



一位“铁路迷”正在寻找满意的角度拍摄Z99次列车水牌



入夜,列车长蒋黎黎正在检查车厢门窗



不少旅客早早地在餐车前排队取号



在Z99高级软卧里,乘客可享受送餐服务



没能排上餐车位的乘客退而求其次,选择现炒盒饭

本报记者 董怡虹 文 陈梦泽 摄

“直达特快列车Z99/100次列车要升级为动车了……”全国铁路新运行图将于2026年1月26日实施,查询12306可以发现,Z99/100次列车从1月13日后就已不可见。

“移动饭店”的鲈鱼、夕发朝至的体验、绿皮火车的乡愁……日前,本报记者登上这趟老牌直特列车,从上海出发一路向南,定格那疾驰而去的记忆。



# 舍不得红烧鲈鱼 忘不了绿皮火车

## 一路向南 告别Z99次列车

### 列车餐厅没有预制菜

1月9日傍晚5点19分,汽笛响起,Z99次沪穗列车驶出上海火车站。

56岁的厨师长张焱手起刀落给鲈鱼改刀,餐车的号早已发完,一小时后10张桌子将座无虚席。这位陪伴餐车29年的老师傅,想用最正宗的滋味给列车的谢幕画上句号。

“这列车的前身是1997年开通的沪港列车,从上海发往香港九龙。”张焱介绍,为同时兼顾沪港两地乘客的口味,餐车菜色主打一个“浓油赤酱”,辅以一些口味清淡的特色菜,始终坚持“新鲜食材现场烹饪,没有预制菜”。

“最早的招牌菜是东坡肉,然后是菊花鲈鱼,还有沪港一品煲。”他回忆,香港影星关之琳的父亲演员关山,曾在餐车品尝过他烧的菊花鲈鱼,“当时他觉得不可思议!只要50元就能在火车上吃到如此美味。”

提到如今网上人气颇高的红烧鲈鱼,他表示其实是“不得已而为之”。“随着列车升级,过去的明火灶变成了电磁炉,我们也在研究改进,对鲈鱼的烧法做出相应调整,保留特色又不失风味,才能持续得到旅客喜爱。”

### 这两个月一座难求

“餐车门外下一批就餐的乘客都在排队了,我去看看哪桌客人吃得差不多了。”餐车内,列车长蒋黎黎正忙着调度客流,为热火朝天的餐车分担压力。

自从Z99/100次列车可能提档升级的消息传出后,来这“移动饭店”打卡的铁路爱好者络绎不绝,记者发现除了上海本地的铁路爱好者,还有全国各地的“铁路迷”前来打卡。

“这两个月列车一座难求!”蒋黎黎告诉记者,“乘客主要有三类人,首先是铁路爱好者,来见证列车最后的时光;还有老年旅行团,出于价格因素的考虑首选这列车;最后一类是南下返乡的旅客。”

在她看来,除去怀旧属性,这趟列车本身也“独具魅力”。“直达特快列车

夕发朝至,乘客睡一觉第二天10点多就能到达广州,整个体验十分舒适。列车以硬卧为主,还提供高级软卧、软卧、硬座等各类选择,主打350元左右的硬卧,极具性价比。”

38岁的她把青春奉献给了这列车。遥想当年,蒋黎黎表示别看它是绿皮车,对于乘务人员的要求可不低:“过去它曾是沪港列车,也叫作沪九直通车,直达香港红磡,所以选拔列车服务人员时既要求掌握基本英语,还必须会讲一些粤语,作为中国铁路的窗口,必须服务好每一位旅客。”

### 绿皮车上的烟火气

“特意来打卡‘移动饭店’!”铁路爱好者谢先生和朋友组队来打卡鲈鱼,一条不够,他们又叫了一条。

“列车提档升级后,大概率就没有这样热气腾腾的滋味了。”他解释这趟旅程势在必行,“餐车里的每道菜都是铁路迷的必吃榜,比起高铁上的盒饭,这热气腾腾的美味值得来一趟!”

离开餐车,夜色已浓。硬卧车厢里,老年团的阿姨爷叔们打着扑克不亦乐乎,南下归乡的年轻人们忙着洗漱期待天明。吕先生看着窗外若有所思,在杭州上车的他盼望着回家与妻子相聚。

“刚来杭州工作没多久,因为从事汽车行业,苏浙一带的机会更多些。”28岁的他分享着背井离乡的故事,也谈到绿皮火车的情节,“记忆里在武广高铁之前,出门都是坐绿皮车,这次我特意没选飞机,一方面是价格便宜一半,另一方面也想重温下,那种坐上绿皮车就是回家路的感觉。”

零点将至,餐车已经打烊,谈笑归于平静,绿皮火车一路南下。鲈鱼的鲜美、旅途的点滴、绵长的乡愁化作回忆留在每个旅客心中。那份轨道上的烟火气与人情味,也将历经岁月流转,伴随列车升级迭代继续传承。



扫码看视频

视频摄制

陈灵玮



由于红烧鲈鱼数量有限,不少乘客只能拍照留念



餐车里没有预制菜,所有菜品都在厨房现炒烹制



在Z99/100次列车上工作了近29年的大厨张焱