



从零下20℃的冷库到列车餐桌 守护春运路上「好味道」

新春走基层



材料工刘晓陆裹着厚棉衣在冷库内仔细检查肉类、蔬菜

2月10日,合肥气温已降至0℃。而在国铁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桌。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。

“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桶食用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

部抽验三重关卡。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

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