

绿皮火车上,炒出老爆三

记者登上春运绿皮火车 听陈宇讲述“三天两夜八顿饭”如何出炉

老爆三、全爆、虾仁独面筋,这些地道的天津菜不仅吸引着外地游客的味蕾,也承载着漂泊在外的天津人对家乡的记忆。在天津开往广州的绿皮火车上,陈宇靠着他多年来自学的厨师技艺,在餐车不足10平方米的方寸之地,用颠簸中的煎炒烹炸,温暖了乘客的心。记者近日登上了T252/3次普速列车,跟随陈宇一起出发,揭秘火车上那些美食背后的故事。



新春走基层

车上没有五星级厨师
只有做好家常饭的用心人

早晨8点,天津至广州的T252/3次普速列车还在车库静候发车,天津客运段餐车厨师长陈宇已经提前到岗,开始了一天的忙碌。1978年出生的他,2017年从列车员转岗正式成为一名餐车厨师。多年来,他守着餐车这方寸之地,把“精心供好每一份餐食”的承诺,化作南来北往旅客舌尖上的温暖滋味。

列车行进间的晃动,是餐车厨师面临的最大考验,也让陈宇在长期实践中练就了扎实的“稳功”。记者拿着手机拍摄,还会因为颠簸而导致站不稳,但是陈宇的动作,仿佛都已经与列车融为一体。

在人们热议预制菜、追求“烟火气”的当下,陈宇始终坚守“现炒现做”的初心。炒津味老爆三时,大火快炒锁住食材鲜嫩,蒜香与酱香交织;做虾仁独面筋时,软糯的面筋吸饱鲜醇汤汁,弹嫩虾仁点缀其间;炒木须肉时,蛋液蓬松裹住虾仁,黄瓜与木耳增脆,清鲜适口。“车上没有五星级厨师,只有做好家常饭的用心人。”陈宇笑着说。

考虑到乘客口味差异显著,陈宇特意研究了不少特色菜品。“像长沙、湖南的旅客爱吃辣,我们就推出小炒黄牛肉,还准备了加麻加辣的蒜薹肉片;广东旅客偏爱清淡,就做白灼菜心、蒜蓉蒸排骨。”他介绍,这些新品都是反复试验后才推出的,就是为了让不同地域的旅客能吃到家乡味。除了地道津味炒菜和南北特色菜,餐车还设有商务套餐、早餐套餐和休闲套餐等,价格亲民,让旅客花小钱就能吃得舒心。

每份盒饭精准标注出餐时间
保质期严格控制在2小时以内

“春运期间,客流量比平时涨了60%至70%,食材储备量得翻倍!”陈宇一边翻看着料单,一边解释说。在餐车内10多平方米的厨房里,黄

瓜、青椒、鸡胸肉、五花肉等食材分门别类码放整齐,旁边的记录本上清晰地标注着春运备料标准:平常蔬菜备20斤,现在40斤;平常肉类备16斤,现在增至35斤。“这些都是提前三天根据售票数据和往年客流预估的,原料差不多翻了一番,就是怕突发情况措手不及。”陈宇回忆起几年前的一次停运经历,列车在鹰潭附近停了12个小时,500多名旅客加上转来的300多人,我们就用备用大米炒米饭,一锅够二三十人吃,最终保证没人饿着。

走进餐车后台,生熟加工区、清洗消毒区、食材存储区划分明确,生肉与蔬菜分开存放,生熟刀具、案板严格区分。所有菜品坚持现做现卖,拒绝预制菜,每份盒饭上都精准标注出餐时间,保质期严格控制在2小时以内。

12点29分,列车准时从天津站发车,仅仅4分钟后,标记着出餐时间“12:33”的热乎盒饭准时推出,一路送往各节车厢。陈宇介绍,从早上9点食材上车核对,到11点列车出库供电,他们必须在一个半小时内准备好100多人的餐食,“包括乘务员的份儿,量不算小。”

看到旅客们吃上热乎饭的笑容
就觉得一切都值得

从早晨8点集合接车,到晚上9点后才能吃上晚饭,陈宇的一天始终在忙碌中度过。遇到生病的旅客,他总会精心熬制一碗软烂少油的面汤,“有小孩、老人或者感冒发烧的旅客,只要他们需要,我们都尽量满足。”春运期间客流激增,他每天从早忙到晚,即便额头上的汗珠不断滑落,也始终以饱满的热情回应旅客的点餐需求。

给陈宇印象最深的旅客,是一次T252/3次列车到达河南新乡时,上来了两位老人。“他们是从老家出发,准备去南方投奔亲戚,两人衣着脏污,身上还背着两个破旧的大包。”陈宇解释说,刚一上车时,老两口的情况就引起了乘务员的注意。大娘行动不便,两人说话带着方言,和乘客交流时显得

有些拘谨。因为身上的气味,他们上车后没有往车厢座位里走,而是站在风挡处,模样十分局促。

乘务员见状,立刻上前安抚,之后列车长也走过来,询问是否能为老两口准备些食物。了解到老两口可能没带多少钱,乘务员主动帮忙,还发现大娘生活不能自理,全靠大爷一路悉心照料。“不管多困难他们也没舍弃对方,特别让人感动。”陈宇说,早餐、午餐、晚餐,他们都亲手给老两口送过去。饭菜里还特意多添了些肉食,老两口感动得说不出话。说到这里,陈宇的眼眶里已经泛起了泪花。

“餐车是旅客的临时家,更是我们铁路人的家。”除了服务旅客,陈宇也把同事们的饮食放在心上。乘务员换班时间固定,“晚上8点换班,我们6点就得准备食材,七点半开始炒,保证他们一过来就能吃上热饭。”休息间隙,他还会变着花样做烧卖、饺子、年糕等特色美食,“职工想吃什么,我就尽量做什么,让奔波在一线的同事们感受到家的温暖。”

新春佳节,万家团圆,而陈宇今年又要在列车上度过除夕。陈宇说,虽然不能陪家人过年,但看到旅客们吃上热乎饭的笑容,就觉得一切都值得。

食品安全是餐车工作的生命线
安全监管全程护航

食品安全是餐车工作的生命线,也是陈宇刻在骨子里的准则。而这份安全的背后,还有着铁路卫生监督员的全程守护。当列车抵达天津站后,国铁北京局天津铁路疾病预防控制中心卫生监督一科科员严怡静已等候在站台,她的首要工作就是上车检查餐车内的卫生与安全情况。“作为天津铁路疾控中心的一名卫生监督员,我们的工作职责就是严把站车食品‘安全关’,严格食品安全全链条监管,切实守护旅客‘舌尖上的安全’。”严怡静一边拿出检查记录表,一边向记者介绍。

接车后,严怡静按照监管流程逐项排查:她先查看陈宇和后厨员工的

健康证明与年度食品安全培训记录,确认大家操作时均规范佩戴口罩、手套、网帽,落实个人卫生要求;随后仔细检查食材的采购凭证、供应商资质,逐一核对蔬菜、肉类、米面粮油的溯源信息。“所有食材必须来自正规渠道、具备完整进货票据,这是源头防控的关键。”

随后严怡静重点检查了食材储存温度是否达标,确认冰箱内原料、半成品分类存放,刀具、案板按标识区分使用,从细节上杜绝交叉污染。“餐车的卫生管控特别规范,生熟分区明确,清洗流程也符合要求,这样我们才放心。”检查完毕后,严怡静在记录表上签字确认。

记者手记

绿皮车上的“烟火情怀”

从清晨到深夜,陈宇的身影始终穿梭于餐车后厨的方寸之间。这趟从天津到广州的列车,往返需要三天两夜,他要做8顿饭,每天工作超过12个小时。春运期间,他更是连轴转,今年除夕,他又要再在列车上度过。

“连续十多年,都是腊月三十走车,同事们在一起包饺子、吃年夜饭,有时候觉得车上比家里还热闹。”陈宇说。

随着铁路的发展,越来越多的高铁取代了绿皮车,餐车也可能逐渐成为历史。陈宇说,只要还在这个岗位上,就会用心做好每一顿饭。“很多旅客都是奔着餐车来的,吃的是情怀,是现炒现做的家常味。”

记者也品尝了陈宇炒的菜,明油亮芡,微辣咸香,品相和味道丝毫不输天津餐馆的水平。

夜色渐深,T252/3次列车在铁轨上继续前行,餐车后厨的灯光依旧明亮。陈宇手持炒勺,在颠簸中坚守,用一道道家常菜肴,温暖着旅客的归途,也书写着一名铁路厨师的责任与担当。这烟火气的背后,是无数铁路人的坚守,是春运路上温暖的底色。

记者 李梅旭 见习记者 李文博

摄影 记者 张磊