



每逢节假日，难买到的火车票，总会让不少旅客感到焦虑。今年国庆中秋“双节”假期，西安铁路局开行了一趟“众筹火车”，由乘客来“决定”是否加开列车。此次创新引来大量网友点赞。一些专家认为，此举是传统运输行业结合“互联网+”思维的创新，服务旅客更为精准。

新事物 露头角

众筹火车来了 定制化获点赞

推广 我的火车我做主

国庆假期第七天，众多旅客开始返程，铁路运输也达到了高峰。7日晚11时许，全国首趟“众筹火车”——西安至榆林的K8188次旅客列车，从西安火车站驶出。

所谓“众筹火车”，就是由有相应出行需求的旅客，在网上参加活动，自行选择需要乘坐列车的区段、日期和席位；如果参与“众筹”的人数达到列车总席位的一半以上，铁路部门就可以开行这趟列车。据了解，

除了调整列车出发的时间，这趟列车还首次根据众筹旅客的需求，增加了卧铺的数量。西安火车站还为参与众筹购买车票的旅客，开辟专门的购票窗口和候车区域。西安火车站相关负责人表示，这趟列车不是西安车站的图定列车，铁路方面把它拿出来，是把主动权交给旅客。

据悉，此次“众筹火车”共为两趟，分别为10月7日开行的K8188次，西安23时33

分开，次日6时22分到达榆林；10月8日开行的K8187次，榆林9时20分开，当日16时39分抵达西安。全车共有218个硬座、817个硬卧、22个软卧。为了将该活动尽早告知旅客，从9月28日12时起，西安铁路局就通过官方微博、微信平台发布“众筹火车”信息。旅客只需登录网络平台或扫描二维码，点击“众筹”板块，选择“众筹开火车，我坐火车我做主”即可参与此次活动。

至榆林间开行了首趟“众筹火车”。

陕西省社科院社会学研究所副研究员尹小俊认为：“众筹火车”的出现，是传统运输行业在互联网时代适时的创新。通过互联网获得旅客的需求，由乘客自己决定开车时间段，实际上是针对乘客的“定制化”服务，受众更广，比以前的调研更为全面和精准。”

开，这一过程时间较长。近年来，许多旅客通过网络订购火车票。

今年，考虑到网络平台可进行点对点的即时精准信息传送，西安铁路局创新服务理念，在网上了解旅客出行需求，然后根据需要开行列车。最终，他们联合清华大学的团队推出“众筹开火车”的平台，运用众筹模式，在西安

新的开始，代表着理念的转变。网友“省钱达人券券”说：“众筹火车”的方式真新鲜，实际上就是个性化定制，中国人的创新思维太厉害，已经不可阻

挡！”网友“段子大牛”也认为，这种整合资源的方式很合理。有不少网友希望能够将此种模式推广，有的甚至开始期盼“众筹飞机”。

反响 定制服务受热捧

因为“双节”假期旅客出行需求旺盛，开行“众筹火车”的消息受到了广大网友的积极响应和热情支持。据了解，10月7日，西安火车站还为“众筹火车”旅客开辟了专用候车区域，专人负责介绍，过去，如铁路部门要加开列车，需要提前派人到厂矿、学校等地开展需求调查，之后再决定是否加

网友热议 期盼众筹飞机

“众筹火车”得到了乘客们的认可，也引发广大网友点赞。网友“wulidoraemon”表示，这项创新的业务必须点赞，对于铁路运输业来说，是一个创

专家观点 推广仍需探索

对于此种模式，西安铁路局一位工作人员表示，这只是一次尝试，未来会综合更多的因素，来确定是否继续尝试，是否推广。尹小俊副研究员认为，要推广此种模式，要基于长期的尝试与积累。此次创新只是

西安铁路局在管辖范围内的创新，未来如要推广，一是需积累经验，确定最合适的方式；二是如果在全国范围推广，需要多部门、多区域协调。”

而铁路系统某资深人士则表示：“众筹火车”的首次尝

试，模式有待完善，在诸多方面还需要进一步研究。未来，铁路运输行业如何为乘客提供更精准的“定制化”出行服务，让资源配置更合理，仍需要更多探索。

据新华社

老手艺 放光彩

四川辣酱风靡美国 郫县豆瓣登上热搜

“四川辣酱”在美国爆红，引发美国消费者的“排队潮”。在Ebay上，一小盒四川辣酱的价格曾被炒到数万美元。同时，该辣酱的配方及来源也引起了广泛关注，近日被推上了热搜榜。

郫县豆瓣登上热搜

目前在海外销售最好的是一级豆瓣和红油郫县豆瓣，约占总出口的80%。据了解，成都多家郫县豆瓣老字号纷纷拓展海外市场。“鹃城牌”郫县豆瓣出口额每年稳步提升，年均增长15%左右。

近日，继“四川辣酱”在美国爆红后，其原材料郫县豆瓣也被推上了热搜榜。不过，有中国网友表示，该辣酱绝非国内所想，而是被改良版味同豆瓣酱加点糖。那到底什么是真正的四川辣酱？美国人民疯抢的四川辣酱和真正的四川辣酱有没有区别？近日记者去到成都市川菜博物馆，得到了“酱”的解答。

一盒竟炒到数万美元

1998年，为配合迪士尼动画电影《花木兰》的宣传，麦当劳推出了一款极具中国特色的麦乐鸡块蘸酱——四川辣酱。时隔19年后，因美国热播动画片《瑞克和莫蒂》，四川辣酱再次回归。而此次回归，也引起了美国消费者的“排队潮”。四川辣酱“一盒难求”。在Ebay上，一小盒四川辣酱的价格曾被炒到数万美元。该辣酱的配方及来源引起了广泛关注。

有关人士称，这种“四川辣酱”就是郫县豆瓣加点糖，这也使得郫县豆瓣成为最为关键的原料。据传，明末清初，福建汀州府孝感乡翠亨村人陈逸仙迁入郫县。清康熙年间，陈逸仙无意之中用晒干后的胡豆拌入辣椒和少量食盐，用来调味佐餐，不料竟香甜可口，胃口大开，这就是郫县豆瓣的雏形。

四川辣酱就是豆瓣酱

“如果从字面上理解‘辣酱’，说法太宽泛了。”川菜博物馆馆长张辉强认为，蘸过辣椒的酱都可以称为辣酱。但说到四川辣酱或川味酱料，其实就是我们所熟知的豆瓣酱。

张辉强提到其中一种，就是在四川家家户户餐桌必备的阴豆瓣，也被称为家常豆瓣。无需考究的用材和复杂的工序，将辣椒剁碎放入盐、花椒、味精等调料发酵

即可，口味挑剔的还可加入醪糟、白酒、姜蒜等调料辅佐。讲究的主妇会选择一个纯手工制作的土陶罐用以放置阴豆瓣，食用时用专用勺子盛出，无论是炒菜还是作蘸酱，都是绝妙的“点睛之笔”。

醇厚的酱香味，搭配香、辣和回甘的口感，有“川菜之魂”美誉的郫县豆瓣酱是张辉强口中另一种四川辣酱。“你所知晓的具有代表性的川菜，基本上都会使用到郫县豆瓣酱。”而随着川菜以及中国美食的“走出去”，这股川味也“潜移默化”地影响着外国人对四川美食的感悟，进而形成着对四川辣酱和四川“辣”的认知。

不过正宗郫县豆瓣酱的辣是柔和的。“制作所用的辣椒是牧马山种的二荆条，其辣度是大多数人能够接受的范围，所含辣椒素又能让豆瓣酱的颜色诱人。”川菜博物馆体验师李佳纹告诉记者，二荆条去蒂清理后，要混合自贡井盐在三伏天暴晒三个月，再搭配发酵好的“二流板”青皮干大白胡豆，经过一年的翻、晒、露、酿、制、方修成正果”。

辣酱能融合其他调味品

如今，因为近期一部动漫的热播，这款辣酱又再次走进美国人的视线。“虽然没吃过那个麦当劳的酱料，但我猜想一般都是在番茄酱的基础上加入了辣味。”张辉强表示，这是外国人对于川味酱料的理解，也是对川味酱料因地制宜的改造。

每年在川菜博物馆，张辉强都要带队接待上万名前来的外国宾客，这也给了他机会去摸索传统辣酱的国际“融合”路。“因为饮食习惯，我们可能觉得外国人不能吃辣。但我曾见过空口往自己嘴里塞辣椒的，他们其实不是不敢吃辣，或者不能吃辣，只是他们不懂如何把辣椒运用到食材里面。”

张辉强介绍，自己曾把加糖的豆瓣酱用来刷比萨，上面也仍保留了“原配”洋葱番茄等，最后成品从味觉和色觉上都得到外国食客的称赞。“其实也说明了一点，我们四川传统豆瓣酱的包容性，能够与其他调味品融合，运用到西方的食谱中产生好的效应。只要认识它，了解它，就是能被接受的。”但归根结底其能俘获外国人的舌尖，张辉强直言，还是因为川味酱料自身魅力。“就是味道好，好吃啊。”

据《成都商报》封面新闻

