



坐高铁出行,如果能有一份美食相伴,那么旅途是不是就会变得更温馨?

最近,经常坐高铁的谢先生发现,坐高铁再也不用为“吃什么”或“吃不好”而发愁了。如今,他不仅能通过手机一键下单点外卖,品尝沿途热气腾腾的美食,还能在车厢里吃到独具中原特色的“小碗菜”,高铁上“吃”出新花样让他的旅途变得更加美好。

悠悠万事,吃饭为大。“一餐好饭”能让旅途暖心又暖胃。昨日,记者在采访中了解到,为了丰富列车上的饮食文化,让通过“米”字形高铁网出行的旅客品尝郑州都市圈的各种美食,国铁集团郑州局郑州客运段在列车上推出了特色菜品的“小碗菜”,让旅客在流动的车厢中就能一网打尽河南众多的家乡美食,以优质餐饮服务让旅客春运出行更温馨。



乘客在车厢餐车点餐



特色小碗菜

## 都市圈美食搭上“顺风车” “舌尖上”的高铁吃出新花样

### “小碗菜”覆盖十八个地市特色

中原地区是中华文明的摇篮。中原饮食文化不仅反映了当地的历史背景和文化传统,也影响了整个中华饮食文化的发展。如今,中原饮食在全国范围内具有广泛的影响力。

14日上午,在郑州发往上海的一列高铁列车餐车上,列车服务员将一份驻马店确山板栗焖鸡“小碗菜”加热后装盘,准备送给车厢内订餐的旅客。

据了解,郑州客运段“小碗菜”是郑州铁路部门推介中原美食、拒绝舌尖浪费的新尝试。“小碗菜”结合了河南十八个地市特色菜系,设计推出每个地市1~2道家乡菜,饭菜品超20个。

在铁路路上,传统套餐盒饭以“二荤一素配米饭”为标准。对部分老人、儿童来说,分量有些大,吃不容易造成浪费。一些乘客也觉得传统套餐盒饭菜品搭配较为固定,会遇到喜欢的菜不够吃、不喜欢的菜没法选择的尴尬,也会造成饭菜的浪费。

“小碗菜”系列采用了分量不等的小份包装,分量相对要小,这为不同群体旅客提供了更多选择。作为中原特色美食,“小碗菜”制作也比较精致,可口的味道既让乘客减少了浪费,又能把河南地方特色美食一网打尽。“列车餐车服务员小姚告诉记者,自从餐车上推出了“小碗菜”后,她收取旅客用餐后的餐具时,明显发现剩饭剩菜减少了。

让旅客一路上品中原文化、食八方美味。郑州客运段推出的“小碗菜”将在更多车次上普及,和传统套餐盒饭一起,给春运中的旅客更多菜品、餐品选择,感受老家河南的年味记忆。

### 一键下单 高铁美食不打烊

“目前,我们拥有一支由36名成员组成的高效配送团队,成功引入了26家餐饮品牌,提供超过500种餐品选择。”1月14日,在郑州东站,河南中原铁道旅游集团旅行服务分公司副经理王海介绍网上订餐流程。

据介绍,12306互联网订餐服务旨在更好满足高铁旅客旅途用餐需要。旅客可以通过铁路12306客户端,提前预订途经车站的各式美食。郑州东站的餐饮供应商在列车抵达前1小时开始制作餐品,在30分钟内完成餐品的加工和包装,并及时送至12306互联网订餐配送中心;配送中心在接收到餐品后,将对餐品信息、外

包装以及加工时间进行核查,并确保在30分钟内将合格的餐品送至列车;列车工作人员在接收到餐品后,在30分钟内将餐品送达旅客座位。从餐品制作加工到旅客用餐完毕,整个过程控制在2小时以内,满足了熟食常温保质期不超过2小时食品卫生安全要求。

飞驰的列车变身“移动美食城”,为旅客带来极大的便利。为了满足旅客多样化的口味需求,国铁集团郑州局12306订餐服务中心增加了以国家级非物质文化遗产——河南胡辣汤为代表的60余款具有河南地方特色的美食品类,现有陕西肉夹馍、南京鸭血粉

丝汤等不同省市的23类550余种餐品,让旅客通过手机一键下单,就能在列车上品尝到沿途热气腾腾的特色美食,进一步增强了旅客出行的幸福感。郑州东站单站网络订餐配送量预计在春运返程高峰达到9000单,再创配送量新高。

“针对2025年春运,我们已经制订了12306互联网订餐配送业务春运工作方案,从食品卫生安全、站合作业安全、配送人力资源保障、大客流应对等方面细化了具体措施,全力以赴确保春运期间安全、有序、温馨,让旅客在旅途中享受到美好的用餐体验。”王海说。

### “冷链餐食”品质不断提升

“河南特色的五香牛肉、红枣脆片,这些小零食充满了河南地方特色,让乘客在旅途中能够尽情享受美食的乐趣。”在兰州至郑州东一列高铁商务车厢里,李女士对车厢里的小零食和盒饭给予好评。她说,目前在高铁上,可选择的盒饭和零食也越来越丰富。

味美价优的餐品是让市场认可的航标。在保障食品卫生安全的基础上,叫得响的品牌能让旅客更加印象深刻。中原铁道旅游集团聚焦打造“中原铁道·郑当食”餐饮品牌,将河南丰富的地方

文化和铁路元素融入餐品设计中,让每一份餐食都成为一张流动的美食名片。同时,还不断提高冷链餐食外包装的美观度,提升冷链餐食的品质和档次。

目前,按照“提质、加量、不加价”的原则,中原铁道旅游集团研发推出4个系列7种冷链盒饭,用于满足不同旅客需求。在商务座赠餐方面,以热链餐品为主,凸显河南地方特色。同时注重旅客用餐体验和服务细节,提供餐食预订,并将餐食送至旅客座位,提升旅客出行体验。

记者 张倩 文/图



列车乘务员为乘客送餐