

# 春运火车票开启“秒光”模式

## 济南至哈尔滨等东北地区车票几分钟内被抢光

本报济南12月7日讯(记者 宋磊) 俗话说,三六九往外走。12月7日可以开抢2016年2月4日(农历腊月二十六)的火车票,网络售票刚开始不久,济南至哈尔滨、沈阳等东北方向热门线路车票在短短几分钟内就被抢光。从即日起至未来几天的时间里,网购春运火车票将进入白热化争抢状态。

记者了解到,按照人们的出行习惯,越是靠近春节,火车票

的紧张程度就越高。由于目前火车票网购预售期为60天,实际上从前几天起,抢票大战就已经开始了。从7日起,旅客就能购买2016年2月4日(农历腊月二十六)的火车票了。由于从腊月二十六至除夕为春运出行高峰,因而这几天的火车票将会格外紧俏。

7日,记者登录12306客服中心网站发现,明年2月4日济南发往哈尔滨、沈阳等地的高铁车票

放出没几分钟就被抢光。而济南发往北京和上海的高铁由于数量较多,除了部分车次被抢光,还有不少余票。不过由于管内动车组列车预售期为20天,济南发往烟台、威海的动车票暂时还未开售。

铁路部门相关人士介绍说,根据往年经验,春节前的腊月二十三到二十九的火车票最为紧俏,对应的网络购票日期为12月4日至10日。因此,后面几天抢票

将更加白热化。

对此,铁路部门提醒,想抢到票除了手要快外,大家可注意几个捡漏时间。由于开车前15天(不含)以上退票的,不收取退票费,届时会有部分旅客赶在免费退票期限的最后一天让出座位;另外,今年系统自动分配座位后为旅客预留的支付时间为30分钟,即30分钟后,往往会有没来得及支付的车票重新放出,旅客可在此时“捡漏”。

特别提醒

## 票据诈骗案件 岁末年初多发

新华社长春12月7日专电(记者 段续 高楠) 吉林省白山市公安部门近日破获了一起特大票据诈骗案件。民警提醒,岁末年初是诈骗案件高发期,消费者要提高票据真伪辨别能力,尽量使用银行汇款结账。

犯罪嫌疑人赵某利用所谓某集团公司开具的200万元商业承兑汇票抵扣部分欠款,受害人到银行请求兑付时却被告知汇票余额不足,无法兑付。这起案件中,犯罪嫌疑人使用无资金保证的汇票进行资金结算支付,是一种典型的“空头支票”诈骗案件。专家指出,票据诈骗主要以银行承兑汇票或商业承兑汇票为主,以贴现、融资为目的,票据面额大,多在百万元以上,形式和手法多样。

在办案过程中民警发现,犯罪嫌疑人往往利用仿造、复制的假票据进行诈骗,其使用的票据从外观到内容与真票据几乎一模一样,肉眼难以分辨。同时,利用涂改、变造真票据的手法进行诈骗的案件也屡见不鲜。

此外,票据诈骗呈现出的“人票异地”趋势也让人防不胜防,给受害人查证、鉴别带来困难。办案民警指出,在使用汇票时,应注意观察汇票的细节特点。比如:多联票据是否一致,套写笔迹是否相同,纸张颜色、手感等是否符合常规,从而对票据进行初步辨识判断。

## “一次输入正确率仅为8%”,购票的小伙伴们惊呆了 验证码太奇葩,12306遭吐槽

本报济南12月7日讯(记者 宋磊) 12306网站的验证码又被玩坏了!春运火车票已经开抢,为防止抢票软件被破解,12306网站不断更新验证码,但花样繁多的验证码让抢票旅客大伤脑筋,近来12306网站的验证码被网友万般吐槽,并引发了诸多调侃和PS合成。

根据某互联网公司公布的12306验证码大数据分析,12306网站图形码的数量已经多达581种,按照要输入两个关键词的登录规则,用户将有机会尝试336980道不同验证码题目的机会,而一次性输入正确的概率仅为8%,两次成功的比

例为27%,65%的用户需要三次甚至四次以上才能输入。网友戏称:这些图形验证码成功地击败了全国99%的网友……

根据该互联网公司的统计,12306网站的图片验证码可以细分为12个品类:动植物昆虫类、食品果蔬类、日用百货类、办公用品类、户外运动类、家电3C类、生活用品类、珠宝首饰品类、出行工具类、传统文化类、公共设施类、专有名词类等。

有网友表示,图片验证码的初衷本是为了防止各种抢票软件,区别人工和机器,更方便普通用户买票,但是因为图片信息不够贴近生活常识,像素

不清晰,输入验证码流程不完善,甚至出现升级版的找两个关键词物品和更多的图片验证码的情况,这些都成了无法成功便捷买票的拦路虎。

记者登录12306网站进行体验时,就碰到了系统需要识别“排花瓶和大象”的图片,由于系统所给的8张图片有些模糊,分辨了半天才进行选择,但最终因为一个小小的失误,导致系统提示错误,这样一来,只好刷新后再来。记者计算了一下,识别顺利五六秒就能完成,如果图片质量差,加之需要猜近似图片,起码要20几秒才能完成,大大降低了登录速度。



记者了解到,12306的图片验证码也被许多网友恶搞,让人哭笑不得。有的让从杨臣刚、孙楠、王大治中选择点击所有的“杨臣刚”,也有让从布拉德皮特、贝克汉姆、里昂那多、梁朝伟等众多明星中选出最帅的人……不一而足,让人笑中带泪。

有评论认为,12306网站升级图形验证码是为了防止黄牛和抢票软件而保障公平公正,这值得点赞,但便民才是公正的最终目的。“如何在打击黄牛的同时,兼顾到公众的购票体验,在便利和安全中寻找到平衡,这是如今的12306必须正视的问题。”

# 细毛山药 又面又软真香甜

## 新城细毛山药10斤/箱,市场价100元,码帮价80元。



新城细毛山药口感软糯,毛细皮薄。并且生山药切开不氧化,蒸熟后香甜适口。在降低血糖、血脂方面有很好的作用。被很多中老年人肯定。细毛山药直接打皮切块煮粥后能直接融化,不用搅拌就能变成山药粥,而细毛山药蒸熟后很容易就能做成山药泥。说明细毛山药蛋白质含量非常高。因为只有蛋白质含量高,制熟后才更容易软化。而细毛山药相比其它山药切开不氧化的特点说明了它的抗氧化性与普通山药不可同日而语。

□王迁

上周,码帮新城细毛山药迎来了一波销售热潮,销量直线攀升。主要是回头客和老客户向周围人推荐后,大家对细毛山药才有了了解,扩大了知名度,越来越多的人知道了细毛山药的好处。之前细毛山药首次由码帮选中并开始销售,消费者对细毛山药不是很了解。第一次购买并回家品尝的消费者大都选择二次购买,并且很多是一买四五箱开车带回家。说明细毛山药在质量和口感上已经被消费者完全认可。

### ◆新城水土培育上好山药

新城山药产自淄博市桓台县新城镇。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,冬季寒冷晴燥,年温及日温差明显。年均降水量为586.4毫米,非常适合山药、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%,水解氮73.4ppm,速效磷15.7ppm,速生钾116ppm,pH值5.5-

### 7.0,最适宜山药生长。

山药茎叶喜温怕霜,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隔种植,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聚养分,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。

### ◆细毛山药真是个好东西

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,之前每年都是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。

本唐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!



### ◆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:山药泥放入盘中,淋上蓝莓酱即可。

### 购买方式

在线购买:码帮商城

<http://mabangqitub.com.cn>

现场购买:码帮会员中心(每周六9:00—17:00 经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到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