

逛济南,别忘了掬一捧泉水解渴

100处泉水直饮点渐成济南新名片

逛街渴了,随时能喝上泉水;路边打开水龙头,就能流出泉水,这些设想已经成了现实。如今,济南历下区泉城路附近已经有了100处泉水直饮点,在方便市民和游客的同时,逐渐成了泉城新名片。不过,个别直饮点仍旧存在着市民用水桶取水、往水台丢垃圾的现象。作为泉城新名片,济南市民更应该把它擦亮。

本报记者 刘飞跃

逛街时口渴不再愁了 100处直饮点方便游客

12月10日上午10点,省城天气还有些凉。慢跑爱好者刘先生停在了大明湖南门一处泉水直饮点,只见他轻轻地按压水龙头,一股清澈的泉水喷涌而出,大口喝了几口水后,他便松开指头,站在直饮点休息了一下。

家住大观园附近的刘先生爱好体育,每天都围着大明湖慢跑锻炼身体,对于在路边设置泉水直饮点他举双手赞成。“之前我在这里跑步都带瓶矿泉水,现在跑累了或者口渴了直接在这里喝就行了。不仅对晨练者,对于来济南玩的游客也是非常便利。”刘先生说。

2015年5月28日,历下区正式启动直饮水试点建设,先后经过管道敷设、水处理(试验)系统安装调试、饮水台安装调试、水质取样检测等严格的程序,于2015年12月底完成了一期40处直饮水点的建设工作,并投入使用。

2016年,历下区继续深入推

进泉水直饮项目建设工作。9月30日,泉城路以北片区新设置的60处泉水直饮点及设备、管线安装到位,完成制水并投入使用。

历下区市政部门统计,泉水直饮点目前在济南已经有了100个。这100处泉水直饮点主要分布在东至黑虎泉北路,西至趵突泉北路,南至黑虎泉西路,北至明湖路的历下区泉城路片区范围内,全部免费为市民游客提供优质的直饮泉水。

直饮泉水取自舜井 水质和趵突泉一样

12月10日中午接近12点,在泉城路附近商场购物的张女士停下匆忙的脚步,在泉水直饮点接了半瓶泉水。“现在水的温度有些低,我拿到车上暖一会儿再喝。直饮泉水水质就是不一样,喝着确实好喝。”张女士说。

济南历下区市政部门当日接受记者采访时表示,这100处泉水直饮点的水源取自舜井地下水,该处水源与趵突泉泉脉贯通,水质优,水源喷涌动力足,为直饮水提供了甘甜优质、源源不断的供水能力。

“直饮水的核心处理采用了纳滤工艺,既实现了超滤膜的所



游客们排队品尝泉水。(资料片) 本报记者 周青先 摄

有功能,又在保留无机盐、钙镁离子含量配比几乎不变的情况下,降低了硬度、总固体含量等影响口感的指标,确保直饮水的口感舒爽甘甜,保留了泉水的原汁原味。”该工作人员表示。

据记者了解,泉水直饮点还设置了独立的直饮水净化设备间,全部净水过滤设备由专人管理,统一安放。设备间位置严格保密,确保净水设备正常运行,饮用水质安全可靠。“经水质监测权威部门检测,直饮水的各项指标都优于国家直饮水标准。”上述工作人员表示。

直饮点成泉城新名片 济南人更应该把它擦亮

在大明湖北门的一处泉水直饮点,半米高的栏杆把石质荷花型饮水点围在中间,两座荷花型饮水点一高一低,高的适合成年人,低的正好适合儿童。除了石质荷花型饮水点,还有石质玉琮、仿石质3D打印、铸铜等多种类型。

其中,泉城路、舜井街道路沿线采用了荷花形石质直饮水水台;舜井街舜井广场采用了玉琮形石质直饮水台;世茂广场等大型商场内采用了3D打印水台。

2015年5月28日,历下区在泉城路片区正式启动了泉水直饮项目建设工作,到2016年9月30日,泉城路片区100个泉水直饮点建设全部完成并投入使用。“泉水直饮点的建成,体现

了泉水先观后用的城市发展理念,不仅让泉城市民和外地游客品尝到了甘甜的泉水,还将其打造成了泉城济南一张全新的城市名片。”历下市政部门工作人员称。

但是,在记者的观察中,个别市民在使用泉水直饮点过程中存在不太妥当之处。比如,有的市民拿大水桶接水,致使直饮水点按钮被弄坏,有些则把用过的塑料瓶直接丢在了直饮台上,非常不雅观。

“泉水直饮点不仅仅是方便济南市民,更多的是代表了济南的泉水形象,作为泉城的一个新标签,泉城老百姓应该将其主动介绍给外地游客,也要好好维护这张名片。”市民张先生说。

选对海参,冬季养生才有效果

俗话说“三九补一冬,来年无病痛”,在我国历史悠久的养生文化中,冬季进补一直以来备受重视。

冬天人们食欲大增,脾胃运化转旺,此时进补吸收率高,更能发挥补身的作用。中医特别强调食物的补益功效,从某种意义上可以说“药补不如食补”,食物的营养作用是任何补品都不能替代的。因此,对于老年人来说,寒冷的冬天给自己适合的进补是十分必要的。自古就有“海味八珍之首,世间百补之王”的海参就是适宜冬季养生的食品。

海参的养生功效是人们耳熟能详的。冬天,尤其是从冬至开始的“交九”八十一,全世界海参品种有近千种,其中可供食用海参仅40种。我国辽阔海域中,出产有20余种可供食用的海参。不同品种海参,品质口感各有差异,海参的价值不只是品种间存在差异,海参“籍贯”也是衡量海参价值的重要标准。

“先天优势”成就的刺参品质

在我国,民间食用海参的历史悠久,古人很早便学会了辨析海参品种,并对名优海参的产区作出了准确判断。

我国辽阔海域从南至北,都出产海参,但南北所出海参的品质存在一定的差异,一般而言,越往南,海参种类越多,但却以不带肉刺、品质较差的光参为主;越往北,海参品质越好,其中黄海渤海分界线附近出产的刺参更被视为优质海参的代表。

海参有“夏眠”和“冬眠”的生物习性:夏季水温升高时,海参会进入夏眠状态;进入冬天,海水温度下降到一定

范围,海参就会进入类似冬眠的状态。黄渤海交界海域,平均水温越低,生长于此的刺参生长周期也就更加短暂。这样的慢生长确保了海参的上佳品质,营养积累更加充分。

得天独厚的地理位置和海域优势为刺参提供了优质的生长环境。这里生长的刺参生长期长,肉质肥厚,蛋白质中氨基酸所含活性成分较高,特别是具有四抗作用的刺参粘多糖含量远高于其他地区,因营养丰富而被视为参中精品。

合格海参看加工 淡干工艺营养高

市面上的干海参鱼龙混杂,有的商家为了获得更大的利润,采用非常手段加工海参以达到以次充好的目的,不但使广大市民的消费成本增加,而且这类海参也没有营养价值。在海参的整个产业链中,产地决定海参的营养积累,加工工艺决定了海参的品质高低!可以说更为重要的环节就是海参的加工,其直接影响到成品干海参的质量。所以,海参加工企业是否严格执行国家行业标准,是关乎海参质量的重要保障。

本次海参养生节上推出的系列淡干刺参,都是知名海参企业严格按照淡干海参的加工标准,通过对新鲜海参进行去内脏、清洗、沸煮、缩水、低温冷风干燥加工而成。工艺的高标准,保证了生产的高质量,无添加、纯淡干工艺的采用,确保到达消费者手里的每一根海参都是高品质的海参。而且,经淡干工艺加工的海参,干燥得更彻底,不但易于保存而且降低了老百姓消费海参的成本。

由齐鲁晚报携手八仙口海参、盛泰恒海参、渔夫海参、随身宝海参四大海参名企举办的海参养生节,就是旨在为泉城广大消费者提供优质实惠的原产地好海参。原产地直销,省去中间环节,直达消费者手里,价格自然更低!让您买得起,放心吃!

海参养生节

12月12日倾情开幕

原产地/ 好海参/ 品种多/ 价格低/ 买得起/ 放心吃

时间:2016年12月12日—16日 地点:新闻大厦2楼(泺源大街6号) 电话:18660812010 13306408866

乘车路线:乘31、39、49、K52、70、80、K96、102、113、165、BRT2、BRT3新闻大厦站或乘2、K59、79、103历山路和平路口下车(历山路和泺源大街交叉口西走50米路南)