

# 明天可抢春运首日火车票了

## 如何顺利抢到车票，看看下面这些道道吧

本报记者 宋磊

“根据经验，春运首日的火车票并不太抢手，随着春运日期的临近，客票也会越来越紧俏。”铁路部门工作人员介绍，一般来说，春节前几天的车票最难买，预计2016年春运的客运高峰将从2月3日开始。而最抢手的手的火车票，莫过于节前两天的，也就是2月6日和7日的火车票了。所以，真正意义上的春运抢票大战或从12月4日开始。届时省内各条线路上的火车票都将出现紧张的状况。

从这几年的情况看，网络售票量逐年增长，去年更有高达八成的火车票是通过网络售出的，铁路部门建议旅客提早确定行程，提前订票。由于目前网络和电话订票时间提前到了60天，因此从12月17日(起售2016年2月14日，年初七的客票)开始，旅客还将经历一轮抢购返程火车票的“抢票大战”。

据悉，春运期间，铁路部门会根据旅客出行情况，增加不同方向的旅客列车，未能及时抢到客票的旅客，可随时关注铁路部门的官方微博，或拨打12306进行咨询。由于此前济南铁路局管内动车车票的预售期调整为了20天，所以目前计划购买春运期间省内动车客票的旅客还需再等等。

根据往年情况，有不少旅客因不能确定放假日期，会提前抢购数天的车票，再根据实际出行日期退掉不用的车票，此时，未能及时抢购车票的旅客，可多刷新购票网页“捡漏”。根据铁路部门的数据显示，一般每天夜间的10点到11点是旅客退票最高峰，旅客可在这个时间段关注网上信息，捡漏购票。12306网站提供网络购票服务的时间为早7点到晚11点。

记者从铁路部门了解到，2016年春运将于2016年1月24日启动，至3月3日结束。按照目前火车票60天预售期计算，11月26日起，旅客就可以通过12306网站、手机客户端以及电话抢购春运首日(1月24日)的火车票了。今年抢春运车票该注意些啥呢？



### 冬天两个时段 千万不要开窗!

很多人的习惯是起床后便开窗通风，但是你知道吗？其实何时开窗关乎你的健康。专家称，在城市的冬天，有两个时段，是空气污染高峰期，此时不宜开窗，否则影响健康。而又有两个时间点，是一天中开窗的黄金时间，即使天儿再冷，这时也要适当开窗。

还有每天的开窗次数有讲究，每次开窗的时间也有说法。怎么样？这里面的学问是不是很多啊！在城市空气质量比较糟糕的今天，这个学问真的是非常必须掌握啊！看看小编今天为亲们推荐的这篇文章吧，几分钟让你学会一个关系您一生健康问题的知识。关注本报周末公众微信号(qiluyizhoumo)，查看详细內容吧。点击逸周末微信页面右上角头像，再点击“查看历史消息”，还可以看到以前发送的所有内容哦！

### 抢票攻略

## 抢春运火车票，你得学会这五招

**1、单张火车票抢购成功率更高** 根据铁路部门相关规定，同一用户在12306网站上一次最多只能同时购买5张火车票。数据统计显示，用户成功抢购单张火车票的成功率高达62.9%，一次抢购5张票的成功率仅1.45%。

**2、提前登录自动提交省时间** 选择互联网购票的旅客，可在放票前几分钟提前登录，并且勾选乘车人，要选择的车票信息，之后选择“自动提交”功能。此后，在放票开始前一分钟便不停点击查询键“刷票”，这样系统一旦放票只

要有符合条件的车次，便可以自动提交订单信息。

**3、规划路线提高购票成功率** 在购买过路车车票时，可以从前方车站买起，在本站上车，这样更容易买到车票。另外，一些热门线路中，有些车次长途旅客比较多，短途的车票不好买，可以尝试买后面几站的车票，然后中途下车，这样虽然损失了一部分车票钱，但至少比买不到票要好多了。

**4、开车前15天或是抢票最佳时机** 铁路部门透露，今年的春运车票在提前60天放出时，很多热门线路

可能会“秒空”，但是在开车前15天时，又将迎来退票潮。建议没买到票的人有空多刷刷12306网站，重点盯住开车前的15天，将会有大量的机会买到退票。

**5、抓准“时间点”及时来捡漏** 在激烈的抢票大战中，抓准再次放票的时间“捡漏”非常重要。一般来说，开车前一天中午12时-13时，晚上18时-19时，以及开车前3天19时-20时，都会放出部分剩余车票。春运期间，每天中午12时、13时和18时均有再次放票的可能。

本报记者 宋磊

# 新城山药好 软糯防三高

新城细毛山药10斤/箱，市场价100元，码帮价80元。



新城细毛山药是山东省桓台县新城镇著名的地方特产，早在明清年间就享有盛名。因其特殊的水土生长条件，成为山药家族中的上乘之品。码帮商城现在精挑细选的正宗新城细毛山药上市，让全省消费者在第一时间吃到今年最新的正宗细毛山药，让这种美味又营养的山药上品摆上千家万户的餐桌。

□王廷

### 一方水土养育一方作物

新城山药产自淄博桓台县新城镇。桓台县位于太沂山脉山麓，黄河下游，鲁北平原南缘，是华北平原的一部分，历史悠久，秦汉时期已广泛开始了灌溉农业。明清时农业颇为发达。历史上曾有“山东粮仓”和“山东不压桓”的声誉。

新城镇位于桓台县中部偏西，属暖温带季风型大陆性气候区，春季干旱多风，夏季炎热多雨，秋季天高气爽，冬季寒冷干燥，年温及日温差明显。年均降水量为586.4毫米，非常适宜山药、小麦、玉米等各类农作物的生长。

一方水土养一方作物，新城细毛山药品质上乘与新城镇独特的自然环境是密不可分的。新城镇境内有1万余亩沙壤土，土质疏松，土层深厚肥沃，排灌方便。经权威检测机构化验，土壤有机质达1.46%，碱解氮73.4ppm，速效磷15.7ppm，速生钾116ppm，pH值5.5-7.0，最适宜山药生长。

山药喜温怕霜，虽属耐阴作物，但积养需阳光。新城镇属温带季风气候，光照时间长，光照充足，热量丰富，能为山药生长提供充足的光照，适宜山药聚集大量营养。新城镇含水层为晚第三、四纪沉积物地下水，类型为孔隙水，水质好，矿物质含量高。新城灌溉水质良好，浇灌周期短，能够满足山药对水分的需求。新城细毛山药因其特殊的水土生长条件，而成为山药家族中的上乘之品。

另外，新城细毛山药具有独特品质，还与独特的种植方式有关。新城细毛山药生

长期长，历史上很少成片种植，多在菜园四周，地边种植，扎架作篱。后来随着农业技术发展，开始形成专业化的山药种植区域。由于新城细毛山药从土壤吸收养分多，同一块地一般最多种植两年，就要更换地方，所以新城细毛山药往往是与玉米等农作物间作种植，两年后山药种植区域与玉米种植区域轮换一次。一片地连续种植山药10年以上就要停止种植，俗称“歇地”，实际是让土壤重新积累养分，否则就不能保证新城细毛山药质量。

新城细毛山药种植沟必须是人工挖掘，新城细毛山药栽山药不施底肥。所以说它是纯天然生长的绿色食品。

### 冬季吃山药 保健最可靠

新城细毛山药肉质细，面，易熟，口感细腻香甜，适口性好。一般山药，蒸煮30分钟，仍然质感发硬，而新城细毛山药只用10分钟左右，即达到软糯滑口的效果，且口感甘甜香润，令人百食不厌。“味粉而甘”是其最显著的特色。在营养方面，新城细毛山药干重中蛋白质占14.53%，总糖6.52%，高于其他山药并且还含有大量黏蛋白、胆碱、18种氨基酸、多酚氧化酶、维生素、及碘、钙、铁、磷等人体不可缺少的无机盐和微量元素。特别是有利于促进人体新陈代谢，提高免疫力的精氨酸(每100g)更高达1.42g，谷氨酸含量达1.33g。

在我们周六码帮商城现场售卖的时候，有位消费者一天三次前来购买，因为自己一次拿不了太多，只能分批次买。这位消费者给我们讲了我们所不知道的细毛山药。因为他的老家在桓台县，从小就知道细毛山药这个品种，之前每年都从老家邮寄



细毛山药，为此还买了个冷藏柜专门储藏山药。这位消费者说，我之所以买细毛山药是因为这个东西对三高人群特别有好处。尤其是血糖高。咱们买的普通山药回家去皮之后，很容易起锈氧化，而细毛山药去皮后不会开花变色。普通山药的毛是扎在山药肉里的，而新城山药的毛只在表皮，蒸熟后撕掉表皮细毛也会一起撕下来。山药肉质非常细软，口感比普通山药高出一大截。本周码帮新城山药又来新货了，之前一直询问的老客户可以尽情购买！

### 购买方式

在线购买：码帮商城 <http://mabangqiwub.com.cn>

现场购买：码帮会员中心(每周六9:00-17:00 经十路16122号原山东报业大厦东20米副楼2楼，如走楼梯请到了4楼)(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)

客服电话：0531-85196828 85196137  
 齐鲁晚报码帮商城QQ群：343348973

### 家常山药做法

#### ◆蓝莓山药泥

主料：山药、蓝莓果酱  
 辅料：淡奶、清水、冰糖、盐  
 厨具：蒸锅、煮锅

步骤：  
 1：准备好所需材料后，将山药洗净，去皮后切成块放入盘中，蒸锅中倒水，用大火蒸20分钟，直到山药变软。  
 2：山药蒸至没有硬芯，能用筷子戳透即可端出锅，再放入碗中用勺子压成更细腻的泥状，加入淡奶、盐，充分搅拌均匀。  
 3：锅中倒入清水，加入蓝莓果酱和冰糖，用大火煮开后，转成小火继续熬制，直到蓝莓酱和清水变得粘稠，倒出冷却。  
 4：将山药泥放入盘中，淋上蓝莓酱即可。

#### ◆山药排骨汤

主料：排骨 山药  
 辅料：盐、料酒、葱、姜  
 厨具：炖锅

步骤：  
 1：排骨洗净后用清水浸泡两小时，泡出血水后用水再次洗净。  
 2：锅内放点油，下葱姜爆香，再放排骨煸炒。  
 3：倒点料酒，将排骨煸至变色后移到汤锅中，放适量的水，盖上锅盖大火烧沸，转小火炖60分钟左右。  
 4：汤色浓白，排骨也有8成熟的样子，就可以关火了。  
 5：山药洗净，去皮后切成条，泡在滴了几滴白醋的水中。将山药放进开水锅中再次煮一会儿，焯去粘液，捞出后用清水冲洗干净。  
 6：锅内的肉汤中放进山药。盖上锅盖再次炖15分钟左右。调点盐和鸡精调味后即可。