

火车票不再含“意外险”

九成旅客出行没有主动购买交通意外险

■记者 林长凯 实习生 颜昕昕

从元旦起,《铁路旅客意外伤害强制保险条例》废止,火车票中原含有的0.5元保险没有了,这意味着今后旅客乘坐火车出行要自己掏腰包购买“意外险”。日前,记者探访了我市的火车票代售点发现,超过90%的旅客没有购买额外“意外险”。对此,业内人士建议,旅客们出行要记得为自己购买一份交通意外险。

铁路部门不再兼售“意外险”

今年火车票价格调整,“意外险”不再随火车票一同销售,而很多人却不知道。记者在市区万松东路火车票代售点看到,售票员像往常一样,先查询旅客要买的车票是否有票,然后再和购票者核对车次、日期、发站、到站、张数和金额等,一切紧张而有序,

但是没有提醒购票者票价里已经不包含“乘车意外险”。

前日,市民张先生在铁道部的官方售票网站上成功购买到了去杭州的火车票。“从开始下单到提交订单,我都没有发现有关购买保险的提示。”张先生说。

九成购票者没有购买“意外险”

涂”。他说:“火车票不好买,一听到售票员说有票,我就赶紧买了,根本就没有想里面是否包含保险费;再说了,票价和去年也差不多。”

记者随机采访了20名购票者,其中认为代售点的手续费就是保险费的有9人,不知道火车票里已经不包含保险的有6人,知道但没有买“意外险”的有4人,只有1人因为经常出差,已经购买了一整年的交通意外险。

火车票不包含“意外险”,那万一在乘车过程中出现了意外怎么办呢?记者致电铁路客服热线12306咨询。对方表示,火车票强制保险取消后,并非完全没有保险保障,若事故责任属于铁路运输企业,铁路运输企业将按照国家有关法律法规的规定予以赔偿。

“即便有购买的想法,也不会刻意去买,更不知道去哪里买。”购票者吴先生说。

记者咨询了我市多家保险公司。据了解,铁路旅客意外伤害强制险废止后,目前我市市场上还没有专门针对面向火车旅客的短期的、保费较低的交通意外险。市场上现有的交通意外险是把火车、轮船、轨道交通等多种交通工具全部包含在内,保费价格相对较高。

本月起 一代身份证停用 如果没有二代证 将遇“你是谁”的尴尬

本报讯(记者 林长凯)住宾馆、办贷款、买火车票、坐飞机……这些都离不开身份证。本月起,一代身份证停用了,如果还未办理好二代身份证,将可能遭遇各种麻烦。

用二代证才能购买火车票

日前,记者致电瑞安火车站负责票务的工作人员,咨询购买火车票事宜。对方表示,从本月起,一代证不能购买实名制火车票。那么对于急于回家或者外出,而又来不及办理二代证的人来说,该怎么办呢?

该工作人员说,二代证内含感应系统,在读卡器上一刷,个人信息就会输入电脑,售票系统就会出票。而一代证则没有这种功能,无法刷卡,买不了火车票。“如果没有及时办理二代证,可以凭户口簿及其复印件去火车站派出所办一个临时身份证明,这样就可以买票了。”

登机需要二代证

记者从温州永强机场了解到,从今年元旦开始,持一代证的旅客将无法登机,但可以使用临时身份证或所属派出所出具的相关身份证明来办理登机手续。机场咨询处的工作人员说,机场设有机场派出所,旅客可以前往办理临时登机身份证明。

住宿也要二代证

本月起一代证停用的规定实施后,我市各大宾馆、酒店住宿都对一代证说“不”。据了解,目前我市各大宾馆、酒店都采用二代证的读卡器来输入住宿者的信息。

一酒店客房部负责人告诉记者,二代证的芯片采用智能卡技术,内含RFID芯片,芯片高度防伪,无法复制,写入的信息包括姓名、地址、照片、身份证号码等,而且全国联网,公安部门一查便知,有利于社会管理。“如果尚未办理二代证,要住宿的话,必须持有公安部门开出的相关身份证明。”该负责人说。

此外,银行办理贷款、医院办理医疗卡、彩票兑奖、买房买车等也都需要二代证。

有关部门提醒那些还没办理二代证的市民,尽早到公安部门申请二代证,在拿到二代证前办理临时身份证,以免一代证停用后带来的不便。

本期推荐 :三文鱼

达人教你挑

新鲜的三文鱼“入口即化”,带有一股鲜甜味,反之不新鲜的则难以下咽。如何选购新鲜的三文鱼?记者走访了市区多家菜市场,总结了行家们的挑选方法,共有四点,供市民参考。

新鲜的三文鱼具备一层完整无损、带有鲜银色的鱼鳞,透亮有光泽;鱼眼睛明亮干净,皮肤紧实有光泽;摸鱼体肉质紧实,轻按下去很快能回弹;此外,新鲜的三文鱼有股淡淡的海腥味。

曾有媒体报道说,不法商家用染色的虹鳟鱼冒充三文鱼来售卖,那两者之间应该如何区别呢?记者从网上查阅了相关资料。

两者体形相差较大,三文鱼单体重在1500至2500克,而虹鳟鱼一般在500至1000克;切片后的三文鱼肌肉之间的纹理间隔宽大,为橙红色,且色泽鲜艳,而虹鳟鱼的肌肉纹理相对狭窄;三文鱼口感“油水”足,有鱼肝油的香味,鱼肉柔软,而虹鳟鱼含“油”量少甚至感觉不出油香,鱼肉相对硬涩,呈淡橙色。

大厨教你烧

东海大酒店行政总厨徐勤介绍,三文鱼因其熟后肉质较粗,一般都是用来做刺身,生吃味道鲜美、甘甜。

三文鱼刺身:先除去三文鱼的鱼皮,用小钳子把鱼刺拔干净,用刀切成筷子般的厚度,切几片柠檬配合着蘸芥末酱油即可。

此外,在我市的部分西式餐饮店,也会有厨师制作蜜汁煎三文鱼。

蜜汁煎三文鱼:三文鱼块两块洗净、控干,用盐、胡椒粉和食用油腌15分钟,开中火,锅内倒入一点点油,鱼肉上沾少许生粉下锅煎至表面金黄,将酱油、白酒、柠檬汁、蜂蜜拌汁,分三次加入锅中慢火煮至汁液收浓即可。

专家教你吃

市人民医院营养门诊副主任医师戴福仁介绍,三文鱼含有丰富的不饱和脂肪酸。不饱和脂肪酸是保证细胞正常生理功能不可缺少的元素,而且它也作为合成人体前列腺素的前驱物质。人体保持正常含量的不饱和脂肪酸,可提高脑细胞的活性和提升高密度脂蛋白胆固醇,从而有益于防治心血管疾病。

三文鱼也是医学上制作鱼肝油的原料之一,鱼肝油含有丰富的维生素D等。维生素D可提高机体对钙、磷等微量元素的吸收,特别对正在生长发育的青少年很适宜。一些长期从事服装等行业的人,很少有机会接触阳光的照射,应及时补充维生素D。

三文鱼对任何一类人群都很合适,正所谓老少皆宜,特别对于心血管疾病患者、长期从事脑力劳动者以及学生更加有益。但戴福仁提醒,三文鱼一般都生食,多少含有微量的细菌,这些微量细菌对普通人可能没什么影响,但孕妇一旦感染了就有可能使胎儿致畸,所以孕妇应尽量吃煮熟的三文鱼。



■记者 项颖

三文鱼也叫撒蒙鱼或萨门鱼,学名鲑鱼。三文鱼体侧扁,背部隆起,齿尖锐,鳞片细小,鱼身为银灰色,肉质紧密具有弹性。



年关到 “蟹王阁”大闸蟹蟹票俏

年关将至,随着节日礼品的销售火爆,大闸蟹作为时尚的水产礼品深受消费者的青睐。为方便广大消费者取蟹,位于我市马鞍山路的“蟹王阁”全国连锁机构瑞安店就发售了蟹票。该蟹票全国通用,可谓“一票在手,免费送货,品蟹无忧”。

据该店负责人黄易祥介绍,“我们为市民精选了398元至2800元不同档位的蟹票,只要您手中有“蟹王阁”蟹票,不仅可到瑞安专卖店优先取蟹,而且也可在全国100多家的“蟹王阁”专卖机构通用。如果您工作太忙,

也可以拨个电话,我们会派人把大闸蟹给您送到单位、家里或朋友处”。

记者在该店采访时,巧遇一位正在挑选大闸蟹的张女士,她很高兴地说:“早几年过节的时候,都是上海的朋友通过特快专递寄大闸蟹给我。现在有了“蟹王阁”蟹票,只要邮寄蟹票,我到“蟹王阁”瑞安店提货就行,这比直接邮寄大闸蟹方便多了。”此时,另一位老板模样的顾客来该店订购大闸蟹,他对蟹票十分感兴趣,“这回给员工发蟹票就行了,不必像以前那样去购买实物,而且还要分包

装。现在给人家蟹票就成了,人家想什么时候吃,就什么时候来取,多好啊!”

另据了解,大闸蟹属于季节性美食,在北方销售时间不超过5个月,在南方销售时间不超过6个月,现在距离停售期还有一个来月。临近年关,大闸蟹需求较旺,而数量非常有限,想品尝大闸蟹的“蟹友”们可要抓紧预订哦!

欲了解更多“蟹王阁”大闸蟹礼盒,请咨询:65001696,团购更优惠!地址:马鞍山路221号(安阳派出所对面)。

