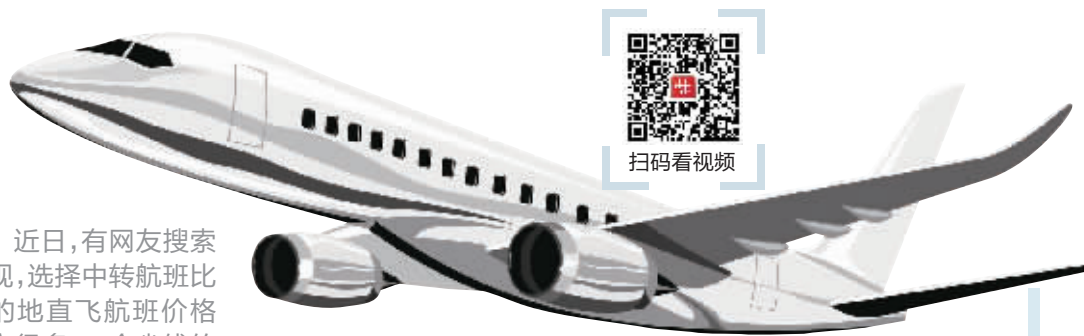


中转一下，你的机票或比别人便宜一半？

中转航班比直飞便宜，可以只飞第一段吗？ 航司回应：如此“薅羊毛”有风险



近日，有网友搜索发现，选择中转航班比目的地直飞航班价格便宜很多。一个省钱的想法油然而生：如果目的地就是中转城市，可以购买中转航班，然后只飞第一程吗？

一时间，网友在社交平台纷纷发出自己的“薅羊毛”法则，有人表示这样可能会被航司拉黑。也有人表示，这样很划算。那么，航司怎么说？12月16日，记者进行了调查，看此举是否可行。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 李致远
通讯员 刘怡欣

【旅客妙招】

联程机票“薅羊毛”，最大节省超千元

“另辟蹊径，我又发现了一个机票薅羊毛攻略……”12月15日下午，长沙市民吴女士告诉记者，她买到了一张中转低价机票，相较于直飞节省了近百元。

记者进行了调查。以2025年1月1日昆明飞青岛为例，如东航MU9685航班，直飞票价为817元，但如果选择中转航班，比如“昆明—青岛—福冈”，同样是东航MU9685航班，它执行完飞行青岛的航程后，会休整才继续飞往日本福冈，但总票价就降到了674元。这意味着，如果买了中转航班，放弃中国青岛—日本福冈的第二段行程，直接在青岛下机，票价便宜不少。

一位来自上海的旅客小飞也在社交平台上分享了她的省钱经历。她原计划从昆明直飞回上海，但春节期间直飞机票价格高达3000元，且高铁票也已售罄。经过比价，她发现“昆明—上海—福冈”的中转联程机票仅需1006元，比直飞机票便宜了近2000元。

“我当时购买了这张中转联程机票，并完成了第一段昆明至上海的航班。”小飞告诉记者，飞完第一段之后，就申请了“上海—福冈”航班的退票。虽然只退还了机建燃油费，但相较于直飞机票的高昂价格，她仍然觉得非常划算。

她表示，因为购买的是国际航班，在昆明机场查了护照，但并没有查签证，“行李没有办直挂，所以在上海就取出来了”。虽然操作有一定风险，最终还是成功节省了费用。

类似的情况也发生在其他旅客身上。一名旅客原计划从重庆飞往厦门，但在购票时发现了“重庆—厦门—广州”的联程机票更为优惠。她购买了这张机票，并在完成第一程航班后，成功退回了厦门到广州的机建燃油费。

“中转航班之所以价格更低，主要得益于航空公司的成本控制策略。”民航业内人士分析称，通过优化航线网络、提高飞机利用率以及利用中转枢纽的规模效应，航空公司能够有效降低运营成本，并将这部分节省的成本转化为更优惠的票价吸引旅客。

【航司回应】

频繁操作或取消将来中转机票购买权

尽管有不少网友表示中转乘半程无风险度过，但这样的出行方式合规吗？为此，记者致电了多家航司和相关单位，航空公司对此类行为态度不一。

中国民航订票中心工作人员表示：“旅客完全可以根据个人的实际情况做出选择，即有权选择仅完成第一段航程的旅行，但未乘坐的第二段航程，我们是不接受退票申请的。”

厦门航空的工作人员表示：“若旅客出于个人原因希望仅完成第一段航程，我们表示理解并允许。至于第二段航程，其退票或改签的具体规定将严格依据购票时机票上明确标注的退改政策来执行。需要提醒的是，这样的选择可能会影响到乘客未来购买厦门航空机票的资格。”

四川航空的客服人员表示：“旅客可以选择仅完成第一段航程，对旅客的当前行程安排不会产生任何不利影响。同时，对于第二段航程，我们也提供退票服务，不过具体的退票规则会根据所购买的机票产品类型而有所差异。”

记者注意到，对旅客而言，在购买中转联程机票时，应充分了解航空公司的退票规定，并注意行李托运和值机选座等细节问题。

中国南方航空工作人员提醒，“如果要在第一段行程提前下飞机，那么在机场办理值机的时候，要提醒柜台工作人员不要办理行李直挂。”如果乘客在第一段航程结束后直接离开机场，而没有办理第二段航程的相关手续，可能会导致行李被送到最终目的地。此外，如果乘客没有向机场工作人员说明情况，还可能影响航班人数核实等工作。

这种“薅羊毛”的行为并非毫无风险。“如果旅客频繁这样操作，可能会被航空公司列入警示名单，甚至被拉入黑名单，影响未来的购票。”一名航空公司业内人士表示。



“干噎酸奶”风靡全网 在家制作有杂菌污染风险

你在短视频平台刷到过可以嚼着吃的“干噎酸奶”吗？近日，不少网友发布品尝视频展示其干噎程度，并调侃“咽的时候脖子要伸得很长”“吃完这款酸奶脖子能长出八块腹肌”。随着这款酸奶的火爆，有人开始尝试自己制作。干噎酸奶究竟是什么？自制“干噎酸奶”需注意什么？12月16日，记者展开了走访调查。

“越噎越上头”，因口感干噎受追捧

“肉眼可见的干巴程度，直接吃像生啃奶砖一样。”在某短视频平台，乐纯酸奶以“干噎”作为其酸奶新卖点。

在某电商平台，记者以“干噎酸奶”和“干巴酸奶”为关键词进行检索，发现有不少店铺正在售卖这款网红酸奶，有的甚至直接在商品名中标注“脖子变长”“石膏”等关键词吸引消费者。调查发现，一罐100g的酸奶价格约在10—20元之间，还可以直接购买7种口味的拼盒，240g大约在25—35元之间。多家店铺销量上万，其中一家“天天特卖工厂”显示热销超7万件。

上述店铺商品详情页介绍称干噎酸奶黏稠度介于普通酸奶和奶酪之间。长沙奶牛邮记希腊酸奶店老板何先生坦言，于南方地区而言，这种酸奶口感的确较干，“目前市场接受度还不错，由于过滤掉了较甜的乳清，其味道并不甜，消费者还比较习惯这种口味和口感。”他告诉记者，近期店铺生意火爆，线下有顾客一次性买了5盒甚至是10盒。

实际上，这种火爆的“干噎酸奶”是我们常说的希腊冷萃酸奶，它和普通酸奶的区别就是不含乳清，是用普通酸奶过滤后得到的，其形态酷似石膏。“我们的生牛乳来自湖南本土的德人牧业牧场，将巴氏鲜奶经过菌种发酵之后再行过滤，一斤酸奶将会过滤掉近70%的水分，剩余约2—3两的酸奶就是原味的希腊酸奶。”何先生向记者介绍说。

冷萃酸奶环境要求高，自制谨防杂菌污染

希腊冷萃酸奶最初因为健康而成为许多年轻人的早餐新宠。打开社交平台，不少网友分享了自己制作的“漂亮酸奶碗”。

事实上，酸奶过滤看似简单，实则要求较高，“若环境中油脂等物品，发酵可能不会成功。”何先生还表示，希腊酸奶制作需要专门的独立操作空间，早晚需进行严格的紫外线杀菌和灭菌。

据媒体报道，12月9日河南郑州一女生在家自制干噎酸奶，结果吃完后呕吐不止。当事人侯女士描述，她将酸奶用洗脸巾包裹着放进了冰箱，最终诊断为是冰箱里细菌超标了。对此，长沙市第一医院消化内科主治医师姚思表示，自制酸奶可能存在杂菌污染风险，易导致急性肠胃炎。

■文/视频 三湘都市报全媒体见习记者 全若楠



长沙一牛奶店内正在售卖希腊冷萃酸奶。受访者 供图