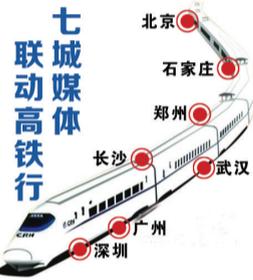




广州列车供餐照顾北方乘客“重口味” 北京列车供餐新上粤菜迎合南方口味



郑州到北京高铁在黄河公铁两用桥上飞速运行。 记者 李雪 图



七城媒体
联动高铁行

昨日，京广高铁全线运营，据广铁集团粗略测算，京广高铁贯通后，双向运能合计每日可运送20余万人，一年可运送7000余万人，一方面将使铁路运输综合效率大大提高；另一方面将大大方便数以千万计的外来务工人员春节回家和节后返程，在一定程度上缓解即将到来的春运出行难题。

昨日，沿线7个城市的媒体代表北上南下，一路采访乘客，倾听最直观感受，了解全程高铁上座率情况。

本版由记者
陈暄 易红梅
杜萌 喧喧 等
记者 李雪 补充整理

【武汉】 突遇暴雪，为保安全主动降速

武汉从前晚10点左右便飘起鹅毛大雪，昨天上午雪情继续加剧，气象部门发布了暴雪黄色预警。湖北孝感到河南省许昌一带也降下20~40毫米暴雪，积雪没过脚踝。根据铁路雨雪天气应急预案要求，武汉铁路局调度部门发出指令，该地段高铁将以200~250公里时速降速运行。

武南机务段党委书记黄永达表示，所有在线司机第一时间收到指令，实施降速运营，9时到12时，从武汉往返北京的高铁稍有晚点。下午2时，许昌到横店间降雪停止，铁路部门反复认真检查和检测，确认降雪对行车无影响后，京广高铁首发列车才取消降速命令，列车按照原计划恢复常速运行。

记者了解到，昨天12时30分~15点，北京来汉高铁晚点10~20分钟，武汉始发高铁准点发车，京广高铁全线延误时间最长车次是北京西—广州南G79次列车，晚点时长55分钟。

【广州】 首发列车餐食走北方“重口味”路线

昨天上午10时整，G80次列车准点从广州南站驶出，开始了广州至北京的高铁首发之旅。执乘首趟列车的主任吕景川说，本次列车共16节车厢，定员1023人，广州南站始发的乘客有753人，上座率七成三。

吕景川说：“第一趟列车餐吧供应的餐食全是

北方风味，偏重口味。”记者在餐吧看到，饭食主要为黑椒牛肉饭和咖喱饭，面条则是乌东面和肉酱意粉。记者要了一份黑椒牛肉饭，味道偏辣，牛肉三四块。广州本地乘客王小姐选择了33元的面食，“不辣，但很多油”，她喜欢相对清淡一点的饮食。

京广高铁的餐食除了服务北方的旅客，能否来点“广味”照顾一下广东人？“由于是首发列车，对于乘客的口味还不了解，我们会根据销量尽快摸索，调整餐单，为乘客提供最合口味的餐食。”吕景川向记者保证。

【北京】 照顾南方旅客，标明“麻辣”指数很贴心

G801次列车定员1061人，据列车长徐欣介绍，该趟列车从北京西到广州南总计运送旅客1600人(含中途站上车旅客人数)，其中，二等座上座率在95%以上，全程从北京西上车时共有旅客1040人，“几近满员”。

梅菜扣肉套餐、珍珠翡翠虾仁套餐、沙茶牛肉套餐……据悉，随着京广高铁的开通，北京铁路局下属供餐公司特迎合南方旅客口味调配粤式套餐。此外，该趟列车餐车还照顾了少数民族以及素食人士的饮食习惯，每个套餐均标明是否含有猪肉，以及是否素食，甚至还标明“麻辣”指数，很贴心。

价位方面，旅客的选择也非常有弹性，最贵的是45元一份的VIP套餐，30元套餐有三种，15元套餐有两种。商务和一等座票，可免费享用酸奶、橙汁、咖啡、茶水等饮品，也可领取小吃大礼包，午餐后，还有果蔬什锦。

“史上最长预售期”来到河南 能买到明年1月25日卧铺票 只在火车站及代售点发售

昨天，记者了解到，即日起，信阳、漯河、驻马店(武汉局管内河南火车站始发的普通旅客扩大预售期，预售期为31天(含当天)，最长可发售至2013年1月25日，这是史上最长预售期。

记者了解到，该预售的范围包括始发列车Z、K、T及数字开头普通客车的软卧、硬卧车票，以及G字头高铁、D字头动车。只在火车站售票窗口及市内各代售点发售，不能在12306网站及95105105电话预订。

此外，普通车硬座车票预售期为12天(含当天)。

2013年1月16日起，逐步恢复正常预售期。车站起售时间为10点，实行实名制售票。

记者了解到，2013年春运将历时40天，节前15天，节后25天，1月26日~3月6日，预计节前春运的高峰期将出现在2月2日~6日，节后返程高峰将出现在2月14日~17日。节前学生流、建设者返乡流、商务流、探亲流将重叠并形成明显客流高峰。

记者 李雪

传世浓香
泸州老窖 特曲



所有在郑州市建城区结婚 小孩满月酒

每件1428元从公司购买出货，可以参加宴请送酒活动。

宴请力度投入：5~20桌每桌送一瓶，20瓶封顶。高于20桌的每桌加送餐费基金。

宴请手续：婚宴需结婚证复印件，满月酒需出生证明，寿宴需做寿人身份证复印件，公司会议需要承办人身份证复印件。以上活动均需泸州老窖厂家按公司规定照取相片。

活动详情可到郑州市各核心店面咨询。

活动时间：2013年1月1日~2013年6月25 咨询电话：0371-65519519