

今起在G2504杭州绕城高速公路(含)以内区域所有道路实施管理措施 浙A小客车实行“单双号通行”

禁止非浙A号牌小型、微型载客汽车通行

本报讯(首席记者 蒋超 通讯员 萧公堂)根据《杭州市人民政府关于进一步加强亚运会、亚残运会期间综合管理和服务保障的决定》,今天起,杭州将实施小客车通行管理措施。出行需要注意什么?最新交通指南请收好。

根据《决定》,9月18日至10月9日,每日7:00至20:00(其中9月23日和10月8日亚运会开、闭幕式当天延长至24:00),在G2504杭州绕城高速公路(含)以内区域所有道路,实施以下管理措施:浙A号牌小型、微型

载客汽车按机动车号牌最后一位阿拉伯数字,实行“单日单号、双日双号”通行;禁止非浙A号牌小型、微型载客汽车通行。上述车辆包含新能源号牌、临时号牌车辆。

交警提醒,“急事通”申请系统已于9月16日开放申请,9月18日至10月9日期间,因就医等特殊情况下需进入杭州市区限行区域内通行的受限小客车(含浙A、非浙A)和驾驶非浙A车辆入杭观看亚运赛事的观众,可在“浙里办”“支付宝”“警察叔叔”等App的“急事通”应用中申请使

用。在此期间,原有“非浙A急事通”系统暂停使用。

申请前,要在“浙里办”“支付宝”“警察叔叔”等App提前做好实名认证并登录,然后在搜索框中搜索“急事通”,进入申请界面,根据页面提示,确切填写信息。等确认信息后,系统会生成通行凭证。

需要注意的是,“急事通”可提前申领,仅选定日期的当天有效;双休日、中秋国庆假期期间(9月23日7:00-24:00,9月24日、9月29日至10月6日每日7:00-20:00)申领“急事

通”车辆不允许在“亚运核心区”内通行;驾驶非浙A车辆入杭观看亚运赛事的持票观众,需申请观赛日当天“急事通”的,应在购票36小时后提交申领。

另外,为保障亚运会赛事交通和社会交通平稳运行,公安交管部门在运动员抵离场馆、亚运村、竞赛场馆等之间的通勤道路上设置了亚运专用车道。9月16日至10月11日,机动车上路行驶,需遵守第19届杭州亚运会期间亚运数字专用车道的相关规定。

救命神器AED跑赢黄金4分钟 救回心跳呼吸骤停机场旅客

本报讯(首席记者 黄婷 通讯员 丁梦)“T3国内出发29号安检通道内,有一名旅客突然晕倒,需要急救!”9月10日5:48,萧山国际机场T3医疗点接到一通安检工作人员打来的电话。

5:51,在接到报警后仅3分钟,机场T3医疗点医生李春燕和同事赶到现场,发现一名男性旅客已经失去意识,情况十分紧急。经询问同行者得知,旅客姓彭,今年50多岁,计划乘坐MF8867航班前往贵阳。

李春燕医生立即上前检查,发现旅客无颈动脉搏动,无自主呼吸,初步判断旅客为心跳呼吸骤停。时间就是生命!李春燕和同事立即对旅客实施胸外按压、肾上腺素静推等抢救措施,呼叫增援,并请求工作人员的帮助:“去把右边墙上的AED拿来!”安检工作人员迅速撕开AED设备封条,将AED送到医护人员手中。在电击除颤的同时,医护人员还在持续对旅客进行胸外按压。

6:10,救护车赶到,现场工作人员一同将旅客转运至救护车上,火速前往杭州市第九人民医院救治。机场医护人员跟车前往,并在车上继续对旅客进行胸外按压,直至6:28将旅客送进医院急诊抢救室。后续回访得知,患者为脑干出血,幸亏救治及时,目前患者已恢复自主心律,正在杭州市第九人民医院接受进一步救治。

近期,萧山国际机场已成功施救三例心脏骤停旅客,多次跑赢生命急救的“黄金4分钟”,离不开AED这一“救命神器”。目前机场航站楼内共有13台AED设备,分布在人流密集区域,后续还将继续投放20台。今年以来,萧山国际机场还多次组织员工赴杭州市120急救中心进行急救知识培训,学习和掌握心肺复苏、AED使用等急救理论知识和操作方法,不断提升员工整体急救能力,为旅客的平安出行保驾护航。

安全带生命带 前排后排都要系 医生提醒:外伤后警惕脾破裂

本报讯(记者 盛凤琴 通讯员 项建锋 陈瑞祥)56岁的李阿姨(化名)是湖南人,最近在家人陪同下坐车前往女儿家。途中李阿姨未系安全带还躺在后座上,不料她所乘坐的车辆与前车追尾,她被狠狠地撞倒前排椅背上,导致脾脏破裂,出现大出血,情况非常危急。所幸李阿姨被及时送往医院救治,进行了手术。

李阿姨最近被腰椎间盘突出问题所困扰,痛得直不起腰,走不了路。李阿姨的女儿在绍兴工作,听说母亲的情况后着急万分,无奈工作繁忙,抽不开身,无法赶回老家陪母亲就诊,考虑到杭州的医疗条件比较好,离自己也近,方便照顾,想来想去,决定让李阿姨来杭州看病,于是在家人的陪同下开车从湖南老家把李阿姨接来。

长途跋涉对于坐在后排的李阿姨来说更是疼痛难忍,在路上她不时变换坐姿,最后索性拿掉了安全带,躺在座椅上。

“嘭”的一声,在高速公路上,李阿姨乘坐的车辆与前车发生了追尾,李阿姨直接弹了起来,被狠狠地撞在了前排椅背上。她被救护车送到了萧山区第二人民医院急诊科,入院后立即进行了床边检查,检查结果显示腹腔大量积液、脾脏回声不均匀,结合外伤史,医生考虑脾脏破裂。

“患者面色苍白、血压下降、出冷汗,立即备血,完善术前检查,准备手术。”前来会诊的普外科副主任医师兰志军有条不紊地安排大家行动起来。很快,李阿姨被送上了手术台,术中医生发现李阿姨的脾脏多处裂伤,达到IV级,腹腔积血达2000ml。兰医生给李阿姨实施了“脾脏切除+腹腔探查术”,幸运的是李阿姨的其他脏器并没有受伤。

躺在病床上的她非常后悔,“原本是要来看病的,结果旧病未愈,又添新伤,要是我当时我系了安全带,就不用遭这个罪了。”

无独有偶,就在李阿姨入院前四天,48岁的朱师傅骑电动车时不慎摔倒导致脾破裂也接受了手术。

脾脏,是重要的淋巴器官,位于腹腔的左上方,呈扁椭圆形,暗红色、质软而脆,当局部受暴力打击易破裂出血。它也是腹部最易受伤的实质性脏器,占各种腹部伤的40%—50%,主要危险在于大出血,死亡率约10%,约85%为脾脏被膜和实质同时破裂的真性破裂,少数为中央型或被膜下破裂。

对此,兰志军医生提醒,脾脏破裂常因外伤引起,尤其车祸伤较多,而且脾脏一旦破裂,出血量非常大而迅速。在生活中一定要提高警惕,做好安全防护措施是预防的关键,如果出现突然外伤一定要及时就医。

萧山公交调度员排查2小时监控 寻回走失老人

本报讯(首席记者 黄婷 通讯员 任维影 赵丽萍)“感谢你们的及时帮助,让我们这么快就找到老人。”日前,区某家养老院的工作人员将一面“困难之时伸援助人为乐新风尚”的锦旗送到萧山公交车队工作人员的手中。

事情发生在9月5日晚上7点左右,七彩社区公交场站门口来了一行人,他们神情焦急,表示急需帮助。

原来该养老院的一位老人于当天下午独自离开了养老院并且迟迟未归,通过道路监控看到老人上了一辆公交车之后,便在监控中失去了踪迹。因老人患有多种慢性疾病,工作人员非常担心,希望能尽快找到老人。

三车队调度员王西洋得知他们的来意后,立马将此事汇报了车队,并积极与养老院工作人员配合一同查看监控。

时间紧迫,王西洋根据以往的工作经验找出行车轨迹,判断筛选出大致的停靠站时间点,然后再逐一回放监控排查,找出老人下车的画面。从360路公交车到732路公交车,从新街站到大赛河站,老人前后共换乘了三辆公交车,这大大增加了寻找的难度。最终,经过两个多小时的不懈努力以及交警部门的配合帮助下,养老院迅速找到了走失老人。

在对老人进行初步检查后确认身体并无大碍,将其送回了养老院。

今年的第一波大闸蟹已上市 有人赶着“尝鲜”

西风响,蟹脚痒,重阳节前后是吃蟹的最佳时节

本报讯(文/摄 记者 朱林飞)俗话说:“八月十五,菊黄蟹肥。”对许多爱蟹人士来说,每年最盼的就是中秋左右,菊花盛开之时,又到了吃大闸蟹的好时节!

虽然离中秋还有十来天,记者在城区各大农贸市场和生鲜平台上看到,今年秋天的第一波大闸蟹已经上市。虽然量不大,价格也小贵,仍有不少市民赶着买回去“尝鲜”。

昨日中午12点多,在东门农贸市场,水产摊主陈师傅正忙着往鱼池里加水。见到有顾客问大闸蟹的价格,就停了手里的活,热情地介绍道:“这批大闸蟹刚上市不久,现在量还少,一只只有四五两。”“价格多少?”“100元一斤。”顾客又问:“会不会还太嫩?肉不多?”陈师傅说:“你尽管放心,蟹肉已经肥了,你看看个头就知道啦!”顾客最后让陈师傅帮忙挑了四只,笑着说,全家人都喜欢吃蟹,正好一人一只,大家尝尝鲜。

陈师傅告诉记者,现在吃蟹的人都是真爱,毕竟价格有点高,等过了中秋,大闸蟹的价格会便宜很多,像这种四五两重的,一斤只要三四十



元。

位于人民路的一家蔬菜直销店,水产摊位上还难觅大闸蟹的身影。据摊主说,目前她还是以卖梭子蟹为主,大闸蟹还没批量上市,现在价格高,买的人少,不敢进货。“我往年都是要到中秋节才开始卖大闸蟹,今年也一样,等大闸蟹的价格便宜了,吃

的人才会多起来。”

最近,在盒马鲜生(萧山银泰店),入口处早已竖起了一张“阳澄湖大闸蟹券抢鲜”的海报,十分亮眼。蟹券分为6类套餐,均为4只公蟹和4只母蟹组合,其中2.5两重的售价368元,4.5两重的售价998元,最贵的是6两重的,售价2588元。

往里走,在水产销售柜台,大闸蟹已经占据了一席之地。一只只大闸蟹被细绳捆着,老老实实地排着队。记者发现,目前在售的都是母蟹,且按只计价,如1.8—2.2两的,25.9元一只;2.3—2.7两的,39.9元一只;2.8两—3.2两的,59.9元一只。

据营业员小哥说,这些大闸蟹产自苏州,也就上市一周左右时间。而阳澄湖大闸蟹预计将于25日左右上市,拿蟹券也要等那时候才能提货。

值得一提的是,在各大网络平台及线下专卖店,大闸蟹礼券的促销战打得正酣。记者在淘宝一旗舰店看到,8只装的阳澄湖大闸蟹(公蟹4.5两,母蟹3.0两)礼券,折后价288元,目前已卖出了5万多份,相当火爆。大闸蟹由此成为中秋送礼的最佳选择。

虽说第一波大闸蟹已经上市,但是要吃到来丰美味的蟹黄蟹膏,还要再耐心等待上一段时间,等稻子变黄,差不多10月20日左右,也即重阳节前后,大闸蟹最肥美。西风响,蟹脚痒,金秋正好吃蟹黄,说的就是这个时候。

到湘湖 看亚运主题陶瓷展

16日,“迎盛世杭州亚运·展国瓷艺术风采——以杭州亚运为主题的陶瓷艺术展”在湘湖浙江省现代陶瓷艺术博物馆开幕。展览共分为融亚运之境、穿国瓷之林和赏盛世风采等三个单元,110件以亚运为主题的现代陶瓷艺术作品都饱含着对中国优秀陶瓷文化的独特理解和对杭州亚运会的美好祝愿。展期至11月1日。

记者 范方斌 摄



95后宝妈办起小区“共享餐桌”

本报讯(记者 陈懿颖)共享单车、共享充电宝你可能租用过,但“共享餐桌”你有试过吗?

95后“新晋宝妈”阿馨,就当上了“共享餐桌”的大厨。她把家里的餐桌菜品,共享给了小区的邻居们,主打一个“我吃啥,你吃啥”。开张1个多月,人气爆棚,好评无数。

会做饭的宝妈爱分享

阿馨家住市北的一个住宅小区,邻居里有很多像她一样的年轻人。大家建起了小区团购群,经常在群里拼单,相互之间也比较熟悉。

8月初,有邻居在群里吐槽说自己一个人住,做饭很容易做多,吃的还不如剩得多,如果吃饭也能拼餐就好了。马上有邻居应和说,自己下班晚,没时间做饭,也希望有干净卫生的地方可以拼餐。

看到这些,会做饭的阿馨,便在群里晒出了自家日常的四菜一汤,有青菜猪肝汤、煎大虾、炒蛰子、柠檬凤爪等等,隔着屏幕都让人忍不住食指大动。群里瞬间炸锅了,“你家里还能再带一个人的量吗?”“我想去蹭饭。”“可以做你的家人吗?”“这比外卖干净多了,带我一个。”……

在邻居们的热情呼唤下,当天,阿馨就决定尝试着推出“共享餐桌”,把自家的菜多做点,分享给邻居们。

第一餐,阿馨开出的菜单是:白灼虾、照烧鸡腿肉、炒时蔬、香煎黄心土豆片。为了让大家吃得放心,阿馨还细致地标出食材的购买地。虾和鸡腿肉是盒马采购,配料用的是山姆有机茶籽油、叮咚熟芝麻、李锦记薄盐生抽。这样一份晚餐是35元,限量供应5份。

菜单一发,瞬间被秒空。邻居们

给出了一致的反馈:“太好吃了,光盘!”随后,“共享餐桌”就正式开张了,每顿都是限量供应。因为供不应求,在群里蹲点抢购成了邻居们的日常。

阿馨还会根据邻居们的口味需求,调整菜单和烹饪方式。盐焗黑虎虾、日式肥牛、黑猪筒骨汤、火山炙烤肠、萝卜炖牛腩、烤口菇、烤杂蔬……一个月下来,菜品几乎不重样。有时候群里有邻居下班晚了,错过了晚餐时间,阿馨还会用冰箱里剩余的食材给她做顿宵夜。“有啥做啥,对我来说就是顺手的事情,因为我真的很喜欢做饭。”阿馨说。

邻居们接棒“共享餐桌”

阿馨办起的“共享餐桌”,得到了邻居们的拥趸。在一顿顿热气腾腾的饭菜中,大家的关系更亲近了。尤

其让她感动的是,许多热心的邻居还主动加入搭把手。

“一开始,我的菜单里没有米饭,因为我和丈夫习惯用土豆、红薯、玉米等粗粮做主食。有邻居提出希望将主食换成米饭,可是我们家没有电饭煲。”阿馨说,当她在群里发布了这个难处后,立即有三四个邻居表示要给她送电饭煲。“现在15楼邻居的电饭煲已经在我家辛勤工作一个月了。”

前段时间,阿馨“阳了”,“共享餐桌”只能暂停。于是,群里的“恬哥”接过了接力棒,推出“共享brunch”,也很受欢迎。“流水的厨子,铁打的群”,“共享餐桌”后继有人了。阿馨笑着说,“共享餐桌”的大厨是谁不重要,能通过这种形式,分享一种生活态度,收获美好的邻里关系,才是最有意義的。