

“清明”过后，不经意间，院墙边的蔷薇花开了。那些带刺的枝丫间，簇生出一个个小酒盖似的花蕾，密密匝匝，形成一面花墙。微风吹过，暗香浮动，摇曳生姿。

蔷薇花开繁茂，“黄四娘家花满蹊，千朵万朵压枝低。留连戏蝶时时舞，自在娇莺恰恰啼。”杜甫的这首诗里，写的便是蔷薇。园艺专家表示，蔷薇是一类蔓藤落叶灌木，善攀援丛生，栽培历史悠久，品种繁多。《群芳谱》曰：“蔷薇有朱蔷薇、荷花蔷薇、刺梅堆、五色蔷薇、黄蔷薇、鹅黄蔷薇、白蔷薇……”各自美不胜收。

由于蔷薇的高适应性和枝繁叶茂的特性，它们常被用作绿篱。一些特殊品种的蔷薇还具有很好的香气，可以同时实现绿化和香化效果。

蔷薇花开，有着灿烂明媚的笑容，但是它的花茎是带刺的。看看可以，可不要随意攀折呦，那是会扎手的。

本报记者 张雪峰 摄

高铁上的淮南烟火气： 一份快餐背后的匠心与速度

本报记者 廖凌云



◀ 振华快餐生产车间。

▼ 位于寿县新桥国际产业园的振华快餐。

本报记者 陈海涛 摄



高铁飞驰，窗外风景流转，见证着无数人对远方的期待，而一份热气腾腾的餐食端上桌时，总能唤醒旅途中的人间烟火气。近日，淮河早报、淮南网记者走进位于寿县新桥国际产业园的安徽振华餐饮管理有限公司，探访这家高铁动车冷链餐食专业制造服务商，揭秘高铁上那一份份热气腾腾饭菜背后的“中央厨房”。

穿上“白大褂”，戴上防尘帽和口罩，连脚上也得包裹上消毒鞋套，通过消毒设备洗手，再经由风淋室的全身无死角吹风消毒……经过9道标准化流程，“全副武装”的记者得以进入振华餐饮的“中央厨房”，这里从原料清洗到成品包装，每一道工序都严格遵循食品安全标准。生产车间根据功能和温度严格分区，分为粗加工区、烹饪加工区、成品分装区等。车间内，自动化设备与“全副武装”的工人默契配合。全自动米饭生产线蒸腾着热气，采用独特的焖饭工艺，让机器做出的米饭竟有柴火饭的香气；可倾式燃气炒锅自动翻转，红外线精准控温，青椒牛柳在锅中翻滚，色泽鲜亮。现场，车间相关负责人介绍说：“我们每一款套餐都由多种新鲜食材制作组合而成，采用的烹饪工艺，可以更好保留食材本身的味道，营养更均衡。”

在成品分装区，工人将所有的菜肴、米饭在这里进行包

装、速冷，最终达到成品要求。随后，一份份盒饭排队接受“体检”。金属探测仪像机场安检一样扫描餐盒，连不足1毫米的金属丝都逃不过；X光机则能透视饭菜，检测是否有石子、塑料等异物。一旁的检测实验室里，技术人员正在对当日的样品进行微生物检测。

“高铁餐食的配送时效性极强，我们必须对标高铁速度，用科技保障每一份餐食的安全与品质。”公司相关负责人介绍道，在配送上，振华快餐采用智能温控定位物流系统和24小时实时监控系统，后台能实时监控位置和温度波动，确保餐食从生产到配送全程处于最佳温湿度环境中。

“我们的冷链餐食不仅要满足高铁乘客的味蕾，更要让他们吃得放心。”公司相关负责人表示。振华餐饮的研发团队不断推陈出新，结合地域文化和季节变化，开发出覆盖八大菜系的多样化餐品，从便当、饭团到轻食、意大利面，满足不同乘客的需求。振华快餐董事长张振华说：“我们专注做一件事，做好每一份美味安全、吃得放心的盒饭。”如今，振华快餐业务覆盖北京、上海、广州、成都等全国高铁网络的重要枢纽，每天陪伴数十万旅客穿越山河。列车疾驰中，一份热气腾腾的餐食上桌，不仅暖了胃，更温暖了一颗颗旅途中的心。这，正是高铁时代独有的烟火气。



蔷薇花开
暗香浮动

