

# 179路公交车站点设置引发大宁家长讨论

□记者 陈佳玲

日前家住明园一期的赵女士向记者反映,今年9月她的儿子就要上小学了,念的是小区对口的大宁国际小学,低年级学生在东校区读书。学校位置看上去离家不远,但上下学出行却成了让人头疼的烦心事。“179路是我们这个区域唯一一部开往大宁国际小学(东校区)的公交车,但是线路规划不合理,班次特别少,全天只有8班车,间隔时间较长、40分钟才有一班。这些原因造成孩子们没有公共交通可以搭乘上学。希望有关部门可以调整优化一下线路,方便孩子和家长。”赵女士说。

记者了解到,永和东路平型关路一带密集分布了多个住宅小区,如和源福邸、明园、大宁金茂府等。这个区域还建设有多所学校,包括风华初级中学、大宁国际小学东西两个校区(西校区位于广延路908号,东校区位于北宝兴路900号)等。由于对口的关系,不少居民都会日常送孩子往返大宁国际小学。

## 179路为高峰车 一天仅有8班

记者了解发现,明园、大宁金茂府一带的居民公交出行往北有179路和705路,往南有758路,朝西走有95路、46路等多条主干道公交线,向东则有858路。整体看来,居民出行的公交选择是比较多的。但唯独往返大宁国际小学仅有179这一条公交线。

永和东路共和新路公交站是距离明园、和源府邸小区最近的上车点。记者在站点看到179路是高峰车,每日班次仅有8班,线路往返原平路汶水路和北宝兴路民晏路,其中途经共和新路、永和东路、平型关路、广中路。而停靠永和东路共和新路站的时间是上午6:40、7:09、7:40;下午16:35、17:11、17:41、17:11。

赵女士告诉记者,大宁国际小学上课时间为7:45,如乘坐179路只能选择7:09的班车,乘坐4站公交到平型关路广中路站下车后还需步行800米才能到达学校;而学生15:10下课,下午广中路平型关路第一班发车时间为16:04,放学如坐公交则要等待

很久。“不到两公里的路,正常驾驶只需5到6分钟,但179路现在的班次和路线设计,就变得十分折腾。”赵女士对此感到非常不解。

## 上下学高峰 校门口私家车排起长龙

日前,记者来到位于北宝兴路的大宁国际小学(东校区)门口进行实地调查。当天下午14:40,学校门口停满了助动车,私家车排队绵延近200米。“从小区开车过来只需5分钟,但我得提前1小时来接孩子,不然车位就只能停得非常远,孩子出来需要走很长时间的路。”一位家住宝华现代城的家长说道。住在明园的郭先生说:“如果179路可以改道途经东校区,家里老人就可以乘坐公交来接孩子了。”

尤女士家住明园一期,她的孩子马上要升四年级,从大宁国际小学东校区换到西校区上学。回想过去三年的上学路,尤女士也深感不便。“公交车时间很被动,走走也是挺长一段路,于是我们小区的几个家长商量决定



校门口停满了助动车

每天早上轮流开车送小朋友上学。但是放学,就只能靠老人接送,一路走回来,碰到下雨天,就特别麻烦。”

对于179路走向和班次的现有设计,明园居民意见反映最为强烈。多位家长认为,由于没有便捷的公交选择,很多人选择开私家车或电瓶车接送孩子,导致上下学时间,校门口交通严重堵塞,带来安全隐患。

另外,记者注意到179路途经的平型关路彭江路站本离明园二期、金茂府二期比较近,但实际上明园二期平型关路门不开放,大门开在广延路上。

## 179路目前客流稀少

事实上,要满足周边所有小区居民的乘车需求,这对于公交线站点设置是一项很难完成的挑战。采访当天下午15:40,记者在广中路平型关路站候车,现场观察的半小时里,

乘客中未发现有大宁国际小学的学生。16:04的那班车上仅有三名乘客,车厢内非常冷清。一位乘客受访时表示,平时在车站上看到风华初级中学、大宁国际幼儿园的学生较多。记者采访了当班司机,其表示由于乘坐的人少,这班车才改为了高峰车,乘客主要是万荣路工业区的上班族、风华初级中学、大宁国际幼儿园的学生,而大宁国际小学的学生很少乘这班车上学。对于附近居民提出的需求,司机建议在广延路、彭江路设置站头,兼顾各个学校的学生,但站头具体位置的选择还有待周密的考虑。“站头太远了,乘客就不会来坐车了。”

居民赵女士提供了一个179路公交的优化建议:改道走广延路到彭江路,再到灵石路走北宝兴路。如此设计虽然方便了明园、大宁金茂府的居民,但是可能会对原本乘公交车抵达风华初级中学的乘客带来不便。

# 揭秘“葱烧海参”家常做法

□记者 陈佳玲

记者跑遍了大宁,找到了一位喜欢美食的“邵大侠”,无论是天上飞的、河里游的还是地上跑的食材,没有他不会料理的。上海菜、粤菜、川菜、西餐、甜点、家常菜……无论何种菜式,他都能做得色香味俱全。

“邵大侠”今年70岁,住在新梅共和城。他“混迹”美食界数载,祖上曾经营西餐厅。他经常教邻居朋友们做菜,大家也喜欢到他家蹭饭。

他说:“厨师的手艺,是不外传的。我喜欢做菜,做菜对我而言是一件美好的事情。”“邵大侠”喜欢做菜、钻研美食,对下厨充满热情。

## 本期美食：葱烧海参

本期“邵大侠”给大家介绍的菜是“葱烧海参”。这道菜,在粤菜、闽菜、浙菜、沪菜、苏菜、鲁菜、辽宁菜里都是名菜。海参是世界八大珍品之一,既是食材,也是名贵的药材。《本草纲目拾遗》中记载此食材,味甘咸,补肾,益精髓,摄小便,壮阳阳痿,其性温补,足敌人参。

- 食材
- 主材:海参、大葱
- 调料:水、油、黄豆酱油、糖
- 小贴士
- 1、泡发海参全程不可以沾一滴油;
- 2、泡发海参时内脏、黄经、内膜需清洗干净,以防有腥味。
- 记者点评

乌黑铮亮的海参,夹一口送进嘴里,入口即滑,软糯鲜香。

不仅海参是人间美味,葱也非常好吃,香味四溢。

## ● 步骤

- 1、泡发海参。  
第一次泡发:温水清洗海参后,放入60度水里泡发8小时,海参发软,破开洗净,去除海参肚子里的砂子、黄经、尖齿。  
第二次泡发:入冷水煮开泡发,再次清洗,把内腔膜全部洗净。  
第三次泡发:焖烧发制,放入压力锅中煮40分钟。  
再洗净后,浸泡十到十六小时就可以做菜,泡发的海参是原来的6到7倍。
- 2、大葱切段备用,锅内倒入50ml油加热,放入葱段煸炒至微黄、微焦。
- 3、放入泡发完成的海参,倒入热水,淹过海参,加入黄豆酱油30毫升。
- 4、加糖25克,开中火加盖焖烧30分钟,葱烧海参大功告成。



左手晨报右手周到

社区生活为您指南

生活在大宁的您,左手一份社区晨报,右手点开大宁周到,就可以悦享身边事,畅享社区生活。

社区晨报是上海报业集团旗下一份深耕社区十年的报纸。大宁周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖大宁、彭浦镇。周到家族兄弟姐妹众多,覆盖上海中心城区及周边,聚焦上海市民生活的方方面面,为您生产原汁原味的社区新闻,向您提供权威的政策咨询,实用的社区生活资讯。投稿、相亲、表扬、爆料、活动报名、免费门票……我们一样不少。

大宁的事,我们帮你想周到!



扫码关注大宁周到



扫码关注上海社区发布