

# 再说出租车司机拒载

□李春富

看了日前《信阳日报》民生新闻版《打车难 载客三轮车漫天要价》一文,笔者不得不再次说说出租车司机拒载。这不仅是因为三轮车的“趁火打劫”,更因为出租车司机的“无厘头”拒载,让人们在欢乐的节日里徒增了一肚子闷气。

“闷气”不是自己找的,而是出租车司机“摆”给你的。农历正月初六,笔者欲打车从报晓新村到楚王城,被出租车司机四次拒载,其中最典型的是笔者已经坐在车上,却因司机一个“堵车”理由而被狠狠地“赶”了下来。后来终于遇上一个好心的出租车司机将笔者带到目的地,才明白根本不是堵车,只是他们不愿去而已。在边走边拦车的路上,笔者看到一辆辆打出“空车”的出租车从面前飞奔而过,对于人们的招手熟视无睹,即使有停下来的,也大多是在乘客的“弯腰中”扬长而去。与此形成鲜明对比的是非节假日“车闲”之时,满大街的出租车只要一遇到路边有人站着,就会“热情”地鸣笛相邀,甚至将车慢慢地驶向你的身边,伸出头来笑脸相问:坐车否?前倨后恭的鲜明比照,活脱脱地画出一个个“白眼狼”似的“光辉形象”。试问:如此形象,“窗口”如何擦亮?耳闻目睹中,笔者有一个大胆的想法:农历正月十五过后,倘若在全市搞一个民意调查,统计一下春节前后的20多天里,出租车司机到底拒载了多少人次,恐怕会令人大吃一惊。为什么会出现这种现象,而且年年如此?如果将责任归结于“主要是驾驶员素质较低、服务意识不强导致的挑选乘客现象”,恐怕是难以服众的。笔者以为,主管部门及出租车企业未能很好地履行主体责任,未能建立有力的教育、培训、监管和奖惩机制,才是问题的关键。因为,主管部门的“以罚代管”,出租车公司的“份儿钱”高压,出租车司机的逐利欲望,行业内部的职业道德匮乏等叠加在一起,无疑是导致出租车拒载的幕后推手。

所谓“欲调病体,须治病根”。罚款或可在一定程度上减少拒载行为,却不能从根本上解决打车难、份儿钱高等现实问题。要解决这些问题,必须看到其背后的体制、机制因素。如果主管部门、经营主体能切实负起责任,出租车司机能在追逐利益的同时兼顾社会道义,再辅以打破垄断经营,以市场需求安排资源分配,百姓打车难题或可得到解决。

说了那么多,笔者就是想告诉出租车司机:不拒载、不绕道、不宰客,开出租车难道就赚不到钱?答案是:否!“这些做法都是眼前利益,最终砸自己的牌子。只有站在乘客的角度考虑,才能建立出租车行业优质服务的好口碑。”月收入上万元的重庆“金牌的哥”杜义,用自己11年的道德和诚信经历,真切地回答了这一问题。



## 出租车司机将戴“紧箍咒”

□本报记者 赵锐

前段时间,本报报道过出租车司机拒载的问题,道歉加书面检查,就是拒载乘客的出租车司机接受的最高处罚。近日,交通运输部发布消息,从今年4月1日起,《出租汽车驾驶员从业资格管理规定》将正式施行,到时,如果出租车司机有不携带从业资格证件、拒载、议价、途中甩客或者故意绕道行驶等行为,将被罚款。

新规主要设定了考试、注册、继续教育、从业资格证件管理四项基本制度。但最受关注的一点是针对拒载出了罚则。出租车司机有拒载、议价、途中甩客或者故意绕道行驶行为的,将处50元以上200元以下罚款。在采访中记者发现,不少市民遇到过以上类似拒载的情况。

市民陈先生表示,遇到拒载会生气,只能再拦下一辆,既然坐车,肯定有急事,司机住往都是停车后回去

哪,然后感觉堵车,再找借口拒载。那么,在规定施行后,市民们再遇到类似的拒载,会不会去拨打监督电话来投诉呢?陈先生表示,既然有措施出台,肯定有约束,出租车司机就不敢了。随后,记者在市区中山路口打车,约20分钟才拦下了一辆出租车,待说明去处,司机说那条路多难走,商量着能不能走别的路,记者问是不是绕远了啊,司机说是有点远。司机说:“你要不是记者,我也不拉你去的。”记者问:“那你这不是拒载啊?”司机说:“那也不是我一个人拒载,你要找也找别人的事。”按照交通执法部门界定,拒载主要分为两种情况:一种是出租车显示空载,司机停车后向乘客去问后,拒载乘客;另一种是出租车显示暂停待客,但主动招揽乘客,问明去向,以所谓“要加油”、“马上要换班”等理由挑活儿的。希望随着今年4月新规的施行,能给这部分“挑活”的司机敲响警钟。

儿子不愿意接手这个作坊。老余告诉记者,从他奶奶那辈家里就开始做豆腐了,后来传给了父亲,到自己这儿已经是第三代了。三代人传下来的手艺,如果儿子不接,失传了很可惜。

老余说,做豆腐虽然挣钱不多,但好在是传统的手工豆腐,做好了就不愁卖,基本上都是被提前预定好的。几年前,他盖起了二层的小楼;为了方便送货,去年,他买了一辆机动三轮车,专门骑车给人送豆腐。老余说,他还有一个最大的愿望,希望在几年内把生意做大,办起自己的豆腐加工厂。虽然豆腐制作不断向机械化靠拢,传统的作坊式制作正淡出人们的生活,但老余却依然做着他的“小灶豆腐”。在他看来,“小灶豆腐”就是比那些蒸汽做出的、放入了各种添加剂的豆腐来得纯正、自然和健康。“豆腐,离开了小灶,味道就是不对劲。只可惜现在‘小灶豆腐’正在一家家地减少。”老余言语间流露出对“小灶豆腐”的眷恋,“只要我的豆腐作坊还开着,我就只做‘小灶豆腐’。”

# “你母亲身体好,我就放心了!”

□本报记者 周海燕

农历正月十四17时许,窗外寒气袭人。而在商城县城易小桥头市场一栋不起眼的小楼的一户住宅里,却暖意融融,已经87岁高龄的刘启荣奶奶家里迎来了一位特殊的客人。这位从南阳来的客人,就是一级战斗英雄郝修常烈士的哥哥郝修合。郝修合为什么不远千里带着礼物来看望刘奶奶呢?这里还有一段感人的故事。

原来,刘奶奶的儿子王克华与烈士郝修常家有着一段不平常的情缘。1979年10月,已经

上初中的王克华从一张报纸上看到一篇报道一级战斗英雄郝修常烈士的英雄事迹,看完这篇报道,王克华被英雄的事迹所感动。于是,他暗下决心,去做烈士父母的儿子,去安慰烈士父母伤痛的心。第二天,他就给远在南阳唐河县的烈士父母写去了第一封信。从此,无论是王克华当兵,还是他退伍还乡,三十多年从未间断。而特别令郝修常父母感动的是,1985年,当时,正在部队服役的王克华接到“父病重”的电报,经部队批准后,回家探望父亲。然而,就是在这样的情况下,他仍又踏上了郑州开往唐河县的长途汽车。几次转车,经过十几个小时的颠簸,又

步行十几里乡间土路,王克华才赶到烈士的家乡——郑沟村张庄队。1998年4月,已经回到地方的王克华得知郝修常的父亲病故了,连忙怀揣着妻子借来的500元钱赶往唐河县。他和郝家其他儿女一样,披麻戴孝,为郝修常父亲守灵,行亲儿之礼,圆满安排了老人的后事。烈士父亲去世后,留下郝修常年迈的母亲。怕老人孤单,王克华一有空就给她打电话,还时常抽空去看望她,给老人送去钱和衣物。一到郝家,王克华就拉着老人的手说个没完,那亲热劲儿让人眼馋。烈士母亲也逢人就说:“克华不是我亲儿,但对我比亲儿还亲!”三十多年来,郝家人

## 欢天喜地闹元宵



舞龙



元宵夜焰火

正月十五闹新春。昨日,在市中心城区46处特色文化广场、著名文化景点,各种演出竞相展开,20余支民间花会队伍进行传统文艺踩街活动。元宵夜,浉河区在琵琶台举办了灯会和民间歌舞展演活动。平桥区除了在世纪广场举办民间歌舞展演活动外,还在浉河岸边举办了盛大的焰火晚会。

本报记者 郝光 摄



猪八戒背媳妇



浉河灯展



观看演出



旱船



踩高跷

## 我市新春招聘会供求两旺

本报讯(记者 赵锐)2月4日,我市在体彩广场举行了一场为期两天的招聘会。

记者看到,在现场众多的求职者中,绝大部分都是年轻人,而今年已经58岁的沈师傅就显得有些与众不同。

沈师傅原来在一家私人企业当水电工,由于效益不好,工资待遇有点低,就想来碰碰运气找一家工资能高点的单位,只是担心自己年龄太大了。记者发现,在这次的招聘会上,应届的毕业生占的比重非常大,每个招聘摊位前都可以看到很多年轻的求职者们在填写简历。在一家单位前,有一位英语专业毕业一年的求职者小李。小李告

诉记者,她原来在上海做人事工作,由于想在自己的家乡发展,这次也是来看看有没有合适的工作。在她还在驻足观看用人信息时,一家用人单位的工作人员走了过去。双方交谈了一阵后,小李便前去填表了。

据记者观察,从人才需求的比例来看,占前几位的还是一线工人、营销人员等,其中大部分用人单位招收的人数是很多的。城市发展的速度越来越快,这些求职者的求职历程也许十分艰辛,但是在看到他们成功后,脸上洋溢的喜悦的表情,我们也是由衷地高兴,这里也祝所有的求职者们新年里能顺利如愿地找到满意的工作。

### 【新春走基层】

## 老余和他的“小灶豆腐”

□本报记者 赵锐

农历正月十三,记者来到了浉河区柳林乡,感受这里以磨豆腐为生的人们有着什么样的新变化。

刚刚进入柳林乡的柳林老街,各种各样的豆腐招牌映入眼帘。在柳林老街,仅仅百余户的人家,就有20多个加工豆腐的作坊。狭窄的街道两边,一堆堆劈好的木柴,一缕缕升起的炊烟,以及一栋栋崭新的楼房,见证了豆腐加工师傅们的勤劳。余广波的豆腐作坊在老街的中间,门前没有竖任何牌子。老余今年快50岁了,做豆腐超过了30年。记者走进老余的豆腐坊时,老余已经在压豆腐了,压豆腐是做豆腐整个程序里的最后一个

步骤了。只见老余先将压豆腐的木框摆好,把宽大的方形豆腐包放在木框之中,开始将豆腐花一瓢一瓢地舀到木框里,水哗啦啦地从下边流出来,豆腐渣沉积在木框里。等到木框里的豆腐花积满了,将豆腐包的四角翻过来,再将豆腐花包住,上面用木板压好。等到豆腐不老又不嫩的时候,揭开木板和豆腐包,豆腐就做成了。

老余说,做豆腐挺苦的,一是磨黄豆,再就是早起。光磨黄豆就能占用一半的人力和时间,现在有了磨豆机,轻松不说,杂质还少,这个苦可以不用受了,但那早起的“惯例”却是没法改。

提起做豆腐,老余很有感慨:那可是一件既繁琐又很辛苦劳累的活儿。先不说程序

繁复:要泡豆子,然后磨成豆浆,再把大锅里的豆浆煮沸,然后点石膏粉,再盛出来放到木框中用纱布打包,榨去水分……而且还得大清早将豆腐拉到几里外的集市上去卖,但做豆腐就得受得了这份苦。老余告诉记者,做豆腐最关键的技术就是点石膏粉了。所谓点石膏粉,说白了就是放石膏粉的比例,比例合适与否直接关系到豆腐能否成型。一般来说掌握了比例就可以单做了。因此点石膏粉的手艺,许多做豆腐的师傅一般是不轻易传人的。

老余做的是地锅豆腐,除了磨豆子用机器,其余的都要用人工来完成。每天,在他的作坊里,总会有五六个人干活。因为太累,老余的儿子虽然也在作坊里干活,但老余担心