

盐通高铁昨通车,记者乘首发列车探访盐城乘客的“双城”生活

大纵湖的蟹早上捕中午就到上海餐桌

晨报记者 李晓明

盐通高铁正式通车! 昨天上午9点22分, 停靠在盐城站1号站台的复兴号高速列车拉响汽笛, 缓缓启动, 成为开往上海虹桥站的首趟高铁。

盐通高铁的开通, 大大拉近了盐城与上海两地的时空距离, 给两地居民生活带来了巨大的改变。记者乘坐首发列车, 采访了几位盐城市民乘客, 他们讲述了自己的故事, 以及高铁开通带来的“双城生活”。

故事一： 大纵湖大闸蟹“早捕午至”

50多岁的宋传勇背着包, 一手拎着一盒大纵湖大闸蟹上了车, 小心翼翼将大闸蟹放到行李架上, 坐到舒适的高铁座椅上后, 满足地长吁一口气。他告诉记者, 这两盒大闸蟹是早上刚刚从蟹塘里捕上来的, 正好给在上海工作的儿子送过去, 刚好能赶上中午饭。

宋传勇说, 他是盐城大纵湖的养殖户, 已经养了12年螃蟹。家里有60亩蟹塘, 年产量在一万多斤。“大纵湖大闸蟹个体硕大, 壳青肚白, 雄者脂白如玉, 雌者脂如黄金, 肢体肥大, 肉质细嫩, 味道不输其他任何地方的大闸蟹。”宋传勇说, 虽然上海人喜欢吃大闸蟹, 但是以前上海到盐城交通不便, 只能



大纵湖大闸蟹两个小时就能到上海

/晨报记者 李晓明

通过大巴车运到上海, 路上光运输时间就要五六个小时。“时间久, 保鲜差, 螃蟹很容易死, 销量上不去。”

而现在随着高铁的开通, 从盐城到上海只需2小时, 这让宋传勇激动万分: “早上五六点我从塘里把大闸蟹捞上来, 然后打包好开车送到高铁站, 坐上高铁, 2个小时就能到上海, 中午就能吃上一顿鲜美的大闸蟹, 一点都不耽误。”宋传勇畅想: 未来随着高铁班次的增多, 像大纵湖大闸蟹这样的盐城美味能够更通畅地进入上海, 带给上海市民舌尖上的享受, 也能为盐城人民带来更多的增收。

故事二： 假日探亲、回家不再难

同样, 戴先生夫妇坐着首发高铁也是去上海看儿子。儿子在上海工作已经3年, 但平时回家的次数屈指可数, 其中一个主要原因就是不方便, 路太堵。

以前从盐城到上海, 基本只能坐大巴车或者自驾, 平时路上需要5个多小时。一到节假日无论是走苏通大桥还是走崇明那边都特别堵。“有一次儿子国庆回家, 路上花了9个小时, 回来后累坏了, 说以后节假日再不大巴了。”现在, 随

着高铁的开通, 两地来往更方便了。为了免得儿子来回折腾, 他们决定自己坐高铁去上海看儿子, 顺便一起过个元旦节。

故事三： 往返购物、看演出不是梦

对于盐通高铁的开通, 两位盐城阿姨兴奋之情溢于言表, 对今后的两城生活充满向往。

“我们是留学生家庭, 孩子在国外读书, 以前每年回来都要从上海下飞机再转大巴回盐城, 非常不方便。现在孩子回来, 就可以从机场转高铁直达盐城, 回家更方便, 回来的次数也就多了。”1965年出生的孙平表示, 高铁不仅给家庭生活带来便利, 更给自己的个人生活增添了色彩。“高铁开了, 我们逛街也方便了, 早上从盐城出发到大上海扫货, 然后高铁回来, 就算扫不到货, 也当出门看看世界了。”

63岁的张湘玲是一个艺术爱好者, 她表示高铁让盐城人的幸福指数越来越高。“现在我们不用自己开车, 不用坐大巴, 坐高铁2个小时就到上海了。我最大的梦想就是, 能够亲身欣赏顶级的艺术演出。比如说今天下午上海有一场优秀的歌舞剧和话剧, 我就会早晨乘着高铁来上海看一场演出, 然后再坐着高铁回盐城。这样的梦想现在已经可以实现!”

上海集中销毁 103辆克隆出租车

晨报记者潘文 通讯员陈秋艳报道 12月30日上午, 市交通委执法总队、市生态环境局、市市场监管局、市城管执法局、市道路运输事业发展中心等部门联合, 在浦东新区某处集中销毁103辆克隆出租车。随着拆解机的不断作业, 一辆完整的克隆出租车被逐步拆解, 至此2020年克隆出租车集中销毁行动拉开帷幕。

克隆出租车实为假冒出租车, 因其外观与真正的出租车一模一样而得名。具有欺骗性高、危害大的特点。一般为正规出租车下线转籍, 违法者通过喷涂和安装出租汽车专用营运标色、标识和设施等手段, 伪装成为营运的正规出租车。

作为上海出租车行业的一颗“毒瘤”, 克隆出租车屡禁不止, 近年来上演着一幕幕偷换假发票、偷换交通卡、盗抢乘客行李、侵犯乘客人身等各类违法犯罪行为, 令人深恶痛绝。

上海交通执法部门规范客运出租行业运营秩序, 通过日常检查结合专项整治、现场与非现场执法以及与公安部门开展联合执法方式, 加大假冒出租汽车出租车打击力度与频次, 全力实现对克隆出租车的源头打击。

新年喜欢聚 雅宴家中做

临近年末, 新年的氛围开始浓郁, 中国人喜欢用食物联络感情, 一场家宴, 无论是与家人围坐一起, 还是与友人把酒言欢, 烧几道大家爱吃的小菜, 便是打开话题的钥匙, 诉说情感的纽带……

疫情后, 重归于忙碌工作、生活中的家庭大厨们, 难免会遇到人手紧张、备料不充分、烹饪技术略有生疏等各种问题, 如果遇到, 不用着急, 新雅新年半成品“快手菜”绝对让你轻松做大厨, 简单, 快捷, 美味, 不需要洗菜, 不需要切配, 不需要调料, 独立包装, 味道尚佳, 就算一个人也能轻松搞定一桌子菜, 保证让你收获满满的赞。

新雅滑虾仁 不一般的“滑”

新雅滑虾仁, 能冠上店名的菜, 大多不一般。“滑”这个字最大限度的体现了这道菜的烹饪手法与口感。洁白如玉, 弹牙清爽, 这是吃过这道菜的人的感受。500克50只虾是新雅首创这道菜以来, 一如既往秉持的标准。上浆这个过程, 是这道“滑”虾仁的又一个重点。特别在半成品这样的快手菜中, 能做到从冰箱中取出化冻后, 炒出与在店内吃到相同的口感, 实属不易。



干煎明虾 不仅仅大

若是举办家宴, 这道干煎明虾绝对是“弹眼六睛”的一道菜, 不仅是因为明虾的个头大, 更重要的其色泽红亮, 肉厚鲜美, 高含量的虾青素, 营养十足。新雅的干煎明虾, 源自京帮菜, 在经过不断改进烹制方法后, 其味道更为浓郁, 吃口也更加鲜美, 成为招牌菜之一。不过, 此道半成品菜只出现在每年年夜饭家宴套餐中, 打开盒子, 即会闻到高温油炸后, 明虾散发的鲜香味, 哪怕是急速冷冻后, 依然飘香, 和手掌差不多的明虾, 品相完整, 个头均称, 很适合在大团圆的餐桌上亮相。

至尊三宝 尝尽天下至味

最近, 即食类的佛跳墙受到了不少年轻食客的关注。其实, 几年前新雅就将视线投入到这些高档食材类即食产品的研发中, 并已推出了即食佛跳墙、即食海参、即食鲍鱼变三款成熟产品。与其他同类冷冻袋装不同, 新雅采用独特的易拉罐式包装, 不仅食用起来方便, 保鲜度也更高, 只需隔水蒸至10-15分钟, 一碗鲜香浓郁、货真价实的佛跳墙即刻诞生。今年更有浓汤花胶鸡汤、川竹荪枸杞炖草鸡汤、扁尖猪手煲老鸭

蚝油牛肉 柔嫩中的经典

作为一家老字号的广帮菜馆子, 新雅的蚝油牛肉是老食客们来店必点的菜。做好这道菜, 前提是选择优质新鲜牛肉, 筋少且柔嫩, 通过剔筋切片后的牛霖, 最适合用来做蚝油牛肉。既然叫蚝油牛肉, 这道菜的酱汁必定是有些独道之处, 特调酱油和特制蚝油, 是新雅对外不宣的独门秘籍。

活动: 至新雅全市专卖店每满200元送八宝饭一只(价值25元), 与店内优惠活动同享; 新雅食品旗舰店(南京东路店)部分柜台参与。



公众号二维码
新雅微信

二 维 码
新雅天猫旗舰店

新雅粤菜馆: 南京东路 719 号
订座及咨询热线:
63517788、63224393

(广告)