



济宁汽车总站附近经常有非法营运的车辆在等客,这些司机跟乘客漫天要价,行驶时随意穿插转弯,无牌无照驾驶速度还很快。这些车辆存在很大的安全隐患,众多市民希望有关部门治理一下。

## 漫天要价、无牌无证、不守交规 载客“黑车”又抬头了

本报记者 路帅



济宁汽车总站附近,许多非法拉客“黑车”在等生意。本报记者 李岩松 摄

### 漫天要价,比出租车价还高

3日下午1点,济宁汽车总站附近,车站外的道路上停着10多辆非法营运的车辆,其中包括电动轿车、机动三轮车、电动三轮车。司机大多为年纪较大的男子和中年妇女,他们站在车旁招揽生意。这些非法营运的车辆装备简陋,有的是老年代步车,有的是安装棚子的电动三轮车,机动三轮车

也没有牌照。其中,一辆机动三轮车的前挡板脱落,车主直接拿出红布条系上。

“坐车吗?去哪里?”一位穿着红衣服的中年妇女堵在乘客前面询问。

“那地方很远,你给我25元,马上走。”得知乘客要去戴庄,这名妇女边说边打开车门,让乘客坐车。看到乘客要离开,她又高

声地喊:23元,行不行?”

以往红星美凯龙为例,电动三轮车一般要价为15元,13元,电动轿车要价为20元,机动三轮车要价20元。一位李姓出租车司机告诉记者,搭乘出租车从汽车总站到红星美凯龙,不会超过15元。

一位女司机表示,她还能提供汽车票、出租车票。

### 十字路口,随意地穿插转弯

很多非法营运的车辆载客后,在机动车快车道里开得飞快,司机大都不遵守交通信号灯,在路口随意掉头变道。

一个提着行李箱的女孩刚走出车站,便被一女司机拦下。经过一番讨价还价后,女孩钻进了电动三轮车。

记者跟随这辆电动三轮车,女司机发动车子后,径直拐进了机动车道,沿建设路一路北去。女孩坐在后面的棚子里,一手抓着行李箱,一手扶着棚子支架。在建设路与太白楼路交叉口,此时由南向北方向的车道为红灯,三轮车见状从车缝中挤过,绕到车队最前面,

压过斑马线等候绿灯。

这时,车上的女孩跟司机说话,用手指了指太白楼路方向。女司机听罢,车头向左一拐,直接从十字路口斜穿而过。

“红灯就几十秒,为了抢时间斜穿马路,太危险了。”在路口等红灯的刘先生说。

### 无牌无证,出了事咋办?

在这些非法营运的车辆中,几辆机动三轮车没有安装任何牌照。那些电动轿车的司机驾驶时摇摇晃晃,驾驶技术让人堪忧。“开机动三轮车,没有牌照敢开往市区吗?”一名三轮车女司机一脸不在乎。

“没事,交警不查,万一查,加大油门就跑掉了,

我还没被查到过。”这名女司机说,她开的是丈夫的机动三轮车,没有办理牌照和驾驶证。

一对父女扛着行李,打算乘车去济宁汽车北站。在保证能提供发票的前提下,父女俩坐进电动轿车。女司机笑着点火启动,但技术并不娴熟,只见电动轿车不住地“点头”。

发动起来后,她没有观察路况,便快速向左转弯,驶入建设路机动车道,后面正常行驶的汽车险些追尾。

“这些车辆非法拉客,漫天要价,不仅损害了乘客利益,也有损济宁的城市形象,有关部门能否治理一下。”刚从济宁汽车总站出来的乘客孙先生说。

# 中国大闸蟹领导品牌 “蟹都汇” 2013 年大闸蟹发布会在钓鱼台国宾馆举行



在传统节日佳节临近,同时也是2013年大闸蟹即将上市之际,9月2日下午,在北京钓鱼台国宾馆,中国第一大闸蟹品牌——江苏“蟹都汇”全国连锁机构举办了今年大闸蟹上市新闻发布会,这是“蟹都汇”继去年在北京钓鱼台大酒店召开全国性的新闻发布会之后,第二次在首都举办顶级行业发布会。

在发布会上,来自长江水系内多个知名大闸蟹产地的行业协会领导及行业代表齐聚一堂,向消费者通报今年大闸蟹的生长情况、品质及上市筹备工作,其中包括上海水

产行业协会主任郭会涛,苏州阳澄湖大闸蟹行业协会副会长高白男。值得一提的是,农业部渔业“科技入户”行动专家指导组首席专家、上海水产大学教授、博士生导师王武俊亲临现场,从专业的角度指导消费者,如何选出优质好蟹。

2013年大闸蟹即将上市

真情好蟹回馈全国顾客

江苏蟹都汇水产有限公司2007年成立于苏州,7年来已在全国近200个主要城市,共设立了三百多个专卖店,并且在全国第一个实

现放下销售网络所售出的大闸蟹都可以全国通兑,是名副其实的大闸蟹全国连锁机构。

与市场上大部分的大闸蟹商家销售蟹的产地、以产地代替商标的做法不同,从成立之初“蟹都汇”就独树一帜,旗帜鲜明地打出口号:不会销售所谓某个湖区的大闸蟹,只卖真正的上等大闸蟹,不管产自阳澄湖、太湖或者洪泽湖。

在昨天的新闻发布会现场,“蟹都汇”全国市场营销总监黄磊介绍,今年“蟹都汇”的大闸蟹全部来自长江水系。包括阳澄湖、太湖等在内的长江水系湖区众多,生态环境优良,蟹都汇将选择水质清澈、水草和微生物丰富的产区进行采购,并派专人监督和抽检蟹农养殖,目前所有产区的大闸蟹生长情况良好,保证质量。

王武教授对蟹都汇品牌高度认可,他表示,蟹都汇品牌为大闸蟹行业发展做出了示范和榜样,蟹都汇发展模式是水产养殖业发展的一种先进模式。王武教授对蟹都汇大闸蟹的科学养殖技术也给予了充分肯定,对大闸蟹的品质给予了高度评价。

2013年螃蟹产量或减

蟹都汇承诺不涨价

在昨天的发布会上,“蟹都汇”全国市场营销总监黄磊还介绍了消费者十分关心的今年大闸蟹

长势情况。黄磊显示,上个月公司就出了多名“蟹探”,前往太湖、阳澄湖、高邮湖、兴化等十多个大闸蟹产区,与各地蟹农进行深入沟通和了解,并亲身来到养殖塘边抽样观察,看蟹家的大闸蟹好。

黄磊显示,大闸蟹的肥美来自于精心喂养,大闸蟹养殖过程中,需要百分之百的耐心和非常严谨的喂养程序,包括喂养食物的选择和投放食物的过程,都要做到精益求精。饲料中包括大量鲜活的红虫和鱼虾,经过分阶段的精心饲养,大闸蟹味道更鲜,长得更肥,营养价值更高。“从蟹塘的选投、蟹塘的科学管理,到成年蟹的质量检测,直至分拣上市,工作人员均要进行全程跟踪掌握,确保每一只出品的大闸蟹都是上品。”

最近,蟹探们的消息陆续传回,因为今年南方持续高温,给螃蟹的生长、成熟、发育带来的是难得的“长个儿”良机,与去年同期相比,螃蟹的平均体重要比去年增长10%~15%,螃蟹的品质一流。但持续高温同时也带来了不小的麻烦,因为湖水

里的水生物和水草会大量腐烂,螃蟹的“口粮”得不到保障,后期螃蟹的死亡率较大,与去年同期相比,今年螃蟹的死亡率增加了20%~30%,直接影响了螃蟹的产量。所以总体来说,今年螃蟹产量个大,但产量少。

“可能有人会问,在蟹探如此紧张的情况下,你们的螃蟹会不会涨价?在这里,我郑重声明,就螃蟹再少,我们今年也绝不涨价。”在发布会现场,黄磊宣布。他表示,目前为了保证蟹质,蟹都汇已与旗下的十几个养殖合作社,三千多名蟹农提前签订了供应合同,确保全国市场大闸蟹的供应。

蟹都汇济宁店地址:科苑路全聚德斜对过(科苑小学旁)  
电话:3283888  
全国服务热线:400-0000-019

