

冬天打车就像是钻进了司机的“被窝”？

“异味车”引网友热议 乘客、司机都委屈

■记者 高艺桐

冬天打车,相信不少人都经受过路边的寒风凛冽,只盼着能钻进一辆吹着暖风的空调车里,喘一口气。

日前,萧山的王女士发帖表示,想在冬天的网约车里喘口气还真的不容易,“每次进车前都要做一场艰巨的心理博弈,缓缓拉开车门,内心暗自期待没有异味扑鼻而来,不过总是被臭味撞击。”

帖子一出,引起一番热议。评论区里大蒜味、韭菜鸡蛋味、霉味、臭鸡蛋味、脏袜子味、鱼腥味……描述的味道“精彩纷呈”,叹为观止。

想好好喘口气 怎么这么难？

“这个天打车,像钻进了司机的被窝”,因为描述过于贴切,这一词条也引起了无数网友的认同和点赞。

对于冬季打车,车内存在异味的问题,记者随机采访了一批乘客。不少人表示遇到过。一些人认为,由于坐车时间并不久,所以还可以忍耐。但也有不少人坦言,有异味对于乘坐体验来说非常不好。

市民李女士就是“不能忍”的乘客之一。她告诉记者,12月18日自己通过高德打车发起了从萧山城区到蜀山街道的实时订单,路程并不算长,大约7公里。

“天气太冷,路边等了几分钟就冻得不行,想进车暖和一下。”没想到打开车门的那一刻,网约车里刺鼻的气味打破了她的

念想,“拉开车门,袭来一股热浪,夹杂着烟腻子+体味+头发长久不洗的油霉味,甚至还带着一股鱼香肉丝馅包子的气息。”

“当时想开一会儿窗,但刚开一小条缝,司机师傅就建议关上。”前两天萧山下雨,气温低,开窗雨水和冷风倒灌,确实也不好受。李女士说,自己也没有多争执,默默关上窗,但车里杂糅的味道,使得这17分钟的车程显得格外漫长。

“委屈”的不止乘客 司机也叫苦

为什么部分网约车有异味?有司机师傅反映,异味来源之一——残留的食物味道,有时候可能来自乘客行为。

“有些乘客上车会带些食物在车上吃,车上就带了味道,尤其早上带几个肉包子上车的人太多了。”司机徐师傅跑了五年的网约车,他坦言,最近生意越发难做,“这些年,大家对于网约车的标准提高了,服务态度要好。有时候乘客在车上吃东西,根本不好说。”

在采访中,记者还发现一个车内异味的产生因素:即便是一辆内部看似干净的网约车,车身里也难免有各种气味。比如,原材料构成的零部件会散发出塑料、皮革味,内饰以及座椅、顶棚、地毯、坐垫、仪表盘、车门护板、额外添置的坐垫、靠背等饰物也会为车内的空气“加料”。

另外一个原因便是车内空调。“冬天大部分网约车会开空调,如果空调没有及时清

理,那个味道真的非常冲。”王女士补充道。

在采访中,大部分乘客认为车上的异味更大程度上取决于驾驶者本身的卫生状况,而这也是最难以控制的变量之一。

不过,针对车内异味,觉得“委屈”的不止乘客,在接受采访的近40位网约车司机中,大部分表示冬天天气比较冷,开窗少,车内空气不流通,难免会有“闷臭”的感觉。

“我们的工作特点就是长期久坐、休息不好,这样的生活模式势必会影响到个人卫生状况。”司机赵师傅表示很无奈,“有时候吃喝、休息都在车上解决。”

对于抽烟的司机来说,车上的味道更是很难避免。

“早上七点到晚上十点,基本上都在车上,在闷热的环境里待十几个小时,身上总会带点味道。”司机吴师傅告诉记者,自己有抽烟的习惯,但基本上都会在车外,“冷风里抽完烟,都会在外面站一会儿,散味道后再进车,但对气味敏感的人,还是会闻到。”

“车上乘客进进出出,体味交织。主要我们一直在车内,并没有多大的感觉,从外面一进来,本身空气不流通,肯定会觉得不适应。”吴师傅补充道。

该拿“异味车”怎么办？

那么,引发热议的“车内异味”问题,真的难以解决吗?

一些司机表示,会在车内放置一些车

载香薰或者香水,改善一下车内的气味,或者适当通风,加快车内空气循环。“除了下雨天,如果乘客确实有开窗需求,一般都能理解。”司机徐师傅说。

另外,记者发现,一些网约车平台会推出“车内空气净化4项举措”,包括:自营车辆平均每月更换空调滤芯,过滤异味和有害气体;每一程提前开窗通风,经常开启外循环并勤开窗通风;自营车辆均使用安全环保材料,安全无异味;自营车辆均为新能源汽车,节能环保,0碳排放。

这些举措究竟能否做到?平台工作人员坦言,还是属于司机个人行为,要全面管理,目前还比较困难。同时,对方表示,不同的乘客对于气味敏感度和介意程度都不一样,所以比较难界定一个统一的标准,“但平台会对注册司机有一定的约束和要求,乘客如果遇到车内环境问题,可以在乘车结束后,对司机进行评价和建议,平台都会受理。”

同时对于车内异味问题,记者也咨询了网约车监管平台。

有关部门表示,目前管理方面确实没有明确的措施,“针对收费和司机行为方面,会有相关的管理规定,但诸如车内有异味之类的环境问题,还是属于服务类,建议联系平台进行处理。”工作人员告诉记者,对车内异味问题如需反馈,可以告知上下车地点、车牌号以及上下车时间,尝试帮助反馈给相关部门和网约车平台,帮助提升服务管理。

萧山奶奶因头晕去检查结果发现是脑梗死

■记者 林青颖

头晕。这不是陈奶奶第一次遇到这个情况了。上了岁数的老人,身体偶尔总是会出现些“故障”,只要还能正常干活,就算不得什么大毛病。

可这次的晕厥尤为剧烈,连带着眼前的世界都在旋转,陈奶奶瞬间没了方向,步伐开始混乱。下肢已经无力撑起一个躯体的重量,她无法站立,同时还出现强烈的恶心想吐。她开始不自觉地呕吐。

意识到情况的严重,她匆匆来到医院就诊。

询问了既往病例和具体情况后,萧山区第二人民医院神经内科主任高立平给陈奶奶做了相应的体检检查。

怀疑,便是从两个专科检查中产生。

第一个,指鼻试验,即快速用手指点鼻子,陈奶奶做不了,试验结果为阳性。

第二个,巴氏征试验,这也是针对脑血管病变的体征检查,她依旧是阳性。

“头晕很多种类,但两个试验都是阳性,就要考虑是不是脑血管出现意外了。”高立平安排陈奶奶去完善了头颅磁共振,果不其然,影像显示,她右小脑有明显的**一个病灶**,病情也被确认为后循环梗死。

这些情况 均为脑梗死高危人群

后循环梗死,指后循环(椎动脉、基底动脉和大脑后动脉)血管狭窄、血栓形成或栓塞导致脑组织缺血损害而引起的临床综合征。

“简单而言,后循环梗死是卒中的一种。”高立平说,“后循环主要是控制脑干、小脑等,而心跳呼吸的中枢在脑干里面,一旦导致脑干病变,很容易引起昏迷,比如说突然心跳停止、呼吸停止,严重甚至会死亡。”

此类疾病的高危人群主要为高血压、糖尿病、高血脂、心脏病患者,常见还有饮食不当,生活习惯较差如吸烟喝酒的人群,此外,家族遗传史也会使得脑梗死高发。

陈奶奶也属于高危人群,她有高血压,这次住院还检查出了高血脂。

“这种疾病误诊率很高。”高立平接诊过程中发现,“虽然现在老百姓对于偏瘫、中风等疾病会很敏感,但头晕,如果情况不严重,往往不会得到重视,这就会导致就诊不及时。而且头晕的发病原因太多了,如果没有进一步检查,很容易误诊。”

时间就是大脑 越早就诊希望越大

神经内科有一句话:“时间就是大脑。”

这就是说,在脑梗死的治疗上,越早就诊希望越大。

他举例,高血压患者往往都只会想着开点降压药回家,但脑梗死急性期也会出现血压急剧上升的情况,此时误认为是高血压的话,就会错过最佳就诊时间。

“所以,高危人群一定要重视。”他提到,脑梗死可以进行早期识别,“如果是脑梗死引起头晕,往往症状会比正常人会严重,一般会有伴随症状,比方说出现了一侧肢体有点无力,讲话有点含糊,我们医学上说的是构音障碍,或者说语言沟通上的障碍,还有恶心想吐,特别要注意的是走路不稳,如果有出现这种症状的话,我们还是建议他们早点到医院里面来进行精细一点检查,确认是否是脑梗死。”

“针对脑梗死,不少治疗方案都是有时间要求的。”高立平说,如通过药物把堵塞的血管打通的静脉溶栓治疗针对发病在4.5个小时内的患者;通过介入治疗把血栓取出来的血管内治疗原则上是起病24小时之内,且要对病人各方面血管条件进行评估。

此外,治疗方式还有抗血小板、改善循环、降血脂等。

“我们近期接诊过几个脑梗死患者,最年轻26岁,年纪最大有92岁,好在都就诊早,我们为他们进行了溶栓治疗,效果都很好。”他强调,如果怀疑患者有卒中的症状,建议就近到可以进行溶栓治疗的医院进行治疗,“有些患者会希望转院到大医院,但我们建议,还是就近先溶栓,之后再转院也不迟。”

一天卖出一千个包子 出笼即售罄

萧山这家开了二十几年的包子店火爆的秘诀是什么

■记者 林青颖 高艺桐

冬季的清晨,总是要醒得晚些。

凌晨五点,天色尚黑。唤醒街巷烟火的第一缕热气,从早餐店的蒸笼里冒出,寻香味而来的食客往凳上一坐,点上每日必点的包子、馄饨……不一会儿,热乎的食物摆上桌,被寒风吹得有些哆嗦的食客赶忙喝上口热汤,顺食道而下的温暖瞬间化开了身上的寒冷,开启了全新的一天。

一日之计在于晨,而好吃的早餐,在冬日,更能给予人强烈的幸福感。

顺着网上的推荐,我们来到北干街道竹桥头农贸市场,寻找一家隐于菜市场的包子店,一路顺畅,在周边随便找居民一问,多数人都能伸出手给你指明方向。

“阿超?农贸市场门口靠里头那家就是。”

朴素的味道 往往最得人心

生于市井的早餐店装修“粗犷”,两间紧挨着的店面组成了阿超包子店的工作间,店外摆放着三张实木色的桌子。此时,饭点已过,冷清下来的小路边只有几位晚起的食客静静用餐。

墙上钉着一块红底的KT板,算是阿超包子店的门头。黄字写着今日供应的伙食,包子、生煎、馄饨、豆浆便是全部。包子品类大众,几款都是萧山人常吃的口味。

偏偏这朴素的味道,成了阿超包子店开店二十余年依旧火爆的秘诀之一。

最俏的生煎,周末时常出锅即售罄,想吃还得赶早。老板张石磊算了算,店里一天能卖出一千个包子,但至于为什么能征服食客们的胃,石磊也摸不透,想了半天,说:“大概是老底子的味道。”

石磊是阿超包子店的“包二代”了,今年年初刚从父母手里接过担子。

阿超包子店的店名,取自石磊父亲张国超名字中的“超”。他们一家从绍兴嵊州而来,20世纪90年代起,就开始在竹桥头附近做早餐生意,原是和亲戚一道,后来才独立出来。

包子的口味是张国超自己琢磨出来的。嵊州以小笼包出名,他最初也以此谋生,但总归要入乡随俗,发现萧山人爱吃大包子后,他去打听了附近好吃的包子店,买来取经,自己吃过后再尝试着做,最后才有了今天的味道——

发面有讲究,阿超包子店和好的面只发五分钟,这样的外皮吃起来更有嚼劲;肉馅都是自己剁,不放香料,单放味精和盐,只有去腥时,会放一点老酒和白糖。

店内的馄饨也是网友推荐的菜品之一,不止一个评论表示,“这里的馄饨,有家的味道。”

做馄饨是石磊母亲的绝活。店里的馄饨皮特别薄,是因为她把馄饨皮买来后,还要重新再擀一遍。汤底简单,萧山人熟悉的老三样:紫菜、葱花、榨菜。肉馅相比包子更为简洁,调料唯二:味精和盐。

再多,似乎也说不出什么,她总结,好吃的秘诀就是没有秘诀,新鲜的食材简单

处理,就能激发其最鲜美的滋味。

人间烟火的另一面

石磊五岁起,就开始帮忙店里的生意,大学毕业后,找了份销售工作,做了一阵,却总感觉不合适。恰逢早餐店生意红火,缺人手,他就顺势留在了家中,随父母干起了这一行。

做早餐生意费时费力,一家人每天的生活都是从凌晨十二点开始。

一点,点亮灯光后,三人便忙活开了。准备食材、发面、包馄饨、做包子……直到五点,第一笼包子出锅,陆续有客人来到店面,一天的生意才算开张。

来买早饭的人络绎不绝,一直到上午十点,三人才有闲歇息,收拾收拾回家,吃个午饭,然后倒头就睡。在石磊家,没有晚餐的概念,一觉睡醒,又开始新一天的忙碌。

人间烟火的另一面,是日复一日和千篇一律的操劳日子。

石磊父母都是苦过来的。老一辈相信天道酬勤,在小本生意上从不敢懈怠。从摆摊到能租下一个店面,期间他们付出的心血透过零散的言语还能隐约看到一些模样——

20世纪90年代,两人在三轮车上铺起一个家庭的生活。那时,小摊的位置是流动的,居住的房子是租的,每天的收入也是不稳定的。有过一段时间店面,又遇上拆迁,两人在临时棚里熬过了一年,才总算在这农贸市场门口安顿下来。

“临时棚那一年基本上没什么收入,每天可能就卖一笼包子,将就着卖几锅煎包,一天能卖一百来块钱。”谈到这里,石磊母亲有些动容,“来的人少,没有人会愿意坐下来吃,真的是只有很老的顾客才会过来吃。”

直到现在,还有位六七十岁的老人,每日都会到店里用餐。他不怎么与石磊一家交流,安静地吃完,又安静地离开,偶尔店里忙,他还会帮着收收碗,从老店到农贸市场,就这样吃了二十多年。

老客都认识石磊,这个嘴有些“甜”的娃,是他们看着长大的。大家嘴上不说,来吃饭时,总会关注到石磊。石磊记得,有位老人看到冬天他的手开裂了,第二天就带了两罐护手霜让他涂。

“是平时都没什么交流的顾客,但他对我们观察得很仔细,我收到都蒙了,很感动。”这也让石磊如此深切地感受到,隐于这家店下,味道、食客、老板三者间浓厚的情谊。

从孩提时被家里人带着来吃,直到现在带着自己的孩子来吃,这样的食客也不少。

山珍海味,不如一顿馄饨包子落胃。在这个新奇事物层出不穷的年代,用简单的早餐串联起三代人的时间和记忆,这是只有老店才能做到的事情。

“包二代”接手老店后

当谈到这家包子店的未来,石磊母亲突然说:“感觉我们拖累了他。”

石磊提出要做早餐生意时,夫妻俩最初是同意的,店里缺人,自家人总归放心些。但随着这些年,夫妻俩身体越来越差,干活也越显吃不消时,心里头就生出些后悔。

石磊倒不在意苦累,他担心的是,自己还没达到父亲的要求。

“他们年纪大了,全手工已经吃不消了,尤其是我爸,年轻时就留下职业病,腰一直不好。”这也是石磊回来做早餐的原因之一,想要帮帮家里人,“今年我爸不得退,发面和做肉馅都是由我来。”

