业应战。郑州晚报记者 王一品

### 挑战烩面,拉面要闹哪样?

像杂技演员一样把面片拉开,放入热气腾腾的羊肉汤,捞出来后撒上木耳、香菜等新鲜食材,一碗香气四溢的羊肉烩面出锅了。

最能代表河南美食特色的烩面前几天因荣登上合会晚宴,再次名震全国。

然而,声名远播激起的自

豪感和热度还没消,就有人来到家门口叫战了,是可忍孰不可忍!

说起这家发起挑战的拉面企业,胆儿大早已是出了名的。其中,最让人看不懂的是去年的聚焦更名,这家已有十几年品牌知名度的拉面企业,

在自身生意红火如日中天之时,突然把店里减得只剩一种最冷门的菌菇拉面,产品精简到几乎震惊所有业内人士。

此次,它再次不走寻常路,以一己之力向河南最“权威”面食品类发起挑战,这又是要闹哪样?

### “如果好吃,何必去挑战呢?”

“河南烩面有多少老字号,传统熬汤制面工艺岂是一家年轻的拉面能挑战的?”

“这拉面是故意炒作,想借烩面抬高自己。”

“其实咱河南烩面不仅仅是名气大,而且真的好吃。如果菌菇拉面也同样好吃,何必去挑战烩面呢?”

“有人喜欢吃才是王道,所谓的挑战只能是哗众取宠。”

“拉面挑战烩面”的消息在纸媒和各大网站上一出,声讨便络绎不绝。大家普遍的观点是力挺烩面,觉得这家拉面企业有博取眼球之嫌。

不过,也有理性消费者提出令人反思的观点:一直以来,烩面虽是河南最著名的餐饮品类,遗憾的是却没有出现一家大的能走出河南的品牌企业。对这一点,河南的烩面企业也

要有一个清醒的认识,从自身寻找原因。另外,烩面业也要看到外来面食的竞争,拉面、热干面、泡馍等早已气势汹汹地杀到了家门口,以至于这两天来郑州的央视著名主持人白岩松都感叹:“郑州街头已经被热干面占据半壁江山,好吃的烩面都去哪了?”这些都是内忧外患,烩面业也要有足够的自我认知,不能掩耳盗铃。

### 烩面业:无需应战,让消费者评判

讨论很热闹,那么烩面企业要不要应战呢?

在合记、惠丰源等郑州知名烩面馆内,已有不少食客在议论此事。12月19日傍晚,在位于人民路的合记烩面,一位王老先生说:“我从年轻的时候就常来这家合记吃面,这么多年了,还能吃到当年的口味和感觉。我希望咱烩面老字号接受挑战,让大家知道姜还是老的辣啊。”

而在一家惠丰源烩面馆,有个80后食客说得更好:“不管是拉面还是烩面,我们都希望能做得更好吃、更健康。但愿这家拉面企业不是为了炒作才发起的挑战,美食圈的良性竞争越来越

多,咱老百姓才能真正受益。”

对此,独创三鲜烩面的萧记烩面相关负责人表示:“任何时候,我们都欢迎有新的面食品类、品牌加入,这样才能丰富河南人的餐桌。不过萧记应该不会去应战,而且也无需应战,还是让消费者去评判吧。”

拉面“单挑”烩面,从情感上惹急了河南消费者,自然招来骂声一片。然而,无论孰是孰非,消费者最关心的还是咱河南面食能否越来越好,越来越丰富,从而得到更广泛的认可。为此,本报将继续关注此事,也希望听到更多热爱河南美食的朋友发出不同的声音。

