

能转运自行车也能后勤保障,让骑友告别自己运车 变身移动驿站,公交车还能这么玩

把后排座椅拆掉,装上固定支架,自行车推进去、卡住、锁定,最近,上海一辆公交车被定制成DZ骑行1线,装载16辆自行车以及饮水、骑行装备等物资,从市区一路开往位于青浦的骑行线路起点,为一场骑行活动做保障。

以往,骑友们要去郊区骑车,往往要自行开私家车、或者叫货车把自己的爱车运到郊区骑行起点,返程可能还需要再叫一单。定制骑行公交的出现,对于想骑得更远又发愁怎么把车带过去的骑友来说,方便很多。既能运车,也能补给,起点换衣、中途上车,定制骑行公交像个移动保障站,“让想去的骑友,都能轻松抵达”。

机场大巴拆后排变身骑行保障车 解决车辆转运、后勤补给等难题

在上海,崇明、青浦、临港等地有不少经典的骑行线路,风景好、道路基础设施好,但对很多有自己自行车的骑友来说,真正麻烦的,不是骑,而是怎么把自行车送到郊区再送回来。家住市区,离郊区有几十公里,来回可能就上百公里,不太可能骑过去再骑回来。

两端怎么解决?最常见的办法是自己开车,或者在货拉拉等平台上叫辆货车把自行车运过去。前者门槛高,不是每个骑友都有车;后者虽然灵活,但本质上是点对点的定制运输,价格也不低,几个人拼车还好,一个人单独用车,成本并不划算。

近期首次试点开行的DZ骑行1线,正能解决这部分需求。

DZ骑行1线,由“随申行”平台联合浦东公交共同保障,将一辆机场大巴定制成为骑行保障车。

车队提前对车辆做了改造,拆掉后排部分座椅,安装固定支架,装车时,自行车可直接被推进后排固定区域,卡入支架后锁定。

据活动组织方东方骑市负责人施怡介绍,后排固定区域可放置5辆自行车,另有11辆车通过折叠、拆卸后装入车包,放置在座位区域。这样算下来,一辆车总共可装运16辆自行车。

除了车辆本身,车上还装了水、衣物等物资。

活动当天,这趟定制公交从18号望江驿



钟天使驿站启程抵达青浦,一路从国家会展中心出发,途经崧泽遗址博物馆,最终抵达崧泽映巷318Park,为当天的G318骑行活动提供保障。

此外,对于骑友来说,它不只是运车工具,更像一座跟着路线移动的驿站,可以补给,可以休息,可以交流。

骑行活动结束后,支架拆除、座椅重新装回,车辆恢复日常公交运输功能。

从1.0到2.0,一次能带16辆车 定制骑行线更能装也更安全了

事实上,这已经不是上海第一次尝试用公交车作为骑行保障车。

2024年年底推出的“顺骑自然”单车巴士东滩专线,就将公交车改造成保障车,装载自行车随骑行团队移动。

彼时的“1.0版本”使用的是普通公交车,改造方式是在车厢中部加装横杠,把自行车挂起来。这个方案能用,但一方面,可容纳的自行车数量较少,当时一辆车服务10名车友,另一方面,自行车悬挂后容易晃动,车身可能撞击玻璃窗,增加了车辆维护难度。

这次2.0版本做了调整,从“中间挂起来”改成“后排推进去固定住”。

车型从普通公交换成了机场大巴。机场大巴座位更多、空间大、布局更适合分区使用,一部分区域可以改造成固定装车区,另一部分区域则能载客、放置车包和补给物资。施怡介绍,2.0版本在工时、稳定性和安全性上都明显优于1.0,“装上去更快、更简单,也更安全、固定更牢。”

此次共装载16辆自行车,未来如果能将大巴行李舱利用起来,能装载的自行车数量或许更多。

不过,这个版本也还在测试和打磨中,比如,自行车推进后的摆放方向、不同车型如何混装、后续是否能让骑友自己完成装车,都还需要继续优化。目前,发车前后,仍需要工作人员参与装卸、检查固定状态,线路全程也有工作人员跟车,确保安全。

定制骑行线的常态化运营 或许还要再等等

免去自己运车、或者叫货车的麻烦,还能获得跟车服务,日后骑友是否有机会乘坐DZ



骑行1线体验骑行呢?

此次DZ骑行1线的开出是庆祝G318公路十周年的首届318公路节暨318青浦旅游日的特别骑行活动,是定制公交向体育休闲领域延伸的新探索,但在施怡看来,未来常态化运营还有很长的路要走。

此次以活动形式进行,还难以直接变成一条稳定面对普通用户售票的常态化线路,线路怎么定、站点怎么设、票怎么卖、跨区域公交公司之间怎么协同等等,还需要多方共同持续探索。

活动组织方算了一笔账发现,租车费、安装人工费、改造成本、跟车人工费都不低,仅靠售票,很难把账完全算平,未来更可行的路径,一是争取更多公共支持,二是引入商业合作,共同分担成本。

从这次活动来看,市场需求已经不算小,活动招募时,名额很快报满。对于想骑得更远、又为怎么把车带过去发愁的骑友来说,这样一辆定制骑行线,显然击中了需求。

那么,你是骑行爱好者吗?你期待这样定制骑行线的开出吗?

晨报记者 唐 玮

上海老饭店“海陆合鲜”,绿波廊香糟荠菜烩黄鱼……

沪上老字号春鲜创意上新,错过就要等明年啦

春季的餐桌,海鲜、河鲜、鲜蔬正当时。

中午用餐高峰,福佑路上的中华老字号上海老饭店大堂内人声鼎沸。许多游客本是慕名而来体验这里的国家级非遗本帮菜。来到现场以后,惊喜地发现还有一大波“绿意盎然”的春季新品可以尝鲜。

“‘海陆合鲜’是这里春季菜单的关键词。”上海老饭店厨师长罗玉麟介绍,这次他们一共推出了15道新品,最突出的亮点就是时蔬与海鲜的创意融合,强调的就是一个“鲜”字。

比如这道蚕豆啫啫吊航,用的就是当季蚕豆和鱿鱼。烹制方法也有讲究:剥取新鲜的蚕豆放在各色香料里煮至入味,再在烧热的砂锅里爆干五花肉,激发肉香。然后放入小吊航,与蚕豆一起焗制约3分钟。这道菜的秘诀就是利用高温快煮,让蚕豆的酥香与鱿鱼的鲜嫩在唇齿间和谐相融。

还有一道香椿山药煎明虾球也是本季的



亮眼新菜。游客王女士笑称这是一道“能让不爱吃的人也能喜欢上的菜”。香椿作为春季特有的食材,气味独特,赏味期也特别短。一般常见的吃法就是香椿炒蛋。上海老饭店则将其与海鲜创意组合,搭配个大饱满的明虾球

以及煎至两面金黄的铁棍山药,色香味俱佳。

同样紧随春天的脚步上新了一波春味的,还有九曲桥畔的海派名店绿波廊。香糟荠菜烩黄鱼、春韭蟹菇炒鳊背、春蚕芽菜炒鲜鲍……光看菜名就知道这一季主打的就是春鲜。

其中,香糟荠菜烩黄鱼让人颇感亲切。据绿波廊厨师长司炯介绍,这道菜自江南传统名菜荠菜黄鱼羹改良而来。此菜品据说最早源自南宋《山家清供》中的鲫鱼羹,后逐渐发展出以黄鱼替代鲫鱼的做法,体现了“山珍海味合一”的江南饮食特色。

绿波廊版本的“香糟荠菜烩黄鱼”,手工剔骨后的黄鱼肉与鲜荠菜一同精心烩制,再加入特制糟汁,使黄鱼的鲜美在糟香的激发下更显醇厚,舀上一勺入口,鲜香又滑嫩。

春天的点心也格外赏心悦目。玉兰花、蝴蝶、雏菊……以非遗手工点心闻名的绿波廊用色彩斑斓的象形点心传递春日韵味。前阵

子火爆全网的“英国首相严选”蝴蝶酥与繁花绿豆糕、椰香玉兰酥三款点心一起组合成了一盘“春意盎然蝶恋花”——绿豆糕甜糯软糯,蝴蝶酥奶香酥脆,玉兰酥椰香回甘。一盘三味,春意盎然。

南翔馒头店的春季“限定款”腌笃鲜小笼馒头也已回归。相比传统鲜肉口味,腌笃鲜小笼馒头里多了份春笋特有的脆嫩鲜香,汁水丰腴鲜美。同时为了照顾不同地区食客的味蕾,首次在包间区域尝试推出“神仙全家福捞面”。鲜贝、河虾仁、蟹黄、蟹肉、蟹柳、鲍鱼、牛小排、猪排,八大食材汇集在一碗面里。

部分春季食材的赏味期限最短的只有15天,时令性极强。“有些食材一过季,菜品就要跟着下架,要吃的話就只能等明年了。”罗玉麟表示。

文/晨报记者 徐妍斐
图/受访方