

哲角寻味

文/王哲君

中午十二点，萧山蜀山街道朝阳银座的一家面馆里，蒸汽从后厨卷到前厅，面香弥漫七八十平米。饭点时，店内只有老板和帮工，收银台空着，顾客自行扫码下单。一位熟客推门进来，照例往靠窗那张空桌走，坐下，习惯性地等老板娘来问一句“还是老样子？”老板娘在后厨忙着，远远喊了一声：“桌上扫码点！”熟客掏出手机，扫码，加载，选菜，加辣度选“中辣”，确认，提交。这是2026年的萧山餐厅，一幅再寻常不过的画面。

饭桌前被省略的对话



那台扫不出码的老年机

2025年的上海，80多岁的夏老伯和老伴走进“桂满陇”餐厅。服务员告知“只能扫码点餐，这是公司规定”。夏老伯掏出那部用了五六年的老年手机——屏幕小、字体大、没有微信。他跟服务员反复沟通，对方坚持“系统就是这样，没法帮你点”。最后，两位老人饿着肚子离开了。

这个场景被媒体报道后，引发了持续数日的讨论。中消协明确表示，仅提供扫码点餐涉嫌侵害消费者公平交易权和知情权。同年9月，《扫码点餐个人信息保护要求》正式发布，明确订单和支付信息是“最少必要信息”，禁止强制索取手机号。但在法规落地之前，夏老伯们已经先一步被“规训”了。

在西安，68岁的张大爷面对“扫码一关注一填手机号”的流程愣了很久：“还要填手机号，太麻烦了。”在焦作，杨女士两口吃完一顿726元的饭，女儿用手机团购后发现同样一餐只要498元。“智能化时代，老年人还是得多学习。”她的话里有一种认命的无奈。技术从来不是中立的。当扫码成为餐厅唯一的人场券，它就像一道隐形的门，悄然划出了一条线：线这边，是熟练操作智能机的“标准消费者”；线那边，是“不会用”“不敢用”“用不好”的每一个普通人。

被省掉的28万，和那份被省掉的温度

新白鹿是杭州餐饮界的老牌子。接入扫码点餐系统后，单店减少了5名服务员，年省近28万元人力成本。这个数字在餐饮老板圈里被反复传阅、羡慕、效仿。截至2024年中，全国餐饮业AI点餐系统覆盖率已超67%。效率提升是真实的。一个服务员从“您好，今天想吃什么”到“请慢用，需要加菜随时叫我”，在扫码系统面前变成了冗余环节。

老板省了钱，顾客省了时间，看似皆大欢喜。可被省掉的那句“今天想吃什么”，永远消失在效率报表的“降本”一栏里。

在萧山蜀山街道，有一家叫“快罽未来食堂”的餐厅——没有厨师，中央厨房配送净菜，AI设备自动烹饪，扫码下单后四分钟取餐，全程三个员工就能运转。15到23元一份，味道不错，效率极高。但如果你是一个想在点餐时间问一句“今天的菜咸不咸”的人，面前只有一台沉默的点餐屏。

德克士、五芳斋等品牌已经在“自动驾驶”路径上踩了刹车，回归“自助+人工”的混合模式。因为商业实践反复证明：凡是“吃”这件事，纯粹的效率永远填不满人心里的那个缺口。

当吃饭变成“闯关”，谁还愿意慢慢来

徐女士带侄女去买奶茶。她不会用小程序，只能等店员不忙时帮忙。等了十来分钟，前面线上订单越来越多，她感觉“人在店里却被其他顾客线上‘插队’了”。打开微信、扫码、关注公众号、输入桌号、选菜、提交订单——在无人餐厅，这套流程对不熟悉智能机的老人而言，每一步都像“闯关”。

有人点了银鱼炒蛋要求“别加葱”，但系统备注入口太深，菜上来还是有葱。想再要一碗米饭，服务员只喊两个字：“扫码！扫码！”这些细节构成了一个隐喻：我们正在被自己发明的技术重新“规训”。

扫码点餐本是为了便利，但当便利变成唯一通道，它就成了一道筛选机制。它筛选掉的不只是不会扫码的人，还有一种慢慢来、问清楚、聊两句的生活方式。技术逻辑的核心是标准化——每个顾客被还原为同样的“用户”，每个需求被压缩进预设的选项框。但人的需求从来不是标准化的。银鱼炒蛋不

加葱，肉丝拌川少放油，今天心情不好想来份小的——这些细微的、无法被下拉菜单穷尽的需求，曾经由一个服务员的表情、语气、经验来判断。现在，它们被简化为几个勾选框。

算法猜中你口味，猜不透你的心情

有意思的是，行业的钟摆已经开始往回摆。

2025年，芜湖市镜湖区检察院做了一件“小事”——他们发现16家餐饮店强制扫码点餐，邀请老年人代表参与听证会，向监管部门送达检察建议书，督促商家整改。整改后，商家订了公示所有菜品的纸质菜单，服务员主动询问是扫码还是看菜单，还备上了老花镜。回访时一位老人说：“现在看到我们老年人进来，服务员会主动送上纸质菜单，这下再也不用盯着手机捣鼓半天还点不好菜了！”在台州，渝味晓宇火锅从2016年开店那天起就要求员工先问顾客“看纸质菜单还是扫码”，准备了老花镜方便中老年人。这个“老派”的做法没有拖累它的生意，反而成了口碑。

你可能会问，这不就是“保留人工服务”吗？值得大书特书？但它触及了一个深层问题：在一个追求效率最大化的时代，什么值得我们故意做得“慢”一点？餐饮消费从来不只是“填饱肚子”。它是人和人相遇的日常仪式。那一句“今天想吃什么”，不是无效沟通，而是确认——确认你来了，确认我记得你的口味，确认我们之间不只是一串订单编号。

算法能算出你上周点了三次酸菜鱼，偏好中辣，加了一份豆腐皮，但它算不出你今天心情好不好，想不想换个口味，需不需要少放点盐——因为昨晚你说嗓子有点不舒服。这些“算不出”的东西，恰恰是“吃”这件事里最柔软的部分。



夏日饮品正悄悄“腐蚀”你的牙齿？

■记者 王哲君

天气渐热，冰咖啡、柠檬水、碳酸饮料成了很多人的“续命水”——但这些寻常饮品，可能是牙齿最大的“隐形杀手”。

上周门诊来了一位二十出头的姑娘，牙齿酸痛敏感，喝冷饮尤其明显。检查发现，多颗牙齿唇侧牙釉质已明显脱矿，表面像磨砂玻璃泛白粗糙。追问生活习惯，她每天至少喝三杯冰柠檬水，坚持了半年。“柠檬水不是健康饮品吗？”她一脸困惑。

问题就在这里——柠檬水的酸性正在悄悄溶解牙釉质。牙釉质是人体最坚硬的物质，却最怕酸。口腔正常pH值在6.2到7.6之间，而牙釉质低于pH 5.5就开始溶解。常见饮品酸度：柠檬水pH约2.2，碳酸饮料约2.5，运动饮料约2.8，冰咖啡约4.5——全都低于临界值。每一口酸性饮品都相当于给牙齿洗了一次“酸浴”。

这里要纠正一个流传很广的误区：喝完酸性饮料立刻刷牙。恰恰相反——此时牙釉质已被暂时软化，立刻刷牙的机械摩擦会加剧磨损。正确做法：先用清水漱口稀释酸性物质，至少等待30分钟，让唾液自然中和酸性，再用含氟牙膏刷牙。

日常防护也不难养成：喝酸性饮品用吸管，减少与前牙直接接触；控制饮用频率，小口慢饮比一次性喝完危害更大；选择苏打水、冷萃咖啡等低酸替代品；坚持用含氟牙膏促进再矿化。

最后提醒家长：乳牙釉质更薄，冰镇果汁和碳酸饮料对孩子伤害比成人更大。建议用鲜切水果代替果汁，既保留膳食纤维，又避免酸和游离糖的双重伤害。孩子喝饮料时，用吸管、喝完漱口、半小时后再刷牙，这三步务必盯牢。

牙釉质一旦流失就不会再生。趁夏天还未真正到来，现在改变习惯，你的牙齿会感谢你。

温馨提醒：本周上海口腔专家张春光主任医师本周坐诊时间为6月4—7日，请合理安排就诊时间。

浙江萧山医院
口腔科：口腔种植专业 | 口腔正畸专业
口腔修复专业 | 儿童口腔专业
咨询电话：8291 8188
医院地址：杭州市萧山区育才北路728号

下楼有驿站 出门享托育 北干街道施家桥社区破解“最后100米”科学托育难题



■记者 周英

家庭育儿普遍面临没时间带、老人照料不科学、保姆不放心、机构收费高的痛点，在家门口享受便捷科学的托育服务，是施家桥社区居民的迫切需求。

2025年北干街道启动婴幼儿成长驿站创建，施家桥社区在小区内建起专属驿站。2026年杭州首创低龄托育服务体系，构建“幼儿园主阵地+社区补充”托育网络。依托政策支持，社区党总支联动萧山医院、金山幼儿园、强社公司，为居民提供优质科学的公益托育服务，靶向破解“托育最后100米”难题。

六一前夕的5月29日，社区开展联动托育服务活动：萧山医院儿保专家开展护眼讲座与义诊，强社公司开设养育照护课堂，通过亲子游戏、DIY手工促进孩子发育，社区心理咨询师提供个性化养育指导。

这场活动是多方联动托育支持的生动实践。施家桥社区始终聚焦居民真实育儿需求，深耕家门口“最后100米”便民服务，用爱托起辖区婴幼儿的美好未来。

山野有约 童心无界 “童野寻踪”亲子之旅温情收篷

■记者 王哲君

5月30日，由“去也，趣野！SHANG萧山”文旅品牌打造的“童野寻踪”亲子一日游圆满收官。20组亲子家庭走进千年古道与田园农场，在自然探索中度过了一段充满欢声笑语的时光。

当日上午，亲子家庭抵达首站萧绍古道。这条千年石砌古道蜿蜒于青山翠谷之间，大手牵小手，孩子跟随向导聆听历史掌故，用好奇的目光打量路旁的花草虫鸣。步道上不时传来欢笑，亲子们在山林间舒展身心，探寻山野里的自然小秘密。

正午，队伍抵达欢潭农庄，地道的农家风味餐已在烟火气中备好。大家围坐分享徒步趣事，孩子们讲述沿路发现的“宝藏”，一顿饭成了亲子间最自然的交流时刻。

下午的金迈田农场采摘将欢乐推向高潮。孩子们在工作人员引导下认识黄瓜、番茄、生菜等时令果蔬，一堂生动的自然课在田间展开。随后亲子携手提着篮子走进田间，亲手采摘，触摸泥土与果实。

此次“童野寻踪”是“周末SHANG萧山”品牌面向亲子家庭推出的特色线路，通过“古道徒步+农庄品鲜+田间采摘”的组合，让亲子关系在行走中升温、在劳作中沉淀，获得参与家庭的好评。

