



拒交10元保护费，湖南司机被杀

事发广东连州 案件主使者已落网 正在网上追逃另一嫌疑人

网络热点

“市长，求你帮我找老婆”

打工仔求助深圳市长寻人



记者 鲁红

10元保护费酿血案

记者通过站内短信联系到了发帖网友“感动天感动地”——黄家唯一的大学生、黄由井的侄女黄燕平。

据黄燕平介绍，8月31日上午9点左右，黄家两兄弟所在的煤炭运输车队行驶在连州市星子镇从电厂去往高速的路上。黄家二儿子黄由井是车队的“龙头”，三弟黄由国的车排在第三。突然，黄由国踩了一脚急刹，前面堵车了！他伸出头一看，“七八个人在打我二哥，他满身是血，坐在地上。”黄由国赶紧打110。

之后，黄由井在被送往医院的途中，因失血过多身亡。从郴州宜章到广东清远的这段运煤公路，黄由井跑了无数遍。谁也没想到，黄由井会招来

近日，有网友在华声论坛爆料称，因为拒交10元保护费，湖南郴州司机黄由井在广东连州被当地的流氓乱刀捅死。11月9日，连州官方回复称，命案主使黄某已经被抓获，另一名犯罪嫌疑人在逃。

杀生之祸。一位不愿意透露姓名的知情司机告诉记者，血案发生前5个小时，黄由井驾驶着一辆满载的煤车到达连州市星子镇火力电厂，并拒绝交十元钱停车保护费。而当地人在电厂向外来司机收取停车保护费，已经持续了好几年。“我们有口头协议的，当天16点至次日凌晨四点交保护费，过了四点就不用缴费了。”因为黄由井的拒绝，黄由井之后的运煤车辆，当天都没有再收保护费。

家属与当地签订协议
得知叔叔出事的消息，黄燕平曾请假从湘潭赶到连州。9月6日，家属到星子镇火力电厂讨说法，连州市政府、公安局均有领导参与案件协调事宜。最终，家属签了一份协议。据黄由国回忆，回忆内容包括“抚恤金5万元”、“不得以任何形式再



这张照片是黄由井留给妻子的最后一张全家福。

向政府要说法”等。**案件主使已落网**

11月9日，连州市政府负责协调该起刑事案件的负责人告诉记者，此案已由公安局移交到检察院，杀人主使者黄某已经抓到，行凶者目前正在网上追逃。当地警方曾抓获两名犯罪嫌疑人，其中一名因证据不足被释放。该负责人解释称，案件主使者系当地一位村民，“被释放的人是一位村民小组长”。

对于停车保护费，该负责人表示，当地曾与煤厂车队签订合同，在16:00至次日凌晨4:00收取

10元/人次的停车保护费。犯罪嫌疑人因黄由井拒付保护费而怀恨在心，叫了一帮年轻人行凶。

家属所言的“协议书”，该负责人表示，确实要求家属写过保证书。案件发生后，受害人家属多次到政府吵闹，政府多次出面协调，最终家属获得的五万元是嫌疑人家属的赔偿，并非政府的抚恤金。

该负责人还表示，当地政府将会依法办事，不偏不倚，及时处理该起案件。为公正审理该案件，欢迎湖南律师为受害人及其家属提供法律援助，当地政府可解决经费问题。

网友发帖曝西安的士怪异一幕

“性病广告”登上出租车治安年检标贴

公安局：广告已经改成提示语了

“正面是‘出租车2010年度治安年检’，背面对着乘客的正是那个恶心的性病广告！”近日，有网友在华声论坛发帖爆料称，某医院的性病广告竟然堂而皇之地登上了西安市万余辆出租车。网友质疑，此行为实在有损文明古城西安的城市形象。

记者 蒋小康

【网帖】万辆出租车背着性病广告跑

网友发帖称，其周末乘出租车外出办事时，无意中发现副驾驶座前方玻璃上贴着一个“性病广告”，问及司机得知，车贴是西安市公安局公交分局要求贴的，并且不贴不行。

“下车查看后，发现该贴正面是‘出租车2010年度治安年检’，背面正对乘客的正是那个恶心的性病广告！”网帖称，经过其查询，确认广告所留电话是陕西省皮肤病防治所热线电话！

据帖文所附图片显示，背面印有“皮肤科 男性科”六个大字的广告赫然贴在出租车的前方玻璃上，而正面则印有“TAXI 治安年检 2010年度 西安市公安局公共交通分局”的字样。

“真是丢了全市800多万市民的脸！”发帖人愤怒地表示，西安市作为一个全国知名旅游城市，

全市一万多辆出租车每天要接待众多外地乘客，“这让他们怎么去想这座拥有几千年历史的文明古城和生活在这座城市的人们？”

【部门】印广告为解决年检经费

9日下午，记者致电西安市公安局公共交通分局出租车科。

该科一位不愿透露姓名的工作人员如此回应记者：“宣传嘛，背面是做的宣传。”

“皮肤科，不是性病。”该工作人员否认了出租车治安年检标贴背面印的是性病广告，并且早就改过来了，“改了一个多月了，现在后面是提示语”。

至于年检标贴背面为何会印成广告，该工作人员解释称，此举是为了解决出租车司机和车队的经费问题，“一小部分给人家印广告，不然这些东西谁给印啊，赞助商出了钱，司机和车队就不用出年检的钱了”。



▶ 治安年检车贴的背面。
▼ 治安年检车贴的正面。

全国“百万白内障患者复明工程”、长沙市人民政府“光明、关爱”工程定点医院
贫困白内障患者免费治疗
湖南城眼视光医院 创建“全国白内障无障城市”
咨询电话：0731—82809999

时节小菜谱

红烧鳊鱼

主料：净鳊鱼片500克、鲜汤400克
辅料：葱段10克、大蒜75克、姜片10克、
调料：嘉豪辣鲜露10克、郫县豆瓣35克、
嘉豪、詹王鸡粉3克、精盐1克、
酱油10克、料酒10克

制作方法：

- 1、鳊鱼洗干净，切成6厘米长的段，大蒜洗净切段待用，豆瓣剁细；
- 2、炒锅置旺火上，放油烧至七成热，放入鳊鱼炒至断生，加豆瓣、姜片、葱段炒香至油呈红色时，加鲜汤、酱油、盐、大蒜烧沸入味至软熟，放嘉豪·詹王鸡粉、嘉豪辣鲜露，待收汁后起锅装盘即成。

美食点评：鲜辣鲜香，回味无穷！