

暖暖新年

·温暖回家路

6平方米厨房,4名厨师,一路提供500份盒饭百余份小炒…… 瞅瞅火车上饭菜是怎么做出来的

6平方米大小的“厨房”,4名厨师,从郑州跑一趟海口,需要做500份盒饭、百余份小炒,还需要做8顿近50名职工的乘务饭。昨日是春运第3天,在郑州客运段配合下,记者跟随K457次列车,走进火车上的厨房,看看飞速行驶中的列车上,大厨们如何为回家的您做出一道道香喷喷的饭菜。记者 鲁燕/文 唐强/图



厨房 6平方米大小,过道仅容一人通过

K457次列车从郑州到海口,全程20多站,3300公里,来回4天。上午10点22分,在K457次列车9号餐车窗口前,两名工作人员正将馒头、鸡蛋、调料、饭盒、筷子等往窗口里递送。10点26分,列车里的厨房已经开始忙碌起来,29岁的厨师长赵良波正带着他的3个帮

厨在洗菜、切菜、配菜、煮饭。厨房只有6平方米大小,过道仅容一人通过。但所有的东西都放置得井然有序,电磁炉、冰箱、抽油烟机、电蒸箱等设施一应俱全,头顶上还有调料柜等,灶台上一角放有已切好的一大盆鸡丁和肉丝,还有木耳、芹菜、豆腐等菜品。

食材 一趟车用多少油米肉菜都有“预算”

赵良波说,食材都是提前做好单子发送到地面配送仓库,然后由仓库给他们列车上送过来。“我们第一道关先检验,看看有无变质腐烂。”据他介绍,这一趟车,用多少油、大米、肉、菜量都有严格的“预算”,因为很多菜,尤其是蔬菜的保质期只有5天,做好的菜保质期只有两小时,一旦过了保质期不新鲜了,都得全部扔掉。而带

的菜少了又不够吃,都不行,所以,厨师长配菜时必须做到心中有数。赵良波说,这次郑州至海口的K457次列车,他准备了400斤大米、200斤肉(包括鸡肉、猪肉、牛肉)、500个馒头、120斤鸡蛋、2000个饭盒、2500双筷子。另外,还准备有易储存的储备粮,像粉条、海带、木耳以应对恶劣天气时应急用。

菜品 番茄鸡蛋、木耳肉丝……满满家常味

一切就绪,赵良波开始为刚上班的乘务员做工作餐,由于停电20分钟,送进电蒸箱的大米没法蒸煮,他临时决定给乘务员做芝麻叶烩面条。面条刚做好,餐厅窗口女乘务员递过来一张菜单:“快点,刚客人要了辣子鸡丁、芹菜肉片、番茄鸡蛋、木耳肉丝。”

鸡脯肉解冻,切一厘米见方,沥干水分,打入蛋清,挂薄粉欠,因为不能过油,入开水锅余熟备用;起锅放油,葱姜大料花椒爆香捞出料渣,放豆瓣酱炒出红油。放准备好的鸡丁,最后放辣椒丁,调味,收汁出锅……只见赵良波不到5分钟,这道辣子鸡丁便上桌了。很快,芹菜肉片、

番茄鸡蛋、木耳肉丝也做好了。点名要这4道菜的是来自中牟的一家三口。“味道怎么样?”“特别好吃!很有家的感觉。”听到夸奖,赵良波忍不住笑开了。“能得到旅客的肯定,是最开心的,感觉所有付出都是值得的,如果要奖励200块钱转手花了也就过了。”

烹饪 车晃动时抓住横杆,两脚分开前后站

在餐车采访,车子不时地晃动,记者有时站都站不稳。而赵良波和他的同事们一年2/3时间都是在这里度过。面对车辆来回摆动,或车

辆急刹车时,他们有无应对的办法呢?“我们灶台前都有个横杆,一旦车子晃动,我们马上会抓这个横杆。”赵良波说,他们的站姿也和地面上的厨师不一

样,“我们的站姿就像你在公交车上站姿一样,两脚分开,前后站,身体往后倾。”车子晃动会不会切住手?“切菜切住手,太正常了,太多了。”赵良波说。

辛苦 厨房冬冷夏热,他们吃饭从没个点

其实,当列车上的厨师远比地面上饭馆当厨师艰辛和辛苦得多。“最大的不一样,就是火车上做做饭限制比较多,条件也太有限。”赵良波说,列车上不能油炸食品,食材也没有下面种类那么丰富,一趟车一个来回四五天,到最后顾客点餐时很多菜都没有了。此外,餐车厨房夏天太热冬天太冷。赵良波说:“夏天车走时有空调还好些,但车辆库停时,像海口库停是一个晚上一个上午,这个期间,我们餐车

都是要24小时值守,不能离人,封闭的车厢,没有供电,我们餐车里温度达40℃很正常。”同样,冬天车子走西北的话,乌鲁木齐那边冷的时候零下20℃。“整个餐车里,操作台地板上都是一层冰,上下水管都会冻上,做饭都得去热水器里边一点点接水,还有可能出现水不够用的情况,就得看哪节车厢有水,拿桶接回来。”身为厨师的他们吃饭从来没有个准点,也几乎没有像样吃过一顿饭,饿得慌时拿个馒头啃几口。

看着别人一家三口在车上吃饭,赵良波回想起妻女。女儿今年6岁,这么多年他都没有很好地陪伴孩子成长,也没有陪女儿过一个完整的年。“小家不圆,大家团圆。”赵良波说,既然干这一行,就应该去承担和付出这份责任。赵良波说,现在高铁上都用上冷链盒饭,将来普通火车上也可能都会用冷链盒饭替代,“如果这一天真的来了,我也没什么遗憾,但那一天没来,我会一直干下去,因为我热爱这份有意义的工作”。

