

地铁1号线南延线有个车站叫高铁南京南站,可是每趟地铁在经过该站时都呼啸而过,并不停靠。这个神秘的站究竟长什么样?昨天,该站首次开放,记者探访发现,这儿与现在所有开通的地铁站都不一样,1号线南延与3号线同站台换乘,在这两条线的北端上方,机场线和12号线也在此汇聚,同样同站台换乘,并与1号线南延、3号线呈“十”字交叉。据悉,该站5月底就具备通车条件,但是初步预计还是跟京沪高铁6月份同步通车。

□通讯员 地轩 快报记者 毛丽萍

四条地铁交汇示意图



制图 李荣荣

“1号线南延与3号线同站台换乘,机场线与12号线同站台换乘,开通后,暂有7个出入口,4个直通南、北广场,另有3个直通站房,乘高铁不需出站”

4条地铁过南站,首现同站台换乘

京沪高铁6月通车,高铁南京南站5月底具备通车条件

7个出入口,规模与新街口站差不多

高铁南京南站长486米,宽49米,南京地铁公司土建安一部副经理龚洪祥介绍,高铁南京南站共两层,规模与地铁新街口站三层加起来差不多,这里未来有4条地铁线汇聚。

地铁1号线南延、3号线的站台就在高铁的正下方,负一楼是1号线南延、3号线的站厅层,两条线的轨行区在负二层。沿着站台往北走,即在高铁北广场的下方,就是机场线与12号线的轨行区。“说是地下两层结构,但层高较高,机场线、12号线的轨行区在1号线南延、3号线的轨行区上面,两两十字交叉。”1号线南延线、3号线南北向分布,机场线也是南北向,为什么会交叉?龚洪祥解释,“因为机场线出了南京南站拐到将军大道后才南北向,所以在南京南站这个位置,机场线与12号线均呈东西向分布,十字交叉没有错。”他介绍,高铁南京南站开通后,暂时有7个

出入口,4个直通南、北广场,另有3个直通站房,乘高铁不需出站。

10部电梯上下,首现同站台换乘

站在1号线的站台上,这里的基色是市民熟悉的蓝色,与地铁1号线的列车颜色相同。

还在装修,但1号线南延线列车却在一趟趟地“闪”过,奇怪的是,一南一北地铁经过的轨行区中间却还有一个空置的轨行区位置,“这是3号线,开通后,与1号线南延线同站台换乘。”龚洪祥称,以后机场线与12号线间也是这样同站台换乘。“有点类似于安德门站,但安德门站是一号线的两个分支,这是两条线,如果乘客错过站了,返回需要横跨两条线的轨行区,到对面掉头。”

记者了解到,待四条线全部建成后,1号线南延、3号线与机场线、12号线换乘也相当方便,直上直下即可,不像新街口站“单行”。

现场,记者留意到,整个站台区共有10部电梯梯上下,单侧各5



施工人员正在加紧内部装修和设备的安装调试 快报记者 顾炜 摄

个,非常方便。

机场线、12号线,5月20日前桩基结束

虽然说12号线、机场线还没有正式开工,但是这两条线的高铁南京南站却已开始打桩。

“5月20日前,要把桩基做完,顶板做好,因为京沪高铁6月份通车,需要做广场景观,机场线、12号线正好处在北广场的下面,所以以后就不需要再开挖了。”龚洪祥告诉记者,机场线与

12线的南京南站工期预计两年。机场线初步设南京南站、正德学院站、佛城西路站、将军路站、秣陵站、禄口新城北站、禄口新城南站,而12号线则是一条过江线路,初定站点为高铁南京南站、景明佳园站、铁心桥大街站、春江新城站、兴梅路站、油坊桥站、恒河路站、黄河路站、淮河路站、运河路站、红河路站、生态科技园站、滨江村站、林东站、桥林站,最终到达黄里站。

据介绍,这两条线今年也将开工建设,青奥前通车。

»相关新闻

“高铁南京南”改名还没消息

快报讯(记者 毛丽萍)3月11日,快报曾经报道“‘高铁南京南’有歧义,市民建议改站名”,地铁部门曾表示要与地名办商量更改,但是昨天记者看到这个站名依旧未变,而接下来的装修,龚洪祥表示他没有接到任何通知说更改站名,“标识导向牌应该还是叫‘高铁南京南’吧!”

市民认为更改的理由有两个:一是原来的南京南站已改名中华门站,现在南京就剩一个南京南站即高铁南京南站,加高铁两字已多余;二是英文名“Nanjing South Railway”翻译过来是“南京南边的铁路”,错得离谱。昨天,记者就此又联系了地铁相关负责人,他表示:“一定会上报地名办,商量看怎么处理。”

绿杨春打造新品“天盈会”

首家养生主题餐馆现身南京

近日,爆出了一则让南京餐饮界为之震惊的消息:首家专业养生菜馆即将现身南京。这家精品养生菜馆——“天盈会”目前正在紧锣密鼓地筹建中,定于3月28日在奥体开幕,从建筑装修风格、菜肴烹制、原料等各方面都全面回归自然。此番发力养生餐饮,标志着绿杨春集团在多品牌扩张路上迈出全新的一步,也必将开启南京餐饮“以人为本”的新纪元。

专业养生梦想照进现实

绿色健康的餐饮理念早已成为共识,然而做出真正符合客人需求的养生菜并非易事,更别说开专业的养生餐馆了。为什么呢?因为

以养生为主题的餐饮,绝非绿色、健康即可,还需要“看人下菜”,集厨师和医师于一体的高要求让人望而却步。

绿杨春董事长王中想要开精品养生菜馆的念头由来已久。多年经营高档土菜的经历让他意识到,随着人们的饮食习惯更注重于健康自然,更注重菜肴对人体自身的滋养功能。多年经营高档土菜打造的绿色原料基地,自产五谷杂粮、果蔬禽蛋,全程可控的

高品质原料成为绿杨春迈入专业养生菜的首个依靠。尤为重要的是,天盈会推出的养生菜肴是由绿杨春的行政总厨、多位老中医、酒店特聘的粤菜大厨集体策划,精心研制的。重点推出现做的煲仔类和铁板类菜肴均为现制,且全部以木炭火来烧制,最大程度地将煲类的口味和营养呈现给食客。此外,养生菜馆在菜肴的加工环境上也非常重视,开放厨房让食客随时观看到加工的全过程,

看到厨房的卫生状况。

老中医为你开具定制食谱

天盈会的菜谱将制成养生手册,每道菜肴都会标注食用人群和针对性,十足是一本专业养生的“百科全书”,食客都能从这本完备的手册中找到自己最想要的、最需要。如果食客还需要更权威细致的指导,天盈会还特聘南京三甲医院的老中医、江苏省营养协会的营养师,现场为客人提供服务,甚至

单独开具食谱。

天盈会目前已经推出养颜美容系列、强身健体系列、预防三高系列等养生菜肴,满足不同食客的个性需求。这些菜肴带给南京食客的将是无上的享受,但在价格上也贴心地安排,让普通消费者也能轻松品尝养生美味。据了解,绿杨春还将以首家天盈会为起点,开出一系列专业养生菜馆,让南京人体验到真正的健康养生美食新理念。

地址:南京市建邺区兴隆大街209号(奥体小学斜对面)
咨询电话:025-85789099 85789199



☑美味



☑快乐



☑创业



☑财富

从上海→北京→广州→成都、杭州、苏州、无锡、南京……

久久丫成就了众多创业老板们的财富梦想!

从员工到老板,从一个生意到另一个生意,从理财到投资,

华丽的转身,始于你今天的**选择!**

牵手**久久丫**,收获**不仅仅是财富!**

加盟热线:400-055-8991



喜欢就请我吧!!