

网友点赞杭州地铁“升降机”服务 按钮按一下 就有四个“好汉”来帮忙



本报记者 陈薇 实习生 盛卓然 通讯员 沈昱 卢新晓

近日,有网友记录下杭州地铁暖心一幕:几名工作人员合力用升降机,协助轮椅乘客进站。

视频发布后,引来众多网友热评,有人点赞:杭州服务真周到。也有人表示被科普到了:“这不是我家楼下嘛,第一次知道还有这服务。”

同时也有网友提问:家里有轮椅乘客想乘地铁,升降机的服务需要预约吗?杭州地铁其他无障碍服务该如何使用。

轮椅升降台,每周会被使用三四次

视频中的这一幕发生在凤起路地铁站。记者联系到凤起路站长王键,了解情况。

“当时一名轮椅乘客在地铁2号线凤起路站D2出入口按求助按钮,表示需使用车站轮椅升降台进站。”王键告诉记者,“我们车控室接到通知后,第一时间安排4名工作人员到现场启用轮椅升降平台设备,帮助这名男性乘客从地面进入地铁站。”

当站点工作人员得知乘客计划乘坐地铁一号线后,不仅帮这位轮椅乘客进站、将他送上地铁列车,还

通知了他下车的车站进行交接。

据初步了解,杭州地铁目前仅凤起路地铁站和武林广场地铁站配备了轮椅升降台服务。

“一般,轮椅旅客都会使用垂直电梯,只有个别离直梯比较远的出入口才会启用轮椅升降台。”王键表示。

据了解,凤起路地铁站除了D2、D4口,其他出入口都设有直梯帮助轮椅乘客进出站。2021年2月开始,D2、D4出入口启用了升降机服务,“日常每周会被使用三四次,节假日会多一些。”

现场按“求助按钮”,或提前app预约

这项服务,并不需要预约,有需要的乘客在地面层地铁出入口直接按压求助按钮,车站车控室就会收到相应提醒,可以实时沟通对话。

杭州地铁也推出了“爱心预约”服务,乘客可通过拨打车站电话、0571-96600服务热线,或进入杭州地铁app“爱心预约”模块等方式进行登记。工作人员会根据乘客的出行需求做好服务对接,协助乘客使用无障碍设施顺畅出行。

网友们形容这些服务“暖心不受限”。

“只要乘客有需求,我们都会帮忙解决。”王键进入杭州地铁工作

已有十多年,这些年来,他感受到无障碍服务越来越完善,特殊帮扶也成为日常工作的一部分。

除了轮椅升降台,杭州地铁提供的无障碍服务还有很多,比如杭州地铁“彩虹服务队”无障碍手语组可与乘客进行手语交流。再比如,杭州地铁车站内盲道全覆盖,并与市政盲道无缝衔接。各出入口电扶梯语音播报增设了“X口提醒您……”出入口识别,在扶梯扶手、垂梯按钮等处设置有盲文,垂梯均设有报层语音提醒等。

“后续我们也会持续做好日常暖心、用心的服务。”王键表示。

真的暖

真想这一口小时候的味道 皮薄肉少的 杭州小馄饨

哪里找

前不久,“记者帮”栏目接到读者咨询,“不知道杭州哪里可以吃到那种很小很鲜的馄饨,就是小时候外婆包的那种,皮薄得透明肉也不多。”

这位读者说,某天她突然想吃一碗小馄饨,但是原来小店的老板不做了。她回到办公室,和同事们讨论了一番后,引发了共鸣——现在的馄饨越包越大,杭州老底子的小馄饨越来越难见到了,哪里才能买到老味道?

老底子的小馄饨,皮是关键

这事在记者帮的办公室也引起共鸣,大家一起提供线索寻找儿时的味道。

荣鲜馄饨的老板宋前荣是地道的杭州人,常年会去各处找馄饨吃。

他告诉记者,“老底子的小馄饨,在杭州城里很难得吃到了。我最近几年在衢州杜泽老街上吃到过那样的小馄饨。”

平时喜欢自己研究面食的杭州人杨燕分析说,小馄饨的关键在于馄饨皮,机器做的馄饨皮和人工擀的口感是不一样的。她从网上看到刘嘉玲回苏州老家后,第一件事就是花了7元钱在“蚊子馆”来了碗热腾腾的泡泡馄饨。她觉得从图片上看,刘嘉玲打卡的这碗馄饨,皮就很薄,可能比较接近读者期望的味道。



老街上老店藏着老味道

经过很多老杭州的指点,记者在杭州城区找到了两家吃小馄饨的小店。

第一家店位于松木场,店名很别致“二〇二”,一碗小馄饨只要6元钱,每碗有15个。

老板娘吴美芳,东阳人,在杭州打拼三十多年,之前是在王家弄菜场附近做生馄饨、生水饺的生意,开小吃店有7年了。

“馄饨皮是买的,我找了专门的地方定做。小馄饨虽然只有一丢丢肉,要好吃,肉要好,要选夹心肉,不能用腿肉。调肉馅的时候不能放麻油,要放点酥油,把肉顺着打出黏稠度,吃起来就不会硬了。在我们老家,还会在馅里放点生姜或是姜水,但杭州人吃不惯,我店里就没有这样做。”吴美芳很大方地传授了诀窍。

另一家是名字很好听的小吃店“好秋”,一直开在上城区,从国货路泗水坊历经多次搬迁,目前开在望江路,德寿宫对面。

这家小吃店以煎包为特色,很多老客人会点碗小馄饨做搭配。老板娘冬琴告诉记者,她家的小馄饨都是现包现烧的,客人都很喜欢。

如果你知道杭州哪里有好吃的的小馄饨,也欢迎来“钱报朋友圈”留言分享。

本报记者 章卉 文/摄



扫一扫
直达“记者帮”