

三十载铁轨逐山海 一餐烟火暖旅途

T252次列车打造津粤文化主题餐车 “慢旅途”中挖掘新价值

跨越山海,串联津粤。从天津始发,一路向南驰骋两千余公里,抵达广州白云站的T252次列车,已在南北大动脉上稳稳奔跑三十余年。作为承载无数人出行记忆的老牌红旗列车,T252次列车不仅见证了津粤两地的人员往来、经贸交流与文化交融,同时也保障着沿途旅客的三餐食宿。在高铁飞速普及、快餐速食成为旅途常态的当下,这趟普速列车跳出传统服务模式,全新打造津粤文化主题餐车,将单调的乘车就餐环节,变成一场沉浸式文旅体验,让老列车焕发全新活力,为漫漫旅途盛满烟火温情。



扫码
观看
津粤文化
主题餐车

餐车变身流动文旅展厅

昨日中午,T252次列车从天津站准点发出,记者也随之踏上了这条美食之旅。刚进入餐车,复古氛围感瞬间拉满,仿佛步入近代津门码头与羊城商埠的时光画卷。全车铺设墨绿色座椅套,搭配同色系遮光窗帘,色调沉稳耐看,兼顾复古质感与列车日常运维需求。车顶12幅主题海报是空间核心视觉,6幅定格“天津之眼”、五大道和海河风光,6幅展现广州塔、猎德大桥及都市剪影,遵循“一景一味、南北呼应”设计思路,旅客就餐抬眼间,便能直观感受南北城市风貌与饮食文化交融之美。

餐车后方闲置区域打造的“津津有味列车相声剧场”互动专区,成为暑运旅客打卡热点。复古留声机、传统相声马褂、天津方言趣味墙贴一应俱全,旅客可换装拍照、录制旅途语音,跟着墙贴学地道津门方言,轻松消解长途出行的疲惫。

设计巧思藏于每一处细微角落。车厢两侧对称摆放天津市花月季和广州市花木棉,月季温婉包容,木棉昂扬热烈,相映诠释两座城市独特气质。餐桌专属文化席位牌萃取五大道街巷、海河桥梁元素,将津门城市肌理浓缩于方寸桌面,落座即是一场微型城市文化漫游。曾经单一的就餐车厢,如今变成可观赏、可互动、可分享的流动文旅空间,让漫长旅途处处有风景、步步有文脉。

利用行车间隙1个多月完成改造

历经三十余年运营,T252次列车陪伴了一代又一代旅客的出行。

随着群众出行品质持续提升,传统列车餐车样式单一、体验普通、菜品固化的短板逐渐显现。为擦亮红旗列车服务招牌,适配新时代旅客的审美与体验需求,今年起,天津客运段津广车队正式启动餐车全方位升级改造工程。

据天津客运段津广车队党总支书记谢浩介绍,此次改造以老职工经验为基础,以旅客需求为核心,精心打磨每一处细节。天津客运段优选多年值守一线的优秀骨干和老职工集体商议,结合三十余年列车服务经验,梳理旅客出行痛点、体验需求,同时邀请专业装修设计团队量身定制改造方案,确立了改造主题。

列车日常班次密集、运力不减,改造工作无法占用白天运营时段。为最大限度减少对旅客出行的影响,所有翻新、装修、布置工作,全部利用列车每日库内检修的3至4小时空当错峰开展。施工团队分段作业,稳步推进,从空间布局、软装布置、文化装饰、氛围营造等方面逐一优化,前后历时一个多月,圆满完成整体改造升级。

地道津味烟火气治愈旅途

“火车餐将就吃”,是不少旅客根深蒂固的刻板印象。口味单一、风格同质化,让列车就餐往往成为旅途的无奈选择。而全新升级的T252次津粤文化主题餐车,彻底打破这一刻板印象,把地道津门家常菜、百年老味道搬上飞驰的列车。

为还原最正宗的津味风味,餐车厨师团队深耕津菜传统烹饪技艺,对标红旗饭庄、登瀛楼等天津老字号菜品标准,结合列车明火操作,反复调试烹饪手法,保留经典津菜的原汁原味。不同于市面上常见的速热简餐,该餐车所有津味硬菜均为厨师现场明火现炒,烟火气十足。

记者在餐车上也品尝到了铁路厨师的手艺,老爆三咸鲜醇厚、酱汁浓

郁,肉质鲜嫩不油腻;虾仁独面筋软嫩入味、鲜香回甘;醋熘木须酸甜适口、嫩滑爽口。每一道菜品都严格遵循传统工艺制作,保留老天津的经典味道。

兼顾养生理念与四季饮食规律,餐车摒弃固定菜单模式,创新推出二十四节气时令菜品。根据春夏秋冬季节变换,实时更新菜品清单,春分清炒春笋、初夏清热靓汤、秋冬温补炖品,顺时而食,在美味的基础上兼顾健康营养。

正宗的味道、贴心的搭配、满满的烟火气,让主题餐车收获了旅客的广泛好评。从洛阳来天津旅游的王女士,搭乘T252次列车返程归家,特意点了招牌老爆三和醋熘木须。“这次专门来天津游玩,最难忘的就是天津菜,本来以为返程路上只能吃简餐,没想到火车上能吃到现炒的正宗津菜。”王女士笑着说,精致的菜品、地道的口味,让漫长的旅途变得格外有温度,这趟列车也成为她此次天津之行最惊喜的彩蛋。

匠心守护三十载旅途温情

三十余年红旗列车,传承的不仅是线路与班次,更是铁路人始终不变的服务初心。T252次列车的升级改造,不仅体现在菜品升级、场景焕新,还体现在精细化、有温度的人文服务升级,打造旅客与乘务人员双向奔赴的温暖旅途。

据天津客运段津广车队厨师长陈宇介绍,T252次列车作为老牌红旗列车,三十余年始终坚守“宁愿自己千辛万苦,不让旅客一时为难”的服务理念。此次餐车升级,在全力服务旅客的同时,更加注重一线乘务人员的后勤保障,打造专属“爱家美食”乘务餐体系。

在菜品定价和服务适配性上,餐车充分兼顾普惠性与多元化,精准覆盖全年龄段、不同消费需求的旅客。餐品设置多档位亲民价格,平价简餐、

特色硬菜、精品小吃搭配齐全,性价比十足。同时量身打造专属套餐,营养清淡、软烂易食的老年套餐,造型精致、口味清淡、分量适中的儿童套餐,便捷高效、荤素搭配的商务套餐,精准适配不同群体的饮食偏好,让老人吃得安心,孩子吃得开心,成年人吃得舒心。

此外,车队以餐食提质为抓手,常态化开展厨艺比拼活动。通过乘务餐厨艺大赛,鼓励厨师精进烹饪技艺,由全体职工线上投票评选优质菜品,以赛促学、以赛提质,持续优化菜品口感,丰富菜品种类,提升服务品质。“只有让乘务员吃得舒心、过得暖心,大家才能以饱满的状态、真诚的服务对待每一位旅客,把温暖传递给每一个人。”陈宇说道。

记者手记

慢旅途藏着最动人的烟火温情

驰骋三十余年,T252次列车见证了中国铁路的飞速变迁,也承载了无数普通人的旅途故事。在人人追求高效快捷的当下,这趟列车没有固守传统、止步不前,反而在“慢旅途”中挖掘新价值,让普速列车的独有魅力得以绽放。

在采访中我深切感受到,T252次津粤文化主题餐车的升级,不是简单的装修翻新、菜品上新,它跳出了“交通工具”的单一定位,把文化体验、民生服务、烟火温情融入漫漫旅途。

一幅壁画、一盆花木、一次现炒、一份套餐,看似细微的改变,却藏着铁路人极致的用心。他们利用深夜检修的碎片时间,一点点翻新车厢。深耕传统厨艺,还原地道城市味道。兼顾老人、孩童、上班族的不同需求,普惠民生、暖心便民。

记者 李梅旭 见习记者 李文博
摄影 记者 张磊