

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。不仅对于晨练者，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泉，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。自古就有着“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”八十一天，

是人体接收营养滋补的黄金时期。日食一参，可起到增强免疫、强身健体的效果。

只有选用质量合格的海参，才能达到滋补强身的目的。面对市场上林林总总的各类海参，你选对海参了吗？

挑选海参看“籍贯” 上乘海参属刺参

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！

齐鲁晚报

2016

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)