

公交车给网约车“让道”？

萧山这些情况频发 有市民提出疑惑

萧·民声

■记者 周婷 林青颖

十年前,网约车出现,人们的出行方式随之发生改变。效率高、随叫随到、满足差异化需求……相比于曾经招手拦车,网约车有着无数占据市场的优势;但在隐秘的角落,这一行业的“优等生”面孔依旧存有裂痕。

频发的随意占道现象、良莠不齐的服务质量、参差不齐的司机素质……作为服务行业之一,这些乱象又该如何解决? 由谁监督?

此前,萧山网报道潘水站公交站台一带交通混乱,特别是早晚高峰通行压力大。报道发出后,有不少网友在后台留言表示,万象汇、旺角等地网约车随意“借道”情况也不少。根据网友的评论,记者在早晚高峰跑了多个点位一探究竟。

旺角公交站: 公交车“让道”网约车致交通堵塞

萧山旺角区域,不仅是商圈,也是小区频发、旺角城所在地。

12月7日晚高峰时段,记者来到旺

角公交车站,此时,在站台等待公交车的市民不少。

没过多久,一辆打着双闪的网约车缓缓在站台前停下。且紧跟着这辆网约车,又陆续来了多辆网约车停靠在站台边,按照顺序“自发”排队,直至乘客上车后,才缓慢离开。甚至还有一辆网约车开走另一辆网约车排队进入等待队伍的现象。

记者在现场看到,网约车一般选择停靠的位置,在站台前半段和后半段。最严重时,前三辆、后三辆网约车堵在站台,导致公交车停靠时,不得不停在行车道上让乘客上车。

而这一连锁行为,也导致了行车道上跟在公交车后的私家车不得不缓行等待或变道,使得这一路段的交通通行缓慢。

记者采访了一位现场打车的市民。“我人在现场,车子一到就走了,也没什么关系吧。”对方表示,这附近最好找的上车位置就是公交站台,自己一般选择上车点也会选在这里,同时,她也提出了自己的疑惑,“如果不选择方便的地点上车,我和司机都找不到,还要花时间沟通,那不是违背打网约车便捷的初衷了吗?”

此外,记者还观察到,借道公交车站台的不仅有网约车,还有私家车,在这等待从附近商圈里出来的市民。

万象汇商圈: 出入口附近乱停现象严重

12月7日傍晚5点10分,正值晚高峰,记者来到了万象汇南侧车辆出入口附近。10分钟不到的时间里,频频有网约车在出入口中间路段下客。

当值保安李师傅告诉记者,在车辆进出万象汇这短短的50米路中间段,每天都有网约车车辆在这里随停。虽然停靠时间不久,但时常会影响到车辆进出地下停车场,甚至堵在出入口。

据李师傅反映,他每天在这里值班,路过车辆随停现象还是相当普遍的,尤其是网约车,出租车情况好一些。他说:“上午9点到晚上9点,在我当班的时间里,每天少说有150辆以上的网约车会随停‘借道’,特别是早晚高峰这个时段。”

记者看到,在万象汇南侧出入口,50米的间隔各装有一个监控。然而,在此随停“借道”车辆还是比较多。除了网约车外,还有快递员电动车辆一字排开停放在此处。

李师傅还说,金城路这一段除了公交车站外,没有专供网约车停靠的点位,尽管交警经常会来这里“抄牌”查处随停“借道”,但乱停现象还是时有发生。

写字楼门口: 公交车站、公交车道时有被占

12月8日早高峰,记者来到位于萧山科创中心市心路西侧的公交站蹲点,8点30分到9点这一时段,这里公交车站专用道上连接有网约车临时停靠,公交车道常常不畅通,公交车停靠时往往被“夹”在中间或者停在专用车道外侧。

而位于市心路东侧的反向站点,在这一时段里,则较少出现占道情况,只有一辆私家车停靠在划定的公交车道之外,对公交车辆进出站点没有产生较大影响。

记者观察到,公交站点被社会车辆占用是导致公交车进出站困难的较大原因。部分出租车、网约车、私家车等社会车辆会在公交站临时停车、上下客,造成了一定程度的拥挤和阻碍。

记者了解到,对于一些叫车平台来说,作为网约车运营商,如果网约车司机因占用公交车站遭到乘客或相关部门投诉时,平台会采取相应措施,根据行业协会规定,主动接受交通行政主管部门的指导与监督,积极发挥行业服务作用,加强行业自律。

针对网约车、出租车等车辆占用公交车站点的情况,网友呼吁有关部门要进一步加强了对司机的行车规范教育和安全培训,并落实好行业监管,落实运营平台和管理部門等主体责任。

萧山大伯“失了忆” 还记着这一口……

这家菜市场里开了三十多年的老店 不简单！

■记者 高艺炯 实习生 郑珂鑫

曾有话说到“南卤北酱”,于我们而言卤味不仅仅只是味觉上的满足,那熟悉的味道更多的是情感和回忆的纽带,让你不自觉地想起某段时光或者某些人。

人间烟火气,一碗卤味必有一席之地。

72岁的河南人戴世领,在萧山东门农贸市场里有一家四十平方米左右的卤味店。从1990年开业至今,这家卤味店已经走过了34个春秋。

34年间,东门农贸市场历经搬迁改造,开店摆摊的人换了一拨又一拨。一切都在变化,似乎只有戴世领的卤味店一直没有变化,店里依旧卤味飘香,店门外依旧人头攒动。

菜市场里的“卤味传奇”

戴世领的卤味店,叫“老戴卤味”。

灯光下的麻油鸭个个油亮焦黄,紧实的卤牛腱子以及各式各样的凉菜摆满了柜台,看得人口水直流。

“我们的招牌是麻油鸭、五香牛肉和大肠。”戴世领说,三样招牌已经卖了快四十年了,很多人从小吃到大,现在成家立业有小孩了,还经常带着孩子来买。

老客们吃得最多的就是老戴家的麻油鸭和酱牛肉。

店里近两斤重一只的麻油鸭,有时候一天能卖出去几十只,逢年过节的时候更多。

“这个麻油鸭味道绝对OK,微咸的口感里带着淡淡的甜味,肉很有咬劲,啃完了肉再嗦一下骨头,里面还有不少汁水嘞。”金大妈住在附近的小区,是这里的常客,隔三差五就要来买上半只麻油鸭解解馋,“分量很足,半只我们一家子一顿还吃不完。”

当然,店里的五香牛肉也堪称一绝。

老戴的牛肉湿润、红亮,卤汁裹在外面,好像抛了一层亮莹莹的光。瘦肉绵糯细密,肉筋都快要融化了,带着胶质的粘感,酱味钻进了每一处地方,外层酱香浓郁,连肉心最深处都有淡淡的咸鲜。不少顾客即便搬了家,还会驱车几十公里赶过来,就为了这一口。

对于“秘诀”,戴世领说不出个所以然:“卤牛肉的步骤都一样,提前清洗后腌制,焯水去腥,加入配料,大火煮沸开卤,再转小火久煮,关火后静等汤汁冷却。要说配料也就是菜市场上都能买到的。”

但真要说心得,他告诉记者四个字——“真材实料”:肉是上好的肉,牛肉要选整条的金钱腱,这种肉嫩筋韧,松弛有弹性,口感更加平衡;另外,卤水的甜度和咸度都不能很出挑,得均衡,需要根据牛肉本身的嫩度控制火候和时间长,使得保持整体平衡温润的酱香味

型。

而这也沒有确切的方法,全仰仗着几十年的老经验了。

一家人只为一个店

34年前的1990年,戴世领和妻子从老家河南来到萧山,成了“萧漂”。

“最开始是听二叔介绍,说这里发展很不错。”老戴师傅的二叔从部队退伍后来到萧山发展,几年后事业初具规模,便推荐老家的亲戚也过来闯闯。

彼时的老戴,四十岁不到,一身力气,在老家做着杀牛、煮肉、售卖的行当。“其实也就是农民,除了这些,种地、双抢、卖粮食,这些活也都得干。”他一边说着,手上的刀也不落下,三两下一盘牛肉便工整地切好、装盒,递向小窗外。

来到萧山以后,他和妻子凭着自己的手艺开了一家卤味店。

苦!经营卤味店的戴世领太懂这是什么滋味了。

比如颠倒的作息。

每天凌晨一点就得起床,将提前清洗好的食材处理、烹煮。调味三十多年来,都由戴世领的妻子亲自拿捏,天蒙蒙亮,第一波卤味也算是出锅了。

除了麻油鸭、牛腱子,当天售卖的蜜藕、大肠、肉冻、鸡爪、牛肚、花生米等十几款卤味小吃也都得准备齐全,以便能赶上出摊。

这样的日子,没想到这一过就是三十四年。戴世领也在这里安家定居,角色从父亲转换到公公、爷爷;从两人支撑,到一大家子为这个小店奔波。

这几年,儿子小戴和媳妇的加入,让店里多了人手,凌晨煮肉看火候的工作,便由儿子小戴负责,白天老戴和儿媳张罗生意,傍晚一家人再交接一下,轮流休息。

生意日益火爆,新客老客一个接着一个,“忙”成了他们唯一的生活内容,围着店里的生意,一家人很难有独处的时间,但又似乎无时无刻形影不离。

“一家子齐心协力才能过得更好,现在可比以前轻松多了,日子好过不少。”老戴师傅正了正头顶的厨师帽,花白的陶瓷假牙下藏着满意的笑。

卤味的神奇魔力

对于大部分萧山人来说,东门农贸市场和普通菜市场无异,门口是蔬菜,走到底才是卤味,对于有些人来说,这里有着别样的感情。

戴世领一家如此,对于忘不了这味道的人来说,亦是如此。

在采访时戴师傅跟我们分享了一件很有意思的事,他告诉记者,一位七十多岁的大伯,原本住在附近,是这里的常客。很长时间不来,才得知出了车



祸,还患上了阿尔兹海默病。

“那天他老婆牵着过来的,说什么都不记得了,就还记得东门市场有个老戴师傅,要去买点卤牛肉。”戴世领摇了摇头,“开店年数多了,有些客人真的挺难忘的。”

“要说委屈,那肯定是有的。”媳妇段艳丽抬起头,她从老家来这里也二十多年,一口萧山方言的流利度胜过家乡话,“好在现在有监控,可以避免一些不必要的误解。”

三十四年风雨,他们见过形形色色的人。但印象最深的事情,是一些客人回家后发现支付不成功,回头第二天一早赶来付款;有从滨江、余杭,穿越大半个杭州,开车几十公里赶来,为了半只忘不了的麻油鸭;有从国外漂洋过海回家,第一件事就来这里,带一份牵肠挂肚的味道回去。

即便时间再久,地域再远,有这份挂念,对于老戴师傅一家,似乎已经十分受用。

至于未来,老戴一家暂时没想过开分店,“精力不够,找别人做也不放心,做出来的口味肯定不一样。”

此前,有其他菜市场邀他们入驻,

摊位新,人流大,生意说不定更红火,但老戴婉拒了:“这里比较熟悉,一些老客人大老远赶过来,到时候扑了空也不好。”

在生活面前,在压力面前,人们的抉择往往充满无奈。但老戴师傅却并不是这么想,在他看来,每一个决定都自有道理,无需愧疚遗憾。

在萧山像“老戴卤味”这样的店还有很多。中国人讲究成家立业,而对大部分普通人来说,这个“业”,可能只是一家不起眼的小店。他们没有花里胡哨的宣传广告,也没有重重复路的营销手段,他们靠的是真材实料的品质和让每一位顾客都放心的理念。

不只是生意,更是生活,他们经营的,是吃食,更是人心。

这些开了几十年的老店,开在满是市井气息的大街小巷,简单而朴素,却有种莫名的亲切感。时光流逝,岁月蹉跎。它们在众人心中依旧是最初的样子。

一店、一家、三餐、四季,没人愿意辛苦,除非为生活。奔波有期盼,历经时间坚守味道,就是传奇。

“以廉入戏”！ 绍艺中心原创小戏 《萧山相国》即将精彩开锣



本报讯(记者 周颖 通讯员 缪鼎)以本土文化为核心,深入挖掘萧山历史文化资源,着力打造出一批可观、可感、可参与、可分享的绍剧艺术精品,立足底蕴筑文化、丰富载体推文化、依托阵地倡文化,用“新”戏曲讲好萧山故事,让“老”艺术与时代同生共长,接地气、冒热气、润人心。

这不,继《长山寒梅》后,绍艺中心第二个历史人物原创小戏——《萧山相国》正在火热排练中,即将与各位观众见面啦!首演之前,记者先来个剧透。

盘活地方戏 唱响廉洁曲

原创绍剧历史小戏《萧山相国》讲述了清朝道光二十八年,“萧山相国”——朱凤标临时巡盐御史书房里,查看本地财务报表,查办山东盐务案的故事。

《萧山相国》由区纪委、区委宣传部、区文旅局、新塘街道合力打造,萧山绍艺中心执行创排。全剧约40分钟,三名主演涵盖绍剧老生三个流派,在剧目打造上,由国家一级导演陈伟龙担任编剧和导演,八名中心优秀青年演员出演。

剧目以绍剧艺术的方式,以古论今,颂扬了清官廉吏为百姓谋福、固守本色的高尚品格,以期观众在欣赏传统戏曲艺术的同时,获得深刻的廉政教育,实现艺术传播同思想政治教育的有机融合,让“廉”花绽放于街头巷尾。

挖掘历史人物 寻迹萧山文脉

精湛小戏剧,展示大情怀。绍艺中心通过挖掘本土历史人物,管窥历史名人的美好品质,以古鉴今,启迪当下,借助文学的故事性和绍剧舞台表演的各种形象手法,通过载歌载舞的演出场景,把传统文化融汇到人物行动、剧情进程以及通俗化的唱念词语之中,传递到每一位观众的内心深处,用绍剧艺术讲好萧山故事。

用青春力量盘活历史文脉。以戏促功,以演推人,绍艺中心一直以来重视后备人才队伍建设,积极为青年演员创造实践机会、搭建展示平台,通过“老带新”“传帮带”,在继承传统表演艺术的基础上,不断推陈出新,为绍剧艺术的繁荣发展注入新鲜血液。据了解,《萧山相国》全部选用中心青年演员,为剧目注入“新鲜血液”,这样的方式也极大拓宽了受众范围,吸引了更多年轻群体的关注,有利于廉政文化的传播。

小戏不“小”,润物无声。接下来,绍艺中心将继续推出更多群众喜闻乐见的优秀剧目,让小戏小剧走进千家万户!

年轻人的血脉觉醒？ 奶茶外卖袋玩出新花样

本报讯(记者 林青颖)都说“Z世代”会玩,没想到,当他们进入职场后,居然连奶茶附赠品——外卖袋也玩出了新花样。

近日,社交平台上流行起把奶茶外卖袋当成通勤包。曾经喝完就扔的袋子,在年轻人的手里成了能循环利用的“宝物”。好看、实用、高性价比……“奶茶通勤包”怎么俘获年轻人的心?

萧山的汪女士便是“奶茶通勤包”大队中的一员。“现在奶茶店够卷,包装袋是做得越来越精致了,特别是印花好看的袋子,让人很有收集欲。”她的第一只“奶茶通勤包”,是来自奶茶品牌霸王茶姬的外卖袋,用了一周的时间直到把袋子用破。“用破了直接扔,不心疼,更适合现代人的快节奏生活。”

记者在观察了大量的分享帖后,发现时尚、容量大、保温、实惠等,是多数网友对奶茶袋“情有独钟”的原因。作为门面股的存在,多数奶茶店会在包装袋上花心思设计,尤其是在奶茶品牌联名时,时尚好看的图案也会同步更新到包装袋上,这让不少年轻人爱不释手。此外,接外卖单的奶茶店做热饮时,为了保证饮品在外卖运输中保持温度,一般都会使用保温袋,且这种袋子的容积大部分都是两杯奶茶,这也使得袋子有了厚实、容量大的特点。

不过,当成“通勤包”还算是奶茶袋子的普通玩法了。社交平台上,网友们“各显神通”,进阶改造不断,把一只普通的袋子折腾出了五花八门的模样。收纳袋、纸巾盒、雨伞包,手编扇……各种日用品在网友手下诞生,不仅如此,还有人做起了大工程,把奶茶袋子用到了制作猫窝上。主打就是一个“把实用主义贯彻到底”。

当然,一开始觉得不能理解的声音也有。有网友认为,改造既花时间又费力气,且可使用的时间也不长,最终还是要扔进垃圾桶,岂不是“抠”到最后一无所有?但随这样的废物利用、旧物改造的实例越来越多,不理解的声音也逐渐变小。

这种现象也被戏称为“年轻人的血脉觉醒”,开始延续起老一辈的习惯。而所谓的越来越“省”,在某种意义上,似乎也折射出当代年轻人消费观念的改变,体现了绿色低碳节俭在社会上蔚然成风。