

拥有19年护士工作经验的范晓芬,在衢州组建了一支5人陪诊小团队,她希望:

# 以温暖的陪伴化解病痛

**记者曾晨路报道** 对于医院,大部分人有莫名的恐惧感。恐惧源自对病痛的未知、晦涩难懂的医学术语,甚至是外形相似却功能截然不同的大楼。这些,对于护士范晓芬来说,都轻车熟路。直到辞去工作,有了一个人看病的经历,她才意识到,从挂号到做检查再到取药,要在不同楼层、楼栋间奔波,整个过程纷繁复杂,特别“费人”。

“费人”意味着有市场。去年,范晓芬从抖音、小红书等社交平台看到陪诊师这一职业兴起,有着19年护士工作经验的她觉得,入行陪诊是个不错的选择。观察了大半年,今年1月,她选择入行,并在短短3个多月时间里,建立起一支5人陪诊小团队,为有需要的人提供陪诊、代取报告单、代买药等服务。

## 这是门生意

陪诊,半天200元,全天388元;代跑88~108元。这是范晓芬团队的定价,低于上海、杭州等大城市标准,与衢州同行价格相当。

“这是收费服务,专业性是第一位的。”范晓芬在组建团队时,要求每位陪诊师都有医学相关背景,并建有一套工作流程,比如,接到单子后,第一时间与客户对接,了解对方的基础疾病以及身体不适的部位等,以自己的专业初步判断第二天挂号要选择的科室。除此之外,提前一天前往客户指定医院进行踩点,从挂号到门诊再到可能要进行的检查科室的位置,都要做到心

中有数,尽量不让客户走冤枉路。

专业性越强,客户体验感越好。一次对接时,对方跟她说自己胃痛,吃了一段时间胃药却不见好。“问清楚痛的位置,我初步判断他可能不是胃痛,是胆囊结石引起的胆绞痛。胃和胆囊的位置很近,不少人分不清楚到底是哪里不舒服。”范晓芬当即建议他第二天到医院先做检查,早上不要吃东西,保持空腹。在消化内科就诊时,医生排除了胃病的可能性,并开出磁共振单,通过检查来进一步诊断。“B超只能浅表地看胆囊情况,磁共振可以发现胆管内是否合并有结石,胆囊管的长度等,为下一步治疗提供更好的依据。”从科室出来,范晓芬会跟客户解释做检查的目的,“有专业背景,才能把看病的过程、要做的检查跟客户讲清楚,让他更安心,对医生也会多一份信任。”这是范晓芬坚持只招收有医学背景成员的原因。

做完检查,客户回家了,但范晓芬的陪诊工作还没有结束。她要等检查报告结果,如果报告显示有病症,还要找医生看报告、开药,并把药送到客户手中,告诉他如何用药以及注意事项,陪诊才算结束。

## 常常在安慰

虽然入行不算久,但这5人的小团队,目前基本上可以保证每人每天一单生意。范晓芬观察到,陪诊的以老人尤其是空巢老人为主。找他们的,几乎都是

老人的子女,他们大多工作生活在外地,无法第一时间陪伴左右。

当护士时,范晓芬时常碰到独自看病的老人,对他们,总会多一份耐心。如今,建了陪诊师队伍,在招收成员时,她最看重“专业度”和“有爱心”,定下诸如随身带一个灌有热水的保温杯、为空腹检查的客户备一份早餐、多与老人聊聊家常等规定,为增进感情、方便沟通,还尽量为老人匹配方言相通的陪诊师。

一次,团队成员陪诊一位老人,老人心情不好,闹脾气,嚷着要喝温水,递给他,却一会嫌烫一会嫌凉,反复折腾。“我们的陪诊师没脾气,一直陪着笑喊奶奶。最后老人检查完拿了药,主动说了再见。”在范晓芬看来,他们是一支有爱心的团队,虽然也有牢骚,但只在群里发泄,而且不说家长里短,更多的是相互鼓气:“病痛本来让人不舒服,加有的老人心疼子女花钱,对我们没好脸色,正常的。”“老人就是老小孩,把他当自家长辈、小孩看,就好了。”……

“陪诊是门生意,但这个生意不是冷冰冰的,我们希望给客户尤其是老年客户带去一份陪伴,让他们的子女放心。”这是范晓芬团队的宗旨,也正是这一宗旨,他们曾把一个简单的陪诊单做成了系列单,客户住院、出院、复查全部指定由他们陪同。客户50多岁,儿子一家远在辽宁,而且儿媳妇当时怀孕7个多月。老婆和老爸,他的儿子只能顾一头,是陪诊师的出现解了



范晓芬(右)正在陪诊。

难。“后来客户跟我说,由我们陪着,还能说说话,他感觉省心又舒心,外地的儿子一家也才真的放心。”范晓芬说。

## 为陪诊师“正名”

陪诊师,在外人看来,轻松自由挣钱多。但范晓芬却觉得如履薄冰。

“陪诊师至今没有被收录在人社部发布的《国家职业分类大典》上,还不算是一个正式的职业,我们的权利和义务没办法得到明确。”范晓芬说,在这种情况下,她和团队只能尽可能地做好自我保护,比如不接70岁以上的客户,不接有心脏病、梗塞等病史的客户,不提供接送服务,

为每一位客户购买一份2块钱的意外险,等等。

除此之外,由于没有入门门槛,越来越多没有专业背景的人进入到陪诊这一行,也让范晓芬担忧。她说,虽然随着老龄化程度不断加深,年轻人在城市间流动频繁,陪诊的市场会越来越大,但若一直没有相应的行业规范、监管规范出台,容易出现鱼龙混杂的情况,“一是怕打价格战,逼迫有专业度、用心做陪诊的团队离开;二是怕不专业导致事故发生,让客户对整个陪诊市场失去信任。”

范晓芬和团队希望国家层面能够尽快为陪诊师“正名”,并设置一定的入门门槛,出台相应规范,让这个行业在起步之时就能走稳,既可以吸纳更多人就业,也为独生子女家庭解决老人看病难的实际问题。

## 武义: 特色小吃 香飘夜市

日前,来自各地的摊主在武义古街南门夜市现做现卖特色小吃。现烤的肠粉、葱饼、臭豆腐、羊肉串、鱿鱼、热气腾腾的卡通馒头等特色小吃散发出浓郁的香味,既让古城充满了烟火味,也为即将到来的“五一”小长假进行预热。

通讯员张建成、李云升 摄影报道



# 在丽水,哪里的“深夜食堂”最火热?

■吴启珍、杨潇、夏金地

火爆的烧烤带动淄博第一季度财政收入增速由负转正,增幅跃升全省第三,吃货的能力让人惊叹。在丽水,同样不可缺少吃货。那么,被称为不打烊的“深夜食堂”,丽水的夜宵现在怎么样?丽水的吃货与美食又能爆发出多大能量?这一期,我们一起走进丽水城区的几个“夜宵胜地”,感受城市的烟火气和“燃”起来的夜经济。

天宁二村:丽水人默认的“夜宵村”

晚8点,夜色降临在丽水的大街小巷,天宁二村各个店面的彩色霓虹招牌照射出光芒。随着气温攀升,街上散步的人多了起来,这里的夜宵摊生意也红火了不少。

“烧烤、烤鱼、家常菜、小龙虾……”因种类丰富、价格实惠,天宁二村成了不少丽水人默认的夜宵聚集地。即使饭点已经过去,天宁老地方、庆元农家火锅小炒、姐妹烧烤、焱火烤牛肉这些店里还是坐满了吃饭的顾客,店门口也密密麻麻地停满了车辆。

“一口小龙虾,一口啤酒,辣辣的,非常过瘾。”家住附近的市民徐立胜说,这几天工作比较忙,每天晚上都加班,今天下班后立刻约了几个哥们来这里吃点夜宵,喝喝酒、聊聊天。

“在这里吃饭很放松,一天的疲惫就全卸下了。”

徐立胜和朋友用餐的“陈厨子大排档”在天宁二村开了四五年了,店里主要以家常菜、海鲜为主,但是最近到了“小龙虾季”,店里的小龙虾经常是供不应求。“现在点小龙虾的客人非常多,一天能卖出100多斤。”陈厨子大排档的老板笑着说。

老板说,最近店里生意不错,两层楼都坐满了人,高峰期需要等位。“5月份和6月份会更忙,客人经常会吃到凌晨甚至天亮。”

店内的生意火爆,线上订单量也在增加。配菜、包装、送餐,最近一段时间,“姐妹烧烤”的员工们比平时更加忙碌了。

店主介绍说,最近天气热,好多人都想晚上在家喝点冷饮、吃些烧烤,除了要照看店里的生意,每天的外卖订单量也不少,

着挑选美食的市民。店里桌子坐满了食客,不少桌上摆着啤酒,三五好友聚在一起,举杯畅饮。

开了十年的“老王猪肠粉”店里的食客络绎不绝,不时有人进来点上一碗。老板老王,围着围裙,在锅炉前拿着勺子筷子不停地放粉干、捞粉干。

“这条街做餐饮的很多,只要肯吃苦,就有机会。我们这个店开了十年了,猪肠粉是我们店里的招牌,我们大肠特别好吃的秘诀就是干净,每根大肠都要仔细洗净,再用独特的配方,小火慢炖煮入味。”

老王说,他们的小店会营业到凌晨2点,他一天睡不了多长时间。大热天守在炉子前很热,不过付出也有收获,他们的生意很红火。

这家位于宇雷路的粉干店,作为这条路上的“元老级”店家,在见证了宇雷路餐饮店铺从“门可罗雀”到“门庭若市”的同时,也成为丽水猪肠粉干的“代表店家之一”。

“阿姨芥菜饭”也在宇雷路开了十年。这家的招牌就是芥菜饭。

开店的丁大姐是个60后,老家在缙云。现在已经是丁大姐接手的第三年了,三年中他们烧坏了六口煮饭的大锅。她说,尽管这家店她是半路接手,但每每看到熟悉的身影来店里,还是挺幸福的。

宇雷路:食客总能找到最新的口味

天气渐暖,宇雷路上汇集着人来人往的食客。食客们流连在各夜宵店中,商户们在厨房里忙得热火朝天。这份忙碌和热闹一直持续到夜里,甚至持续到天亮。

拌面、鱼丸汤、火锅、小龙虾等各色美食小吃店前,流连

包,可能是丽水最贵的小笼包子。这家店的招牌蟹黄汤包18元1笼,一笼有8个,和我们常吃的小笼包相比贵了不少,但还是吸引着众多食客前来品尝。

据店内广告介绍,龙袍蟹黄包是上海的名小吃。因为汤包的外皮皮薄似纸,贵如龙袍,才有了“龙袍蟹黄汤包”的称呼。“蟹黄包上桌要抓紧吃,汤包在笼屉上时间长了会粘破漏汤,影响了整体的口感。”老板为了顾客送上一屉蟹黄汤包时提醒道。

“这条街位置中心、品种齐全、烟火味浓,最重要的是这里总能找到最炫的宣传、最新的口味,确实有‘天花板’级别的味道。”一位丽水吃货对这条街进行了小结。

处州府城:夜宵江湖的“后来者”

近几年,处州府城夜宵迅速崛起,成为丽水夜宵江湖中不容忽视的后起之秀。夜幕下,古色古香的街区里,满街的红灯笼亮起来,雅致又不失文艺。街上地道的饭馆很多,有鸭血火锅、美味鱼头蛙、湘西美食等等,天天黄昏到次日清晨都有夜宵供给,引来四方食客聚集,生意火红。

处州府城的美食店,大多集中于南明街一带,阿华特色排挡是其中人气最旺的一家。“阿华”是丽水排挡界的老牌子。

了,老店在三坊口已经开了十多年。三年前,阿华特色排挡处州府城店开业,生意依然火爆,原来的三层楼不够用,又租了一幢二层小楼,最多能同时容纳100多桌客人。

“每天晚上6点到7点的晚饭时间,9点半到12点的夜宵时间,都是店里的用餐高峰期。”据阿华特色排挡陈经理介绍,火爆腰花、猪头瓣、极品牛肚、香蕉飞饼以及小龙虾、知道了都是本店最受市民追捧的特色菜,“平时一天接待客人的量是100多桌,周末能达到200多桌,最忙的时候能突破400桌。”

离阿华特色排挡不远,有着20多年历史的007海鲜大排挡同样宾客盈门。在这家大排挡,共有近200种海鲜品类可供挑选,剁椒鱼头、冰镇龙虾、盐焗炒虾、红烧红蟹……主打的就是海鲜“聚会”。“吃海鲜最重要的就是讲究一个‘鲜’字,所以我们都是一大早去菜场进货,保证食材新鲜。”店主何女士说。

来007海鲜大排挡的,有很多是熟客,也有不少是看了美团、抖音的推广,慕名前来的。大排挡附近,有几家酒吧,很多年轻人玩到半夜,顺便进店吃个宵夜。

烧烤啤酒小龙虾、火锅海

鲜铁板烧……处州府城形式多样、涵盖多种美味的夜宵,在夜色下散发着诱人的气息,足以让人敞开怀来个畅快淋漓。

## 社区团购的蔬菜吃得放心吗?

“百姓点检”现场告诉你

本报讯 记者羊荣江报道

近年来,社区团购、线上直播、自动货柜售货等食品消费领域新模式不断涌现。通过这些途径购买的食品是否安全,备受消费者关注。日前,省市场监管局联动全省各市县开展食品安全“新业态食品·百姓点检”现场活动,免费为消费者提供生鲜食品快检服务2293批次,结果全部合格。

活动当日,全省各级市场监管部门集中发力,11个市、98个县区同频开展现场活动,重点对社区团购等新业态食品开展监督抽检。据统计,线下参与活动人数达8897人次,免费为群众提供蔬菜、水果、肉蛋等生鲜食品快检服务2293批次,结果全部合格。

活动中,省市场监管局还联动湖州市、长兴县招募了由人大代表、政协委员、协会会员、基层网格员及外卖小哥等组成的“食安观察员”队伍,着力建立监管部门与各阶层间的沟通桥梁和联络纽带,为食品安全监管注入鲜活力量。

我/是/生/活/家 ——我在工厂的生活

## 从一无所有到 杭州买房 我的奋斗没有浪费

■马上礼

多。从此以后,我就在公司里安安心心地上班了。

2003年5月,我在一次公益活动中,认识了一位一起来参加活动的姑娘,她叫徐碧珍,也是我们浙南山区人。她中学毕业后,考上湖州一所专业技术学院读书,毕业后来杭州工作。也许我们是老乡的缘故,很谈得来,性格上也合得来。她不仅有知识有文化,而且人也长得漂亮。后来,她经常帮我打扫房间,清洗衣服,还会烧可口的饭菜。这一切,都让身在异乡的我感觉阵阵温暖。通过两年交往,2005年4月,我们俩回到老家办理了结婚登记手续,正式组成家庭。

我刚来杭州的时候,一无亲人,二无朋友投靠,没有文凭,也没有技术。当时找了两个多月时间,也没有找到好的工作,家里带来的路费已经花完。想回老家去,连买车票的钱都没有了。后来经人介绍进了杭州城西一处建筑工地上当小工,不论天晴下雨,每天从天亮干到天黑,天晴一身灰,下雨一身泥,又脏又累。每天傍晚一到下班,我感觉全身腰酸背痛。那一年,我从年头干到年底,心里打算等领到工钱后,就可以把家里的债还了。可万万没有想到,黑心的包工头拿着我们十几个民工的血汗钱跑了,我一年的辛苦,白干了。

到了农历年底,城里的居民们家家户户都贴着红对联挂着红灯笼,鸡鸭鱼肉的香气扑鼻而来,一家老小正团聚在一起,享受喜气洋洋的春节,而我因为没有路费不能回家,只能一个人留在工地过年,特别孤单。

天无绝人之路。过了春节,2003年初,城里工业区的工厂恢复生产,开始招工。我经人介绍,进了杭州城西一家塑料公司当搬运工。搬运工虽然辛苦,但是比起在工地上轻松得没有浪费。



马上礼(左二)一家四口。