

# 乘上12号线 能换13条地铁

换乘便捷无障碍 从四季青桥直达管庄路西口 明年年底全线主体结构完工



西起四季青桥东至管庄路西口的地铁12号线传来最新消息，昨日，北京晨报记者前往光熙门站采访时获悉，12号线全线近六成已经开工。预计到2019年全线所有车站实现主体结构完工。12号线是贯穿中心城东西方向的轨道交通干线，由于换乘站占比高达70%，可与13条地铁线实现换乘，在换乘通道等设计上颇具新意且格外便捷。



12号线沿线管线情况复杂，光熙门站是其中施工难度最大的站点之一。

## 设站21座 贯穿中心城东西两端

地铁12号线西起西四环四季青桥南，沿西四环、远大路、北三环、芳园西路、东坝大街，最终抵达管庄路西口，是一条贯穿中心城东西方向的轨道交通干线，将有效缓解北三环东西向交通压力。值得一提的是，12号线定位为大量运量等级骨干线路，未来将与即将同期开工建

设的3、17、19等线共同构成北京轨道交通大运量线网，即8A网。

北京市轨道交通建设管理有限公司第四项目管理中心28工程部部长王余良介绍，地铁12号线为北京北部区域的骨干线，线路总长29.6公里，全线设车站21座，由西至东分别

为四季青站、远大路站、长春桥站、苏州桥站、人民大学站、大钟寺站、蓟门桥站、北太平庄站、马甸站、安华桥站、安贞桥站、和平西桥站、光熙门站、西坝河站、三元桥站、芳园里站、高家园站、酒仙桥站、北岗子站、东风站、管庄路西口站。

## 换乘站15座 可换乘13条地铁线

值得一提的是，地铁12号线为北京北部区域的骨干线，线路总长29.6公里，全线21座车站中，换乘车站达到15座，占比超过70%，可以与13条地铁线实现换乘。

王余良介绍，15座换乘站中与既有线路换乘的有8座，其中，在长春桥站可与10号线换乘；在人民大学站可与4号线换乘；在大钟寺站可与高架13号线换乘、在光熙门站可与高架13号线换乘；在安

华桥站可与8号线换乘；和平西桥站可与5号线换乘；在三元桥站可与10号线、机场线换乘；在高家园站可与14号线换乘。

除上述车站外，其余7座车站都将与同期在建的地铁线路实现换乘。

## 无障碍覆盖 换乘最慢也就7分钟

这么多换乘站，如何实现安全便捷？北京晨报记者了解到，12号线一方面最大限度实现平层换乘，避免“翻山越岭”；另一方面设置换乘厅和增加换乘通道的宽度及高度，让乘客换乘空间更宽敞、舒适。另

外，施工过程中，还将改造既有车站，提高既有车站的使用效率和舒适度。

据了解，12号线通过借助静态分析评价、动态仿真模拟研究等方法对换乘功能作了进一步的检验，根据初步预测，

正常情况下，12号线与同期建设线路的换乘时间可控制在4分钟左右，与既有线路间的换乘时间在5分钟至7分钟不等。此外，值得一提的是，12号线所有车站均可实现无障碍换乘。

## 沿线桥区多管线复杂 施工难度大

目前，12号线主体施工进场数达86%，近六成已经开工。根据目前计划，将在2019年全线所有车站主体结构完工。不过，由于12号线沿着三环铺设，不仅地下市政管线多、地下水水质条件复

杂，交织的桥区也较多，为此，施工难度非常大。在同期建设的地铁线中，12号线风险控制性工程最多。比如，北京晨报记者昨日探访的光熙门站就是12号线全线施工难度最大的站点之一。由于整

个车站和京承高速匝道桥交汇，且暗挖较深，为此，车站与桥区的最大沉降必须控制5毫米内。

北京晨报记者 曹晶瑞/文  
首席摄影记者 吴宁/摄



## 张莉华：用“匠心” 打造放心食品



张莉华是北京利民恒华农业科技有限公司董事长。她用“匠心”打造放心食品，成功培植了“梯田老农”“乐乐香菇酱”等京郊知名品牌，十余年来，利民恒华的生产基地规模已扩大到3000亩，辐射带动1500户农民就业增收。张莉华也被评为2017年“北京榜样”年度人物。

张莉华出生在京郊农村，房山霞云岭。当年她作为政府公务员下乡和农民接触时发现，儿时那个以果皮干为零食的地方，天然的资源并没有被利用开发。她脑中蹦出一个念头，要帮助乡亲们把“金子”捡起来，让消费者在餐桌上吃到放心食品。她辞去公务员的职务，注册了自己的公司“利民恒华”，尽管前两个项目以失败告终，她仍然没有放弃“做放心食品”的决心。“农民手中有许多优质农产品，我要搭建一个平台，注册商标，统一标识，把它们推出去。”这一次她成功了，仅用了一年时间，张莉华就冲出了阴霾，公司扭亏为盈。

此后6年间，为了保证农民利益最大化，利民恒华通过订单收购、保护价收购模式，平均每年收购杂粮类、果蔬类、食用菌、肉禽制品等原材料2500余吨，每年多支付运营成本200余万元；让合作的农户充分获益。

2013年，张莉华决定转型，将单纯售卖农产品转型为对农产品的深加工，做产业链的延伸，让那些不好卖的农产品通过深加工获得价值。她将“代表老北京饮食文化”的炸酱面重新送上老百姓的餐桌，同时开发相关的食品链。

从民间配方到宫廷配方，在寻找“酱文化”的道路上，张莉华废寝忘食地“找方子”，终于找到了“老北京味道”。皇城御酱、“皇城货郎”老北京炸酱、皇城小吃等5个系列百余种美食产品相继研发成功，获得了7项实用新型专利授权。

为了诚信，张莉华毫不手软。有一次车间主任为了降低成本，私自调了一个配方，减少了牛肉酱中牛肉的投放比例，这个主任直接被她开除。

张莉华的酱做出了名气，合作商找上门来。“主要是想让我们扩大生产，进一步拓宽市场”，但凡要求工业化生产的，都被她一口回绝了。张莉华说，她们做的酱叫“小锅秘制宫廷酱”，熬制一锅酱需要一小时四十分钟。“我们不会选择工业化，每一锅都是人工搅拌手工熬制，为的就是让老百姓吃到熟悉的味道。”

北京晨报记者 张璐/文 首都文明办/供图