



# 像坐公交样刷卡坐火车 重庆东环铁路 实现公文化票制

记者昨天从中国铁路成都局集团有限公司重庆北车务段获悉,即日起,重庆东环铁路开通“公文化”票制,无须购票,旅客刷身份证就可乘坐当日区间内任意城际车次。

虽然不用购票,但旅客需要在铁路12306App上开通铁路e卡通,在确保账户余额充足和无异常进站记录的情况下,完成刷证模式开通。开启刷证模式后,使用二代身份证或e卡通乘车码,均可完成核验和进出站检票流程。

“实现公文化票制后,旅客可以不再受制于时间。”重庆北车务段客运营销科工程师余枣焱介绍,旅客随时可出发到站即可坐车,只要是指定发到站的列车,都可上车乘坐。

重庆东环铁路启用预约取号服务,旅客可在铁路12306App提前预约当日最多2个待使用席位。产品支持席位预约和直接刷证两种乘车方式,预约席位可在开车前免费取消,无须支付退票费,未取消预约的视为一次乘车。

据了解,重庆铁路枢纽东环线起于江津区,终点接轨于襄渝铁路磨心坡北场,线路全长158公里,运营时速160公里,共设珞璜南、珞璜东、南彭、重庆东(在建)、迎龙、庙坝、龙兴、统景、古路、水土、磨心坡、江北机场、银花等13座车站。

据华龙网

## 小贴士

### 公文化票制 支持旅客以下检票方式

- ①进、出站检票均使用身份证;
- ②进、出站检票均使用e卡通二维码;
- ③进站使用身份证,出站使用e卡通二维码;
- ④进站使用e卡通二维码,出站使用身份证。同一车次,铁路e卡通旅客使用二代身份证或二维码检票时,闸机仅允许放行一次。

#### 重要提示

- ①如购买了某车次电子客票,检票闸机将按照电子客票的乘车规则检票,公文化票制将不被启用。
- ②如二代身份证丢失,请及时在铁路12306客户端关闭刷证模式。该功能关闭后,将只能使用铁路e卡通乘车码进出站检票乘车。

## 相关新闻

### 巫云开高速开州段首座隧道贯通

巫云开高速预计“十四五”期间建成通车,届时巫溪至开州车程将缩短至1.5小时左右,同时将串联起红池坝、雪宝山、汉丰湖等景点,助推沿线旅游资源开发。6月13日,巫云开高速兴隆隧道实现双幅贯通,这是巫云开高速在开州境内贯通的首座隧道。

据介绍,兴隆隧道由贵州公路集团承建,进口端位于开州区金峰镇,出口端位于开州区厚坝镇,左线长2334米,右线长2317米,是巫云开高速开州境内的控制性工程之一。重庆高速巫云开建设有限公司表示,兴隆隧道的顺利贯通,为今年内巫云开高速开州段顺利建设接通云阳段创造了有利条件。

据华龙网

### 今年重庆高速自助收费车道将增至500条

记者昨天从重庆高速集团获悉,为推广应用智慧收费站建设及智能自助车道建设,今年重庆高速自助收费车道将增至500条,实现智能自助车道全覆盖,“秒过”收费站无延迟。

据了解,截至6月1日,重庆高速全路网已建成217条自助车道,覆盖136个收费站。广大车主可通过智慧收费站前方龙门架的匝道自由流预交易系统提前进行ETC交易,预交易成功的车辆在进入ETC车道时,只需快速验证即通过,车道交易时间由原来的200~300毫秒降低至40~50毫秒,大大提升了ETC车道的通行效率。

据上游新闻



东环铁路 重庆北车务段供图

## 粽子卷出新高度 口味奶茶化还有花菜粽

端午节将至,记者走访市场发现,今年市场上不少商家推出的粽子口味呈现“奶茶化”或者“甜品化”,一些主打“低糖”“低GI”(低升糖指数)的粽子商家,今年甚至推出了用花菜代替糯米的粽子,比起去年的杂粮粽卷出新高度。

### 新口味粽子奶茶甜点化

芋泥、麻薯、乳酪是最近几年奶茶、甜点中比较常见的食材,今年却在粽子圈占据C位,成为市场上的“爆款”。

今年不少商家推出了带有芋泥、麻薯、乳酪口味的粽子,在某网络购物平台上,输入“粽子”后会出现“乳酪粽”的词条。抹茶乳酪粽、爆汁杨梅冰酪粽、紫薯芋泥粽、椰香青稞爆珠粽等口味,成为今年粽子市场的主打新品,如果只听半截名字,很可能被误以为是奶茶或者甜点。另外,还有商家推出了“流心”粽子,抢了“流心”月饼的风头。

在市内某超市内,该超市今年推出了新口味“椰香青稞爆珠粽”,其中椰子、青稞、爆珠都是奶茶常见配料。超市员工热情介绍,这是今年上市的新潮粽子,上市后顾客的反响还不错。这款粽子的价格是200克16.9元,和该超市里豆沙等传统口味的甜粽子相比,这款新潮粽子的价格略贵一些。各种乳酪类口味的粽子价格也不算便宜,普遍一个价格在10元以上。

这一类粽子好吃吗?从网友评价来看,认为好吃和不好吃的都有,可谓千人千味。上游新闻记者也专程购买了一份“椰香青稞爆珠粽”品尝,但对于记者来说味道有些偏甜。

### 低卡粽子“抛弃”糯米

众所周知,糯米热量高,再加上肉类糖分等让粽子变成一个“能量炸弹”。因此,对于部分人群来说吃起来要小心翼翼,绝对不能多吃。去年端午节,市场上就出现了在糯米中加入藜麦、鹰嘴豆等杂粮,承诺不添加蔗糖的低卡零糖粽子,今年这类主打低卡、低糖的粽子更卷,连糯米都被“抛弃”了。

一款某品牌的鲜肉粽在产品介绍中写道,“不添加糯米,



今年商家推出的粽子口味奶茶化

不添加蔗糖”,原料主要采用自己研发的多谷物米。还有商家出售的粽子配料表中只藜麦、大黄米、软糙米、燕麦米等,不加糯米,适合要求低卡、控糖的人群。上游新闻记者还发现使用魔芋米、青稞粉、燕麦混合等代替糯米的粽子,甚至用花菜、洋车前子壳粉混合代替糯米做出的“花菜粽子”。

在一家专门出售“花菜粽子”的网店中,记者看到商家提供的营养成分表显示,一款重量为100克的“花菜咸蛋黄肉粽”,热量只有466千焦,而采用糯米的传统咸蛋黄肉粽100克能量有872千焦,“花菜粽子”的热量降低近一半。但是,商家也表示“花菜粽子”的口感与糯米粽子有一定差别。

据上游新闻

## 节能低碳 你我同行

### 校企联合节能降碳

“同学们,你们知道什么是错峰用电吗?”6月12日上午,国网重庆合川供电公司员工走进合川区高阳小学、杨柳街小学、新华小学等多所小学,开展以“小手拉大手‘合’你e起节电”为主题的节能降碳宣传活动,进一步推广节能减排绿色用电理念,培养师生节约用电意识。

活动中,该公司员工通过对家用电器、交通工具、休闲娱乐用电以及煤炭资源的紧缺等方面向全校师生科普电力知识,号召大家树立节约用电意识,身体力行当好“文明用电 科学用能”的传播者、实践者,并带动家长和亲朋好友一起从节约出发,守护好每一度电。多所学校的“节能小卫士”向全校师生发出倡议,从身边的小事做起,积极参与“e起节电”活动,争做低碳生活达人。

据重庆日报

### 雷电+大风+暴雨 天气“变脸”

据市气象台预计,今天白天,重庆中西部地区有阵雨,局地伴有雷电和阵性大风;今天夜间到17日白天,各地有阵雨或雷雨,部分地区中雨到大雨,局地暴雨。气象部门提醒,夜间起将迎新一轮降雨,请市民朋友随时关注最新的天气预报和预警信息,安全出行。

#### 天气预报>>>

6月15日 重庆中西部地区阴天有阵雨,局地伴有雷电和阵性大风,其余地区阴天,气温17~29℃;中心城区:阴天有阵雨,气温24~27℃。

6月16日 重庆各地阵雨或雷雨,雨量中西部和东北部分地区中雨到大雨,其余地区小雨到中雨,气温18~27℃;中心城区:中雨到大雨,气温23~26℃。

6月17日 重庆各地阵雨或雷雨,雨量中西部和东北部地区中雨到大雨,局地暴雨,其余地区小雨到中雨,气温18~28℃;中心城区:中雨到大雨,气温23~28℃。

据华龙网