

亲历

志愿送餐、参与社会治理、学习急救,记者在平湖当了一回“善美骑士”——跟着“斜杠”外卖员温情上门

■ 本报记者 王雨红
通讯员 孔玉叶 徐文惠

在平湖市当湖街道,活跃着50多位特殊的外卖骑士。他们有的利用工作间隙,为行动不便等有困难的老人提供免费送餐志愿服务;有的凭借走街串巷的灵活性,担当起城市治理中的移动“探头”。他们有一个共同的名字——“善美骑士”。

近日,我们跟随“善美骑士”艾波,体验了他忙碌而充实的一天。

午餐送到门口,顺带帮忙换个灯泡

上午9时,我们来到平湖市吾悦广场与艾波汇合。艾波今年38岁,加入“善美骑士”志愿队已两年多,是首批加入志愿队的“老人”。

艾波拿出送餐表,上面详细记录着当天要送餐上门的4位老人的姓名、地址、年龄、身体状况等信息。这4位老人因身体欠佳难以自己做饭,家人有时工作忙顾不过来。当湖街道党群服务中心每周末统计老人用餐需求,每日9时前再次确认,随后将信息同步至整个街道老年助餐服务的取餐点——松枫社区老年食堂,“善美骑士”负责取餐送餐。在这里,老人可自选8元一荤一素或12元两荤一素套餐。

10时左右,我们随艾波抵达松枫社区老年食堂,取餐后,我们将写有老人名字的餐盒整齐码放进加厚泡沫保温箱。

当天送餐目的地是凤凰社区,这里老旧小区与城中村聚集,2000多名60岁以上老人分散在17个小区。今天要送餐上门的4位老人分布在3个小区,如何合理规划路线?我们一时犯难了。

艾波说,家住凤凰新村的老章患有尿毒症,每天做血透前要按时吃饭,这单优先。在他的带领下,10时30分左右,我们骑电动自行车到达老章家楼下。艾波轻车熟路带记者上三楼,轻叩三下门,退后半步稍等片刻才开口:“章阿公,饭菜到了,开门拿下吧!”门内传来拐杖点地的声音,74岁的老章拉开门,见到艾波,皱纹舒展开来。

“艾波,快进来看看,客厅灯不亮了,帮我换个灯泡吧。”老章像招呼自家孩子



艾波拍摄管道违规堆放并上传图片。

通讯员 孔玉叶 摄



艾波带着记者(右)给老人送餐。

通讯员 孔玉叶 摄

一样自然。艾波进屋拿起桌上的灯泡,同时不忘提醒老人:“您趁热吃饭,别凉了。”

老章打开饭盒,只见里面盛着油豆腐嵌肉、芋头排骨和红烧素鸡。他告诉我们:“这一餐只要12元。”

说话间,艾波修好了灯,招呼我们继续送餐。后续要送餐上门的3家各有各的

难处。同住凤凰新村82岁的吴爷爷患脑梗,无法下厨。子女有时候工作忙顾不过来,老人只能用冷饭简单应付;家住金色华庭75岁的李奶奶,患有下肢静脉血栓,多走几步脚就开始浮肿;住庆丰新村78岁的张爷爷患有骨质疏松,难以走远路。

11时30分之前,当天的4份助老餐

全部送达。艾波说,这些老人就像自家长辈,他们吃得舒心、生活方便,自己心里也踏实。

当湖街道相关负责人告诉我们,该街道老年人口较多,有些老人行动不便,子女白天上班,他们中午吃饭成难题。2023年,当湖街道党委联系“饿了么”平台平湖代理商浙江众森生活服务有限公司党支部,商议解决方法——老人们最犯难的主要是午餐,而外卖骑士上午相对空闲。经街道党委和众森公司党支部共同推动,“善美骑士”助老送餐服务公益项目应运而生。

目前,像艾波这样自愿报名的助老送餐“善美骑士”有10余名。项目开展至今,“善美骑士”已累计为老人免费送餐超2.1万份。

后来,我们从众森公司了解到,加入“善美骑士”,光有责任心、爱心还不够,公司综合考评要过关,最好还有点电器维修经验,以便应对老人家里小问题。

当好移动“探头”,上报问题迅速解决

中午1时,烈日炎炎。我们跟随艾

波前往当湖街道吾悦广场的“骑士加油站”休息。当湖街道近年来启用了50个“骑士加油站”,分布于街道各个村社以及商圈、楼宇等地,以解决骑士“饮水难、吃饭难、休息难”等实际问题。

半路上,艾波看到当湖街道胜利路人行道上摆放着一堆管道,于是在路边停车,掏出手机拍照。

“这样摆放存在安全隐患,我得上报到群里。”艾波传送照片完毕,给我们看手机里的“社会治理监督员联络群”。群里有街道党员干部、社区网格员和“善美骑士”社会治理监督员等近60人。“现在哪条路有坑、哪个角落里堆了杂物,我们发现了就拍照发群里,标记好具体位置,很快就会有相关部门来处理。”艾波说。不一会儿,街道城市管理办发来新消息:“已对接联系市政部门处理。”当天下午,这里的管道已被清理干净。

“善美骑士”参与社会治理,源于当湖街道党委和众森公司的深度合作。

去年8月,骑士李凡胜在接单取餐时,发现一家外卖商家的员工健康证过期,后厨台面也很脏乱。他拍照发给众森公司党支部书记顾春晓,顾春晓立即反馈给社区,由社区联系市场监管局督促整改。

这次事件促成了街道和众森公司的进一步合作,双方形成共识:外卖骑士每天在城市中穿梭,能及时掌握各种情况,参与社会治理有一定优势,而且这能增强他们对城市的归属感。

随后,街道党委牵头建立了微信群,骑士们自愿报名兼任社会治理监督员。起初只有5位骑士报名,如今已有40多位。运行不到一年,骑士们上报的问题累计超100条。

当湖街道鼓励骑士参与社会治理的模式,逐渐在平湖市推行。平湖市社会工作部、平湖市市场监管局、当湖街道党委和众森公司党支部还联合建立了一套激励机制。

比如,对发现重要风险隐患的骑士,给予每条线索30元至50元不等的奖励;骑士上传社会治理隐患图片,核实后可获积分奖励,每月能凭积分在街道兑换挡风被、暖手宝、保温杯甚至微波炉等实用物品;公司评优评先时,也会优先考虑积极参与志愿服务的骑士。除了参与社会治理,骑士们参与助老送餐服务同样能获得街道的积分奖励。

艾波说:“我常会用积分兑换些日用品。像纸巾、暖宝宝、手套这类日常用品,5到10个积分就能兑换,大致相当于参加一两次志愿活动的积分。”他打算攒到500积分时,再兑换一个微波炉。

每月“充电”两次,服务老人要有新技能

在“骑士加油站”休息了一阵子,下午2时左右,艾波告诉我们,急救培训课就要开始了。

我们跟随他赶到位于当湖街道温州商会大厦的培训室。艾波介绍,公司每月会开展两次不定期专业技能培训,涵盖安全知识、急救知识、社区治理实务等内容。“善美骑士”提前报名即可参加,课程全部免费。

当天有二三十位“善美骑士”赶来。

讲师是平湖市曙光应急救援中心党支部书记何红海:“今天我们学习的是心肺复苏操作和自动体外除颤器使用。”介绍完毕,大屏幕上开始播放心肺复苏规范演示视频。

光看视频不够,还得动手练习。会议室里摆放着几具心肺复苏模拟人,何红海招呼大家分组练习。我们也学着样子,跪在模拟人旁,双手交叉用力按压其胸口。“压得不够深!救人时每一下按压必须保证胸骨下陷至少5厘米,才能有效挤压心脏泵血。”何红海在一旁仔细观察,及时纠正我们的动作。我们调整姿势,加大力度,只按了十几下就手臂发酸。

艾波听课格外认真,他说:“公司安排的课程很实在。跑单时难免遇到剐蹭事故,掌握急救知识,既能帮到自己,也能帮到别人。”

为何组织此类培训?顾春晓解释,“善美骑士”主要服务老年人,这一群体突发疾病风险相对较高。骑士若遇到紧急情况,掌握基本急救技能就能第一时间正确处置。今年以来,参与各类培训的“善美骑士”已超200人次。

下午5时左右,艾波的手机响起订单提示音,他要开始忙碌了。与我们告别后,他利落地骑上电动自行车,融入晚高峰的车流中。



王雨红

切萝卜、调油温、懂搭配,记者随绍兴越城区校园厨师参加培训——大师傅再学厨,让孩子爱上校园餐

■ 本报记者 徐添城 见习记者 王伊然
共享联盟·越城 陈漪楠

6月末,102位来自绍兴市越城区属幼儿园、中小学的校级厨师陆续收到了由绍兴市餐饮业和烹饪协会发出的“星级厨师认证书”。“这下可以‘持证上岗’了。”厨师们高兴地说。

“校园餐”管理一直是教育工作的重点。越城区教育体育局今年发布新规定:为了保障师生用餐安全、提升用餐体验,自2025年7月1日起,区属学校所有食堂厨师须成为“星级厨师”,即持有中式烹调师中级工(四级)及以上职业技能等级证书,才能继续从事学校餐饮服务工作。

5月,该区教体局与辖区技能培训机构联合开设设备考课程,一时间,学校食堂里掀起“考证热”。近两个月来,这些平均年龄近50岁的师傅们,利用业余时间走进教室,系统学习营养搭配课程,跟着老师提升厨艺。

越城区的校园大厨是如何进阶的?日前,我们走进该区授课点位之一——绍兴技师学院,跟学员们一起学习厨艺。

“老江湖”再练刀功

上午9时,绍兴技师学院中式烹饪实训室内,95后烹饪教师、该校现代服务学院副院长姚远打开教室内的电子大屏,将手机竖放在自己的砧板前。按照中式烹调师中级工考级考纲安排,当天上午,他要为来自各幼儿园、中小学的60多名厨师学员培训花刀和冷盘制作手艺。“为了提高学员们的课程体验感,我们特地做了直播投屏,把细节放大给大家看。”姚远解释。

在学校食堂工作多年的师傅们,过去为了提高做菜效率,有时会忽视刀功。“其实,食材切得好不好,也影响成品的‘色香味’。”姚远拿出一个红心萝卜,这堂课,他会以此为教具,从最基本的“兰花花刀”开始教起。

我们与身着厨师服、头戴厨师帽的学员站在一起,各自面前都摆放着一块圆形砧板。跟着老师的讲解,我们依样葫芦开始上手。

为了看清片与片之间的最佳叠放距离,在绍兴艺术学校食堂工作了6年的



左图:学员展示冷盘摆盘作业。

右图:姚远指导记者(右)练习刀功。

“大家仔细看!”姚远调整了一下直播手机的摆放角度,让镜头更精准地对准了下刀位置,“我们要先把萝卜切成约3厘米宽、10厘米长的长方体,然后在正面依次切出花型,直刀下刀至四分之三处即可。”怕学员们看不清,他放慢速度,多次重复着这一动作。

作为“厨房小白”,我们从没切过花刀。以至于第一刀下去,差点将萝卜块整个切断。“力道控制一些。”姚远递来一块小毛巾,“在砧板上垫一块小毛巾,可以缓冲,不容易一刀切到底。”

不同于我们的笨手笨脚,有多年厨师经历的学员们上手很快。在我们慢悠悠地切完第一块萝卜后,大部分学员已经跟着姚远的节奏,开始学习升级版任务——制作冷盘拼盘。

“我们要把白萝卜、青萝卜、红萝卜、黄瓜、鸡蛋干等8种不同颜色的食材薄切后拼成一个圈。斜切的角度和摆放的位置都有讲究。”姚远将课前准备好的一份成品端起来做了一番展示。

为了看清片与片之间的最佳叠放距离,在绍兴艺术学校食堂工作了6年的

学员陈永强走到讲台边。他摘下老花镜,凑近拼盘仔细瞧。看清楚后,他快速回到原位,与邻座的同学们分享细节。“我很喜欢这样的课堂,氛围轻松,而且真的能学到很多东西。”下课后,他热情地与我们分享心得。

煎炒烹炸样样全

培训学校的老师们按照考纲为大家制定了不同的实操培训内容。除了练习刀功外,煎炒烹炸技样样齐全——让校园餐丰盛可口,少不了这些技艺。

这天下午上课前,姚远与后勤部门工作人员一起,提着3个水桶来到教室。水桶里,是刚从市场采购的16条草鱼。

“脆皮鱼条要做到香脆,裹在鱼条身上的这层脆皮糊,是决定成败的关键。”他取出一只空碗开始演示,“加入3勺面粉和1勺生粉,再加水调和,搅拌均匀。调好后小心地浇淋到鱼条上,这一步,我们叫‘挂糊’。”

“老师,我这样挂得均匀吗?”站在后排的一名学员举手提问。“可以再多浇一些。”姚远走下讲台,检查一番后答道,随后,他提示大家可以开始热锅、倒油了。

“抓紧下锅,你们这一锅油温已经过高了。”路过我们身边时,只是瞥了一眼锅内,姚远就通过急速起泡的油面发现问题。

他顺手替我们调小了火力,示意我们可以将鱼条下锅煎炸了。“两三分钟后就可以出锅。”他提醒我们注意时长。

“真香!咬着也很脆!”在我们身旁,学员们已经开始互相品尝各自的菜品。

我们也及时分享,希望得到大家的点评。“手上很快!但挂糊可以更均匀一些,这样才更入味!”热情的学员们尝着我们的手艺,提出了改进意见。



共享联盟·越城 陈漪楠 摄

些,这样才能更入味!”热情的学员们尝着我们的手艺,提出了改进意见。

“我们的课堂轻松、有趣,只有在活跃的气氛中,大家才能更主动地学习本领。”下午课程结束后,进入教室收集教学质量意见的绍兴技师学院培训部负责人顾峰波一边尝着学员们的“作业”,一边笑着对我们说。近一个月来,学员们已经学习了脆皮鱼条、滑炒鱼片、青椒肉丝等菜品的制作,课程涉及对菜肴“色香味”的全方位把控。在学校里,这也是最受学生欢迎的几道菜。这几道菜做好了,“不愁学生胃口不开”。顾峰波收到的反馈显示,大家普遍认为学到了真本领。“希望下学期同学们都可以多吃一碗,快快长身体!”

“让学生吃得好、吃得健康,是教育高质量发展的基础保障。”马建伟说,“不久之后,学生们会明显感受到校园食堂的变化。我们期待更多孩子爱上校园餐。”

营养搭配也要学

除了实践,要顺利通过“星级厨师”考验,还要进行理论考试。在教室内公示的理论课程表上,我们看到,学校为学员安排的理论课程内容非常丰富,包括食材特性分析、营养搭配、技术理论和职



徐添城



王伊然