

上海四院打造骑手急诊一站式诊疗服务

为“城市奔跑者”提供加速急救保障

“没想到这么快,从进医院到缝合伤口只用了45分钟,医生连我怎么恢复工作都考虑到了。”外卖骑手小赵(化名)近日在复诊换药时这样感慨。不久前,他因外伤导致左足背皮肤严重裂伤,在同济大学附属上海市第四人民医院(以下简称“上海四院”)“骑手急诊一站式诊疗服务”机制下,从接诊到清创缝合,全流程高效衔接,如今伤口已结痂愈合,他也早已重返配送岗位。

在上海这座高效运转的城市中,外卖骑手、快递员、网约车司机等新就业形态劳动者日复一日穿梭在街头巷尾。他们是城市运转的重要一环,也是一群“很难停下来的人”。如何在有限时间内为他们提供及时、精准的医疗服务,成为医疗体系需要回应的新命题。

推出专属就医通道

上海四院医务部部长、急诊医学一科主任马林浩告诉记者,医院周边居民区密集,外卖需求旺盛,骑手群体活跃。他们工作强度很大,不管刮风下雨、严寒酷暑,都在路上奔波,最大的特点是很难抽出完整的时间去医院看病。正因如此,上海四院3月起尝试打破传统就医流程,推出“骑手急诊一站式诊疗服

务”,希望在最短时间内完成从分诊、检查到治疗的闭环,减少等待时间,让骑手“看得上病、看得快病”。

截至目前,该服务已接诊近20例患者。最初设想是以处理擦伤、扭伤等相关外伤为主,但实际运行中却发现,问题远不止于此。

“有些骑手来就诊时,并不是单纯的外伤。”马林浩回忆,一名刚到上海从事快递工作的小伙子在配送货物途中突发抽搐,被紧急送医。医护高效诊疗迅速发现,他存在严重的酒精性肝病,此次出现癫痫发作并伴有高乳酸血症,如果没有及时处理,后果可能比较严重。

“还有骑手因突发消化道出血前来就诊。这些情况提示,从临床诊疗思维的角度,接诊骑手患者的时候医护人员不能只盯着外伤。”马林浩表示。

覆盖多种健康需求

一个多月来,上海四院不断对服务优化升级,将原本以急性创伤为主的诊疗模式,逐步拓展为覆盖多种健康需求的综合服务体系。

在急诊环节,医院为骑手开通绿色通道,实现快速分诊与专科直达。创伤骨科、普外

科等多学科协同,确保患者在短时间内完成检查、诊断与初步治疗。

36岁的骑手小杨(化名)在一次车祸中右肩着地,出现粉碎性骨折。上海四院启动快速响应机制,从3月30日晚入院到4月1日上午完成手术,全程仅36小时,远低于同类手术的平均等待时间。手术中,医生采用锁定钢板与微创技术精准复位骨骼,并通过美容缝合减少疤痕。术后3天,小杨便顺利出院,进入康复阶段。

“对骑手来说,上肢功能直接关系到能否安全骑行。我们不仅要把骨头接好,还要尽可能减少创伤,缩短恢复周期。”手术医师、创伤中心及创伤骨科主任陈爱民教授表示。

与此同时,上海四院还将服务向慢性病与潜在健康风险延伸:针对骑手常见的颈肩腰腿痛问题,骨科与康复科联合开展即时会诊,在门诊阶段就制定个性化康复方案,避免小问题拖延加重。同时推出脑血管健康快筛服务,通过颈动脉检查等项目,在30分钟内完成初步评估,帮助早期识别潜在的脑血管病变和代谢性疾病风险。

此外,康复团队还为骑手患者提供一对一运动指导与功能训练,帮助他们在恢复期

尽快回归工作,同时降低再次受伤的风险。

急诊体系整体升级

“骑手急诊一站式诊疗服务”的推出并非孤立创新,而是上海四院急诊医学部整体能力提升的一个缩影。围绕“更快、更高效”的目标,医院近年来持续优化急诊服务体系,在流程再造、多学科协同和精细化服务等方面不断探索。

在流程上,急诊相关学科针对不同人群的就医痛点,建立多类绿色通道。如针对年轻人高发的肾绞痛问题,医院将原本跨日完成的检查与评估压缩至数小时内完成,明确治疗方案,必要时可在24小时内完成手术并出院。在创伤救治中,引入整形外科医生参与急诊备班,24小时全天候提供美容缝合。

在运行机制上,急诊科打破单科室诊疗模式,建立多学科快速联动机制。无论昼夜,一旦涉及复杂病情,相关专科医生第一时间响应,在急诊区域内迅速完成会诊与决策,显著提升处置效率。检验、影像等环节也同步提速,并通过调整优化空间布局、缩短转运距离,为患者救治赢得更多时间。

实习生 唐敏 本报记者 左妍

会画插画的图书馆员

本报记者
李颖
潘碧云
张剑
海报设计
蒋玉涛



陆蕴怡是上海图书馆专业服务中心的文献管理员。日常的她,安静地穿梭于书架之间,严谨细致地完成期刊上架、解答读者咨询,一副标准的“图书馆员”模样。

然而,几年前一次偶然的的机会,上海图书馆筹备一场推荐馆藏期刊的展览,需要做一些展板和文创周边的设计,闲暇时喜欢画些手绘的陆蕴怡主动请缨参与设计工作,插画天赋初露锋芒。在“名刊宝藏”首期展览中,她采用《亚洲学刊》第一期扉页作为明信片设计的灵感;后续展览中,她又以埃及女神为灵感,将古老神话与期刊主题巧妙融合。

陆蕴怡的插画作品,笔触间既有学术底蕴又满是艺术创意,收获了读者的喜爱和好评。甚至有读者专程前来收集她设计的卡片,并在社交媒体上写道,“卡片非常值得收集”,“除了初代,后面也都是BLINGBLING的,喜欢”。

这些看似偶然的灵光一现,其实是陆蕴怡在日复一日的期刊整理和大量阅读中默默积累的结果。当专业的多语种期刊积淀遇上天马行空的创意思维,手绘插画便从“隐藏技能”变成了激活馆藏价值的金钥匙,使得学术期刊里的专业内容以更鲜活的方式走近读者。

一口鲜辣一口糯 后厨直接搬进店

杏花楼超级点心铺焕新

好久不见,老底子味道又回来了。前天,杏花楼福州路总店超级点心铺完成焕新升级,不仅店堂环境明亮时尚、分区明确,而且新增了一大批现制现售的新产品。从播椒皮蛋鲜肉包的鲜爽到原味黄松糕的糯叽叽,百年老字号以古法匠心结合新潮口感,让传统点心适配新生代口味。

全开放式明档操作

前天上午,记者走进杏花楼福州路总店一楼,已经有不少市民围在全透明点心柜前挑选自己的心头好。“这是夹沙豆沙糕吗?好多年没买到了。黄松糕外面裹的是黄豆粉吗?给我来四块。”在糕团区挑了一盘子的“糯叽叽”,市民金阿姨又转到了手工包子柜台前,鲜肉包、豆沙包等经典口味装了一袋子。排在后面的李小姐买了一只播椒皮蛋鲜肉包,立马就咬了一口:“这个馅料挺新奇的,

有点辣有点鲜,味道挺好。”

餐饮部副经理汪夏萍介绍,本次焕新最亮眼的改变,是打造全开放式明档操作区,将后厨直接搬到消费者眼前。揉面、包制、蒸煮、烘烤……点心制作的每一道工序都公开透明。透过玻璃窗,可以看到老师傅指尖翻飞,为叉烧包捏出经典“雀笼褶”;糖沙翁在油锅中翻腾,披上金黄酥脆的外衣;软糯糕团细腻揉制,再放入黄豆粉中翻滚。传统技艺化作沉浸式视觉体验,变成一场治愈人心的手工艺观赏之旅。

跳出单一品类局限

焕新后的超级点心铺跳出单一品类局限,覆盖即时食用、家庭佐餐、日常点心、伴手礼赠。在手工包子区,招牌叉烧包、豆沙包等经典品类坚守传统手工制作工艺,还原老广式本味。两款面包新品同步上新:播椒皮蛋

鲜肉包将青椒的鲜甜、皮蛋的绵糯Q弹和鲜肉的鲜嫩多汁包裹在一起,五黑馒头精选黑米、黑豆、黑芝麻、黑枸杞、黑桑葚五大黑色食材,搭配优质小麦粉,吃出自然健康。

“我们精选四川播椒,先在油锅中炸一遍,再放进冰水中略做浸泡,然后手工剥皮,再剁碎和皮蛋、鲜肉融合在一起,形成鲜辣加Q弹的复合口感。”杏花楼点心部主管景森告诉记者,超级点心铺第一天开业,一早上已经包制了100多只播椒皮蛋鲜肉包。

另一款原味黄松糕则是老底子的味道,糯米粉、粳米粉加上红糖揉成软糯糕体,切成一块块之后裹上黄豆粉。“过去的黄松糕口感比较紧实,考虑到现在的消费者更喜欢软糯口感,我们也进行了改良,口感上主打糯叽叽,香甜不腻。”汪夏萍说。颇有人气的糖沙翁也能在点心铺买到了,它近似上海人的糖糕,外壳微酥,内里蓬松绵软,蛋奶香气浓郁。

还有芋泥肉松糯叽叽、核桃薄荷拉糕、金沙红豆卷等产品吸引了不少年轻消费者。亲子家庭选购。杏花楼表示,在保留传统点心特色的基础上,未来将融合茶香、果味、微咸等新潮口味,持续推出创新糕点。

本报记者 张钰芸

热辣美洲风味燃动假期
上海国际美食持续进阶

塔可的酸辣、汉堡的焦香、烤肉的烟火气扑面而来——“五一”假期,申城美洲风味西餐迎来消费热潮,恰逢上海环球美食汇美洲风味季火热进行,120多款精选美洲风味优选套餐在全市近百家特色餐厅上线。

全球主厨扎根上海

“从2002年在上海开出第一家餐厅,至今我已在上海开出了25家门店。”AZUL RESTAURANT GROUP集团创始人、秘鲁主厨爱德华多·巴尔加斯深耕上海餐饮26年,亲历了这座城市餐饮市场的国际化蜕变。

2010年上海世博会期间,他在秘鲁国家馆开出首家秘鲁风味餐厅,如今旗下4家秘鲁特色餐厅稳定运营。秉持“正统本味、现代呈现”理念,他将柠汁腌海鲜、冷土豆沙拉等秘鲁国菜打造成沪上爆款,见证了异域料理从小众冷门到风靡全城的变迁。

在上海市商业联合会、静安区商务委员

会主办的“2026年上海环球美食汇国际餐饮交流会全球美食巡礼”上,他一展身手,带来了一道秘鲁家常菜“秘鲁招牌海鲜烩”。CHIHUAHUA·呷哇哇墨西哥餐厅创始人、主厨安娜·埃斯特法尼亚·卡萨斯则制作了一道由软质玉米饼包裹的“炖牛肉塔可”,让中国食客爱上美洲的“热辣风情”。

“上海气质堪比巴黎、纽约,美食魅力与包容力独一无二。”安娜直言,这里湘菜、地中海料理、墨西哥菜、意大利菜一应俱全,全球风味皆可寻。美食博主西瓜婷也深有同感:“从平价小吃到高端正餐一应俱全,各国正宗风味、创意融合美食随处可见,包容度、精致感和烟火气兼顾得特别好。”

上海市商务委数据显示,自1月开幕以来,2026上海环球美食汇已相继举办欧陆风味季与美洲风味季活动,每个月推出不同国家的美食指南和精选套餐。一季度全市所有参加环球美食汇的餐厅堂食订单量增长超过

18%,餐厅营业额增长超过15%,直接带动全市餐饮业一季度实现正增长。

从“吃得到”到“吃得懂”

“21世纪初我来上海时,如今的年轻食客还是孩子。”巴尔加斯感慨,大批曾留学、游历全球的年轻人回归上海,成长为视野开阔、包容多元的消费主力。这群懂吃、爱尝鲜的食客,为全球风味扎根申城筑牢消费根基。

消费群体鉴赏力的跃升,推动上海美食经济完成“体验经济”闭环。city'super超·生活中国大陆地区总裁陈岩直言,消费者对品质生活的认知与品鉴力,已成为高端消费的核心驱动力。上海食客早已跳出“吃饱尝鲜”的初级需求,更渴望读懂伊比利亚火腿的橡果香气,品味柠汁腌海鲜里香茅与青柠的层次。从吞咽果腹到品味风味,从猎奇跟风到懂味鉴赏,消费理念的进阶,为高端餐饮培育、国际美食文化传播厚植土壤。

上海市商业联合会党委书记、常务副会长兼秘书长吴星宝表示,上海将持续依托“环球美食汇”系列活动,以城际餐饮交流为桥梁,链接全球优质美食资源,持续擦亮上海国际美食之都名片,不断释放消费新活力。

本报记者 张钰芸 通讯员 代杨龙