

# 新感觉

乘客尹先生：“以前每次回日照老家，都是开车回去或者乘坐汽车，女儿还没乘火车回过老家，专门让她也新鲜新鲜”。

# 此幕震撼 动车穿越大海 众心澎湃 龙飞日照连云

□半岛记者 马正拓

伴随着青岛北开往盐城北的D4631次列车26日上午缓缓驶出青岛北站，青盐铁路正式通车。作为我国高铁网中“八纵”之一沿海通道的重要组成部分，日照、连云港、盐城等城市首次开行动车组列车，与青岛串成一线，引发沿途不少居民乘坐体验。通车后，青岛市民南下前往江苏省更加方便不说，青岛西海岸新区与青岛主城区的联系也将更加紧密，沿途不少市民的出行方式及生活方式，未来都会逐渐因这条纵向铁路线发生改变。

## 一家三口专程乘坐首趟车

当天上午，不少市民等候在青岛北站，准备乘坐青岛北开往盐城北的D4631次列车。老家在日照的市民尹先生，当天特意领着一家三口赶来体验首趟车。“以前每次回日照老家，都是开车回去，或者乘坐汽车，以后就方便多了。”尹先生告诉半岛记者，他已经在青岛居住十几年了，得知青盐铁路当天开通的消息后，赶

紧到青岛北站买了火车票：“女儿还没乘火车回过老家，专门让她也新鲜新鲜。”

列车正点从青岛北站启动后不久就上了桥梁，很快驶入了跨胶州湾特大桥。据了解，这座大桥全长8.9公里，系全线唯一一座跨海大桥。当天，也是这座大桥首次迎来载客列车。进入海域后，车上的乘客异常兴奋，纷纷站起来看窗外的胶州湾，并拍照留念。

“坐车从胶州湾大桥上经过，觉得海面很壮观，没想到坐在动车里看海，给人的感觉更加震撼。”家住沧口的市民王先生说，自己今年60多岁了，年轻时前往日照要在沧口火车站坐绿皮车，还要再倒换汽车，路上折腾将近一天才能到达。没想到随着科技的发展，不仅能在海里建大桥、修铁路，连动车组都能开到日照了。

## “总算在家门口坐了动车”

上午10点35分，列车到达日照西站，不少日照市民闻讯赶到站台上看热闹，还有的市民拿着车票迫不及待要乘车。“我只抢到了一张到岚山西的车票，

虽然只能乘坐14分钟，但总算在家门口乘坐了一次动车。”日照市民郝先生说。“青盐铁路开通前，日照火车站是日照市区主要的普速客运站，每日开行普速列车仅有10对，”日照西站工作人员刘峰介绍，26日以后日照市新增日照西站、岚山西站两座高铁车站，彻底结束不通动车组列车的历史。

当天的首趟列车，在连云港和盐城也受到了“热捧”。当D4631次动车缓缓开进连云港站，数百名当地乘客抢先上车尝鲜。郭强是中铁十局的一名职工，参与了青连铁路的建设，得知当天正式开通，特意请了假赶到车站买票，专门体验首发列车。盐城的很多市民也冒雨赶来，买到车票后盖上当地车站的“首开纪念”戳，表示要好好珍藏。

当天，青岛一家旅行社的导游徐明，也特意赶来乘车。他告诉记者，连盐段经过的沿海地区，水系发达、环境优美，历史文化和人文底蕴丰厚，既有东胜神洲花果山，又有东方湿地鹤鹿故乡等景点，将来肯定能吸引不少青岛市民乘动车去旅游。“这条铁路一通车，沿线居民的出行和生活方式，慢慢都会发生变化。”徐明说。

## 延伸

### 列车配“百宝箱”应急

26日值乘D4631次首发列车的是青岛客运段上海动车队的乘务人员。列车长王贺介绍，青盐铁路目前由青岛始发的车次，暂时都由上海动车队值乘。“考虑到很多旅客会是第一次乘坐动车组列车，我们专门准备了应急物品。”王贺说，乘务人员专门在车上配备“百宝箱”，里面装有行李贴、老花镜、充电宝、创可贴以及鞋刷鞋油等物品，基本能解决应急需求。每到一站，乘务人员都会向旅客介绍当地的知名景点和好玩的地方，义务给乘客当导游。

# “白菜价”海参为啥买不得？

相关专家道出真相 建议买海参要选大品牌

□文/图 半岛记者 关瑛

家住市北区的王大爷，一直特别注重养生，爱吃海参滋补，年年都要买一些。可前不久，王大爷遇到了一件糟心事：经邻居介绍，他在一个海参老板手里以低廉的价格买了十斤海参后，回家怎么也涨发不起来。

对此，记者求证了相关专家获知，王大爷极有可能买到了假淡干海参，专家同时提醒消费者，选购海参切忌莫只贪便宜，谨防上当受骗。

## 大爷“白菜价”买海参 回家后越发越“结实”

王大爷告诉记者，他常年吃海参，发海参很有经验，以前买的老家海参，至少涨发2倍多，可这些便宜的海参根本发不起来，而且越发越结实，这是怎么回事呢？

对此，记者连线相关专家张永建，他告诉记者，海参可能本身就存在问题：“假淡干海参是由一般干海参工艺和冻干海参工艺结合的产物，海参可能很轻很大，但是含盐量或者含糖量又很高，这种海参往往怎么发也发不大。”王大爷的女儿担心父亲贪便宜，买到劣质海参，随后拿着王大爷买的海参到质检部门，经检测果然上了当。

张永建告诉记者，劣质的海参，从价格上欺骗消费者，从健康的角度来看，不仅不能强身健体，甚至还会影响人们的健康，可以说是花了冤枉钱，还起不到进补的作用，“产品价格和质量有着一定关



王大爷买的发不大稍涨了一点的海参。



一对发两倍半长度的老尹家海参。

联性，消费者在选购时一定要擦亮眼睛，有所警惕。”

## 老尹家发海参有诀窍 大爷连称“今后只买大品牌”

随后，记者陪同王大爷前往位于宁夏路的老尹家海参专卖店，服务人员正在现场泡发一批每斤150至160头的淡干海参。与王大爷手中那个怎么也发不开的“小个子”相比，这些发好的海参都是个顶个的“大胖胖”，而且弹性好，十分筋道，口感自然不必多说。

“消费者想要达到最理想的滋补效果，买好海参是关键，优质的海参买到手后，泡发海参的环节也十分重要。”店长路霞告诉记者。记者了解到，老尹家海参工作人员首先将干海参放在干净的容器中，放于冰箱保鲜内，用纯净水泡2天，每天换水1次，至海参泡软，然后开口去牙。现场，工作人员将一批开口去牙的海参放入煮沸的锅内，待再次煮沸后，根据个人口感小火煮40~60分钟，在水里自然凉透。

“将凉透的海参置于冰箱保鲜，在纯净水中泡2天，每天换一次水即可。”路霞说，淡干海参的涨发率至少能达到

2.5倍以上，而且老尹家海参常年为顾客免费泡发海参所采用的富氢水设备，是其特别定制的。

“买海参不能只贪便宜，品质好才是硬道理！买海参时要算一笔明白账，贪小便宜容易吃大亏，尤其是一些掺盐糖海参长期食用，不仅达不到滋补的效果，还会影响身体健康。”采访现场，一位正在选购海参的市民听说了王大爷的遭遇后说道。

王大爷听后，连连点头：“说的是啊，我以后买海参再也不贪图便宜了，要买就买高品质、大品牌的海参，今后买海参，我只认老尹家海参！”