

# 长沙广州间坐高铁就像乘公交

## 20日起武广高铁每日最高开行160列,11分钟一趟,每一趟都停靠长沙站



从9月20日起,铁路部门将对武广高铁运行图进行调整。据了解,高速动车组开行密度再度增加,日开行在140列以上,最高达到160列,客座能力将突破9万人/日。此次调整后,武广客运专线上的所有列车都将在长沙经停,将极大地方便长沙乘客。

■记者 朱玉文 通讯员 曾勇

### 1 高峰期开160列,最短间隔5分钟

调整后的武广高铁充分体现“公交化”运输特点,按照日常、周末和高峰(黄金周、小长假等)三种情况安排开车。

日常开行140列,其中:武汉—广州南92列,长沙南—广州南48列;

周末开150列,其中:武汉—广州南100列,长沙南—广州

南50列;

高峰期开160列,其中:武汉—广州南104列,长沙南—广州南56列。

调整后的武广高铁高速动车组广州至长沙区间发车平均11分钟一趟,最短间隔5分钟;广州至武汉区间发车平均15分钟一趟,基本实现“公交化”。

### 2 增加中间站列车停靠数量

据了解,此次武广高铁调图有三大显著变化:

1.延长了服务时间:广州南站延长了列车始发时间,由目前的7:00~20:18延长为6:50~21:30;长沙南站终到时间由目前的22:58延长至23:56,进一步方便广大旅客出行。

2.增加了列车数量:此次武广高铁调图后,列车开行总数由最高126列增至最高160列,运能得到了大幅度提升。其中,长沙南—广州南间始发终

到列车开行列数由目前的26列增加到56列。

3.增加了中间站列车停靠数量:此次调整由于列车数量的大幅增加,沿线各站列车停靠数量也普遍增加;尽管每站停靠数量增加,但每趟列车的停靠站点并未增加;基本保证一趟列车沿途停靠最多不超过6个,并依然采取“大站与大站”和“大站与景点站”交错停车方式,方便广大旅客出行。

### 3 160趟列车都在长沙南站停

武广高铁运营以来,广州南、长沙南和武汉一直成为武广线上发送量最大的三个车站,日均发送4.1万人,占发送总量的62.5%,初步形成以广州南、长沙南、武汉为中心的客流吸引区。

此次调图安排长沙南站列车有停靠,上行共80列,其中广

州南站始发终到长沙南站28列,广州南站往武汉站52列直通列车均停长沙南站;下行共80列,其中长沙南站始发终到广州南站28列,武汉站至广州南站52列直通列车均停长沙南站。

特别值得一提的是,有12列三省直达列车,中途也只停长沙南站一站。



### 4 相关新闻

#### 部分既有线运行径路和停站将有调整

记者从广铁集团了解到,9月25日起,铁路部门同时将对部分既有线运行径路和停站进行调整。调整3对列车运行径路。

昆明~南京西K156/5次改经沪昆线运行,桂林~湛江K860/59次改经湘桂、京广线运行,洛阳~湛江1808/5次、1806/7次改经焦柳线运行。另外,对武昌~湛江1803/4次、永州~广州K9128/5次、北京西~桂林K21次、郑州~广州东K259次、南宁~西安K316/7次等列车停站予以调整。

### 5 背景

#### 五大因素导致高铁调整

武广客运专线相关工作人员介绍,多次调整运行图有多重原因:1、客流增长的需要。开通初期日均运送旅客3.3万、今年春运日均运送旅客4.2万、“7.1”调图后日均运送旅客5.6万,高峰时段常出现“一票难求”的现象。2、随着广州亚运会的临近,以武广高铁为主要交通手段的公务客流和商务客流日益增加。3、满足中秋小长假和国庆黄金周旅客运输的需要。4、地方政府和旅游行业强烈要求的需要。5、方便旅客实现高铁“公交化”运输的需要。

## 第五届湘菜美食文化节开幕 比比看,湖南哪个城市的菜最好吃

本报9月17日讯 今日下午,备受瞩目的第五届中国湘菜美食文化节在华天大酒店开幕。中国湘菜美食文化节,是由省政府主办、省商务厅和湖南日报报业集团等单位承办的,经过连续四届成功举办,已成为我省餐饮行业最盛大的节会活动。

据悉,本届美食节以“千亿湘菜,迈向新高”为主题,将举办“湘菜中国行”、“创新厨艺城市擂台赛”、“岳阳湖鲜美食节”等10项主体活动。

### 美食节部分活动

#### 1.2010湖南创新厨艺城市擂台赛

时间:10月  
内容:以城市对抗形式展示湘菜、湘点丰富多样的地域文化和烹饪技艺。

#### 2.岳阳湖鲜美食节

时间:9月至10月  
内容:岳阳特色美食、农产品展示会,湘、川、粤三大菜系“南湖论剑”

#### 3.湖湘饮食诗词联赋书法群英会

时间:9月  
内容:书法家、书法爱好者现场即兴书法表演等

#### 4.“有车有味”促销月活动

时间:10月  
内容:制作10万册《有车有味》美食导航手册,推广湘菜文化、推荐湘菜名店。

■记者 刘玲玲 实习生 吴林

## 耒阳原教育局局长因“调动门”被起诉

本报9月17日讯 2010年春季开学后,耒阳市教育局一天签发167份调令,在社会上产生了极大的负面影响。耒阳市调动门事件责任人之一、原教育局局长王宗江于9月16日被耒阳市人民检察院提起公诉。这是在原来耒阳市教育局副局长贺洪兴被起诉后,因该事件被提起公诉的另一责任人。

据查,2007年以来,犯罪嫌疑人王宗江在担任耒阳市教育局局长、党委副书记期间,利用职务上的便利条件,在干部提拔、人事调动等过程中,为他人谋取利益,收受曹某等人所送的钱财,共计人民币7.7万元。

■记者 李国平  
通讯员 李建辉 茹红胜

## 引进世界500强区域性总部 雨花区有重奖

本报9月17日讯 长沙市雨花区今天对外透露,该区正式出台《关于促进产业高端化的扶植奖励办法(试行)》(下称《办法》)。《办法》规定,凡新引进一家境外世界500强企业区域性总部,一次性奖励引进单位或个人50万元;新引进一家国际著名酒店集团所属五星级以上的酒店,一次性奖励引进单位或个人20万元。

据悉,这是全省首例关于高端产业的奖励扶持政策。

■记者 李琪

## 包子馒头并非“越白越好”

### 湖南面粉企业欲集体弃用增白剂

很多人在选择包子时可能选白一点的,但在购买面粉时仍比较谨慎,怕买到添加了增白剂的面粉。

日前,卫生部办公厅对“关于再次建议尽快出台新的小麦粉国家标准”的答复中表示,全国食品添加剂标准委员会已审查同意注销面粉增白剂过氧化苯甲酰。对此,省食品药品监督管理局相关负责人表示,对面粉增白剂的去留还未最后定音,但如果最后在国家层面形成禁令,我省将遵照执行。

### 不含添加剂的面粉受青睐

9月16日,记者走访长沙市内多家大型超市,发现目前市场上销售的面粉多达10个品牌20余种。不少面粉的包装上都标注着是否含有增白剂,同为金麦园牌的“纯麦香面粉”和“大富豪粉”两

种面粉,“纯麦香面粉”的外包装上有“无任何添加剂”的字样,“大富豪粉”则没有标注。“这种不含增白剂的面粉卖得最好。”说着,售货员用力地从货柜上搬出两袋相同的面粉。

在八一路一家粮店,店主告诉记者,“面粉不加增白剂其实成本相差也不是很大,但是不加增白剂的小袋面粉要受欢迎得多。”该店主表示,之所以出现这种情况,原因是小袋装面粉以家庭购买为主,大袋装含增白剂面粉多为酒店需要。

### 不白的包子馒头少人爱

株洲市面粉厂一位姓王的经理告诉记者,随着小麦品质和加工工艺水平的提高,以目前的技术和设备,面粉里不加增白剂完全可以生产出白度、精度符合要求的小麦粉,甚至出粉率已经超

越此前使用时的水平,根本没必要添加增白剂。

王经理说,长期以来,人们都形成了“面粉越白越好”的认识,反过来促使厂家想方设法提高面粉白净度。在长沙市蔡锷路荷花池附近的几家包子铺,记者发现馒头、包子大部分是非常白的,很少有那种发黄的馒头。摊主吴老板直言,“没办法,市民就是愿意买白的馒头,你要是做得发黄发黑,谁还会买啊?”

### 湖南部分企业带头停用

近年来,是否允许在面粉中继续使用增白剂,已成为争论不休的老问题。争论主要集中于是否危害使用者的食用安全,以及国家是否已经禁用。

株洲市面粉厂有关负责人接受记者采访时表示,虽然新标准可能会许可使用增白剂,但是该



很多人选包子都爱选白一点的。

厂已多次建议有关部门停止使用,并得到了省内多家面粉企业的响应。“在我们的号召下,许多企业已经宣誓弃用增白剂。”

■记者 刘璋景  
实习生 王颜娟 张素丹