

# 泰山站时隔12年再次开行高铁列车

## 山东再添一条黄金旅游通道

记者 李牧青 通讯员 宋敏玲

7月23日9时45分,伴随着C967次CR200J型“复兴号”动集动车组列车到达泰山站的提醒声,300余名旅客纷纷下车步入泰安这座历史文化名城。在高铁泰安站之外,位于五岳独尊泰山脚下的百年老站泰山站,时隔12年再次开行高铁列车,正式加入全国高铁网。

为满足暑期旅客的出行需求,提升旅客出行体验,国铁济南局精准施策,增加运力供给,在暑期加开“复兴号”动集动车组临时旅客列车,每日开行2对4趟,实现“公交化”开行。该趟“复兴号”动集动车组列车起自济南站,经京沪线、京沪三四线运行,途中停靠泰山站、磁窑站、兖州站、邹城站、滕州站,至枣庄西站,运行时速160公里。

此前,高铁线路主要经停岱岳区的泰安站。泰山站位于泰安市泰山区,邻近泰山,始建于1909年。2007年至2011年间,泰山站也曾开行过动车组,车站的设备设施具备接发动车组的条件。此次为进一步提高车站服务水平,保证“复兴号”动集动车组列车顺利开行,济南车务段泰山站提前制定



旅客乘坐C967次CR200J型“复兴号”动集动车组列车抵达泰安。

开行运输组织方案,进行相关人员培训,同时对行车、客运、售票等设备设施进行了全面检修,对车站电子显示屏、广播设施进行调试,提前铺画站台地标式车厢顺

号,组织客运人员模拟办客推演,为办理“复兴号”动集动车组客运业务做足准备。

此外,车站根据旅客需求的个性化、多样化特点,推出无干扰服务、特色服务、

个性服务、自助服务等,从“大众服务”向“分众服务”转变,让旅客出行体验更美好。“与普速车相比,动车在速度和舒适性上有明显提高,顺应了旅客便捷、快速、经济,又舒适的出行需求。”国铁济南局济南车务段泰山站客运主任王喜喜说。

借助再次开行的“复兴号”,历史文化名城泰安“牵手”铁道游击队故乡枣庄,沿线串联起五岳独尊泰山、台儿庄古城、微山湖红荷湿地、墨子纪念馆、鲁班纪念馆、抱犊崮等风景名胜古迹,成为山东省内的一条黄金旅游通道。此次“复兴号”动集动车组列车的开通运行,极大便利了沿线人民群众的出行,提升了旅客的出行体验,对助推山东地区更高质量的交通一体化发展、促进区域经济发展等具有重要意义。

“我们昨天晚上7点多买的第—趟列车的票,非常高兴成为泰山站重启‘复兴号’的第一批旅客。泰安是旅游胜地,环境宜人、景色优美,希望铁路部门能在泰山站开通更多跨市跨线高铁动车。”翘首等待后,李先生和家人踏上了开往枣庄的“复兴号”。

10时许,“绿巨人”“复兴号”缓缓驶出站台,搭载旅客重新开启“复兴之旅”。

# 每40米就有一家店,一缕熏香传承百年

## 从地方名吃到线上跨地域求突破,临沂李庄烧鸡期待“飞”得更远

文/片 记者 高松

### 因水而盛的李庄与烧鸡

如果用味道给各地贴上标签,那么李庄镇一定是“熏香”。每当有外地人提及李庄镇上氤氲的味道,当地人总会略带骄傲地解释那是李庄烧鸡的味道。在做了54年烧鸡的张忠芝看来,这种味道早已与李庄融为一体。

凌晨4点,张忠芝出现在李庄镇早市上。早市离他家不远,就在镇驻地的205国道边上。“这个市场凌晨两点就有人摆摊,老辈人留下的传统。”穿过人流,张忠芝拐进小巷,里头有一家他买鸡的“定点”商铺。

等待取鸡的工夫,张忠芝打开话匣子。“镇上50岁以上做烧鸡的老人一抓一大把,李庄烧鸡就是一代代传下来的。”已过古稀之年,张忠芝跟烧鸡打了大半辈子交道,他曾听老一辈说起,沂河水滋养着李庄,才能有李庄烧鸡的起源与传承。

历史上,李庄镇是因河而兴的“水旱码头”,曾是南来北往商船的必经之路。据郯城县志记载,沂河作为县内的“黄金水道”,1930年前后为其航运最盛时期,其时有木船百余艘、船民300多人,主要分布在马头、李庄、重坊等沿河村镇。每至春秋两季,境内水道繁忙兴旺,在此中转交换南北物资。

有人就有商机。彼时的李庄人,大多从事与漕运、商贸相关的营生。这其中,烧鸡等美食,在这里逐渐形成地域特色。

繁忙的漕运与南北客商,让李庄至今延续着繁华。在李庄镇楼后村,还保留了一小段古码头。昔日商贾云集之景散去,历经磨砺光滑如镜的地砖镌刻着那段因水而盛的历史。而昔日方便商贾携带的烧鸡,也在传承中成为李庄特色。

不仅水运,陆路交通也带活了李庄。特别是作为国家路网纵线之一的205国道,从李庄镇纵穿而过之后,南来北往的车流,让李庄烧鸡走得更远。

“那时候就在国道边开了个小门头店,

刺啦一声,锅盖掀起瞬间,白砂糖在灶下柴火的高温炒制下,升腾起阵阵青烟,让独一味的李庄烧鸡在上色的同时,又增加了悠长的熏香。从腌制浸卤到熏制出锅,这只李庄烧鸡花了近3个小时;而从路边门头小店走向特色名吃产业,李庄烧鸡经历了百年积淀。

一缕熏香传承百年,李庄烧鸡风味绝佳的答案藏在205国道上。

在临沂市郯城县,205国道南北纵贯李庄镇,在途经镇驻地的2公里国道两侧,分布着不下50家烧鸡店,以平均每40米一家的密度,成为李庄烧鸡的“根基”。南北交通要道上车流不息,飘香百年的李庄烧鸡,正氤氲着新气息。



做烧鸡五十多年,张忠芝认为李庄烧鸡贵在腌制入味,熏香提味。

做的人不多,现在沿国道起码有不下50家烧鸡店。”在李庄烧鸡供货商倪成胜的记忆里,自家从爷爷那辈就一直在做烧鸡,二十世纪六七十年代就已在当地出名。现今,在李庄镇驻地,仅长达2000米的205国道两侧,平均每40米就有一家烧鸡店。

### “灵魂”藏在熏味里

临沂素有“炒鸡之都”美名,可见鸡在临沂人餐桌上的重要性。一句“临沂街区繁不繁华,就看有没有李庄烧鸡店”,更是道出了市场对于李庄烧鸡的认可度。

李庄烧鸡究竟有何魅力?在当地人眼中,它的“灵魂”就藏在熏味里。

入伏以后,天气阴晴不定。张忠芝带着鸡回家不久,暴雨骤至,他只得把院子里支起的大铁锅搬到屋内。

“炖鸡不是最重要的,做李庄烧鸡前首先要备好老汤和熏料。”张忠芝解释道,熏料简单但辅以二十余种名贵中草药共同熬制,不放任何化学香料添加剂,如此才能保留鸡肉本香。鸡的选用也很关键,以华北小公鸡为妙。

起锅烧火,卤水咕咕翻滚,香料渗入每一丝鸡肉中。灯光透过氤氲的烟火气洒下来,张忠芝脸上的汗珠颗颗滚落。“接下来就是熏,这一步是李庄烧鸡与其他地方烧鸡区别最大的地方。”

待铁锅底烧至通红,锅内加上不锈钢算子,铺上腌制好的原料,待熬干表皮多余水分与汤汁,取少量白糖与柏木刨花扣盖熏制。静待五六分钟后,烧鸡呈现出枣红色的透亮光泽。

“光闻味道就知道是不是李庄烧鸡,少了熏制这一环,鸡就是白色略带点黄头。”张忠芝说,李庄烧鸡各家都有自己的配方,用料剂量和工艺不尽相同,但这熏香味是标配。

从小闻着熏香味长大的张海波,还喜欢李庄烧鸡特有的“拉丝”。“要达到这种效果,火候把握非常关键,鸡肉筋道才能撕出丝儿。”张海波如今利用车间批量生产,一口大锅可生产500只李庄烧鸡,面向全国多地的临沂商会供应,他曾一次性发货上千只烧鸡到深圳,“吃过一次就会喜欢上它的味道”。

### 上线销售,寻求突破

李庄烧鸡有多火?“国道两边的50多家烧鸡店,即使是在淡季,每家店铺一天收入也不

低于1500元。逢年过节的旺季,来买烧鸡的人都得排队。”从事烧鸡生意的张泰宁介绍,李庄烧鸡的熏香,是烟火的味道,也是家的味道,特别适合走亲访友或家宴待客,这也是李庄烧鸡长兴不衰的原因之一。

烧鸡还带火了猪蹄、麻花等李庄镇特色小吃。卷一块煎饼,裹上葱、麻花、烧鸡或猪蹄,符合山东人胃口,也令外地人感到新奇。

“烧鸡、猪蹄都是手工做的,每天出货量有限,逢年过节不提前预订根本买不着。”作为80后,张泰宁不只将目光放在线下销售,还盯上了互联网直播这片“红海”。

源自对李庄烧鸡的骄傲底气,今年年初,张泰宁上线了第一批烧鸡。

“平均一天能卖一千多只,是线下的十倍,但是利润不如线下高。”张泰宁说这在意料之中,毕竟线上售卖还要增加物流运输、保鲜等成本,“烧鸡尝的就是鲜味,真空等运输难免会影响一些口感”。

即便如此,李庄烧鸡依旧销售火热。资润食品有限公司负责人李豪杰同样看中了直播带货,他也坦言平均每只鸡线上销售成本要增加一两元。“现在一天能产一万只烧鸡,但还是不敢找大网红带货,怕供不上货”。

区域特色明显的李庄烧鸡,正在寻求新的突破。

张泰宁曾对接过一家上海超市,为其20多家门店供货李庄烧鸡。“口味得到了市场认可,但由于保质期太短,只能在上海生产、配货,每个店也就卖个20只左右,算下来成本太高。”张泰宁觉得很可惜。

不只是他,李庄人都希望这百年老味道能够跨越地域,在烧鸡界成为像道口烧鸡、符离集烧鸡一样标杆性的存在。

“需要有人来引领做这件事,无论是从体量还是经营思维上看,李庄烧鸡想要增强品牌效应还需要改变。”不过张泰宁一直怀有期待,面对新的发展机遇,李庄烧鸡熬过百年岁月,依旧可以熏香四溢。

从业者的期待,正是决策者的关注。郯城县及李庄镇已着手制定李庄烧鸡产业“成长图”,将以举办烧鸡文化节、引导成立行业协会、产业扶持等形式,让李庄烧鸡“飞”得更远。