



从零下20℃的冷库到列车餐桌： 守护春运路上『好味道』



餐料库冷库内,温度计始终指向零下20℃

材料工刘晓陆裹着厚棉衣在冷库里仔细检查肉类、蔬菜

2月10日,合肥气温已降至0℃。而在中国铁路上海局集团有限公司合肥客运段旅服车间的餐料库冷库内,温度计始终指向零下20℃。材料工刘晓陆裹着厚棉衣,在寒气逼人的库房里仔细检查每一袋肉类、蔬菜。一扇冷库大门,隔出了冰火两重天——门内是严寒的守护,门外是即将驶向春运旅途的列车餐车。普速列车上一碗碗热乎饭菜的“粮草保障”,正来源于这个寒冷与忙碌交织的地方。

用油及上万袋茶座小食品。“考虑到春节期间供应商休息、消耗量增大,我们宁可多备,也绝不能断供。”

今年50岁的刘晓陆在这个岗位上已工作了23年。他的工作看似简单却极其严格:质检。核对品质、检查斤两、记录批次保质期,再按每趟列车的需求分拣打包。“每天进出冷库多少次?有多少趟车就进多少次。”目前,合肥餐料库每天需保障8趟普速列车餐车的冻品供应,鸡鸭、牛肉、排骨等都要一一过目,确保品种齐全、质量达标。在零下20℃的环境里,每一次进出都是对身体的考验。

合肥客运段旅服车间下设合肥与阜阳两座餐料库,共有30名职工,实行“三班轮班制”,24小时为全段普速列车餐车班组提供餐料供应。从食材到调料,从餐盘到餐具,普速餐车上的一切几乎都从这里出发。2026年春运,合肥与

阜阳两库共同保障着26组图定餐车和8组临客餐车,总计34组68个班次的物资供应。

为确保旅客吃得放心,旅服车间建立了一套严密的管理流程。食材从采购到净菜上车,需经过质检员现场检验、班组长复验、车间干部抽检三重关卡。王晓言介绍,工作人员不仅要核对报价单上的每个数字,到库后还要逐箱过秤、检查新鲜度。“所有记录必须清清楚楚,任何差错都可能影响食品安全。”这种严谨甚至延伸到源头——为保障菜品风味与品质稳定,车间专程派人赴各地实地考察,反复品鉴比对,建立规范的进货渠道。

今年春运,合肥客运段“皖美‘食’刻”餐饮品牌继续推出地域特色菜品,包括惠民套餐、儿童套餐,让菜品种类更加丰富。在往返北京与合肥的T35次列车上,“皖美‘食’刻——‘京皖’相伴”主题餐厅陆续迎来旅客。这趟夕发朝至的列车,运行线路长、途经地区多,旅客口味多元。为此,合肥客运段专门组织厨师团队学习川、徽、鲁、粤等多种菜系烹饪技巧,新增了数十道菜品。北京方向的“京皖相伴”、广深方向的“粤风皖韵”以及沪杭甬方向的“浙皖好饭”等特色主题列车餐厅,以一碗碗热气腾腾的“家乡味道”,温暖着无数游子的归途。

“旅客或许不知道食材从哪里来,但只要他们能吃上新鲜、可口的饭菜,我们就心满意足了。”王晓言说。春运仍在继续,餐料库里的守护也从未停歇。在零下20℃的严寒与列车上温暖的人间烟火之间,这群默默无闻的“粮草官”用双手搭建起一座无形的桥梁,让漫长的归家路有了温度,也有了味道。

星级记者 黄洋洋 文/图



春运期间,合肥客运段旅服车间提前准备了1400袋大米、1400桶食用油及上万袋茶座小食品

“下午4点前,所有新鲜食材必须清点入库,并按车次需求分配到位。”合肥客运段旅服车间党支部书记王晓言说话时,呵出的白气瞬间凝结。春运期间,她和同事们已提前储备了充足物资,包括1400袋大米、1400桶食

油及上万袋茶座小食品。

为确保旅客吃得放心,旅服车间建立了一套严密的管理流程。食材从采购到净菜上车,需经过质检员现场检验、班组长复验、车间干

社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善