

# 安全行车40年 300万公里“零事故”

〇〇全媒体记者 帅君

讲述人：融安汽车站原客车驾驶员 韦昌海 63岁

5月26日，在融安汽车站，作为交通安全教员的我拿着锤子，围着客车车身仔细检查轮胎气压。这个重复了40年的动作，是我安全驾驶300万公里“零事故”的左脚，也是我传授给年轻司机的实用经验。

从1985年开始手握方向盘至今，我创造了无交通事故、无交通违法、无违章行车、无服务投诉的“四无”纪录，成为全国道路运输安全行车百万公里驾驶员中的先进代表。

“手握生死舵，脚踏鬼门关。”老教练的警示语让我对驾驶工作始终保持敬畏。我记得，1986年，我驾驶着全乡仅有的6辆机动车之一，穿梭在崇山峻岭、乡间小道。1989年6月30日，对向货车满载楠竹朝我冲来，冲破挡风玻璃直抵我的胸膛，血肉模糊间我首先确认车上35名乘客安然无恙，而我手臂上至今留有50道疤痕。1992年的一天，我在行驶中，刹车踏板突然脱落。我凭借在乡村道路练就的本能抢挡减速，在连续急弯中上演了一次“几乎不可能完成的避险”。

驾驶客运大巴以后，我常年行



韦昌海

驶在市区至融安县的班线上。我的驾驶座旁一直放着一本磨损的笔记本，其中记录着我2360余天的行车数据和心得：雨天沙塘路段制动距离增加3米，长坡前需检查刹车油液位……我的方向盘始终保持30度微调，以便灵活把握；行驶中每15分钟我必扫视一次后视镜，这些“肌肉记忆”让同行称赞我为“移动的安全雷达”。

2021年，在中国道路运输协会举办的全国道路运输安全行车百万公里劳动竞赛活动中，我获得“全国道路运输安全行车300万公里优

秀驾驶员”称号，当时全国仅有8名客车驾驶员获此荣誉，广西唯一的代表就是我。2022年4月28日，我荣获广西五一劳动奖章。

如今我已退休，但仍然肩负着传授驾驶经验的责任。我每年参与20余场安全宣讲，在融水苗族自治县乌英苗寨的小学课堂上，我用侗语指

导孩子们乘车系好安全带；在春运启动仪式上，我带领驾驶员们宣誓“不开斗气车”。

从乡村渡口到高速公路，我的车轮丈量着时代变迁，更寄托着一名驾驶员的责任和期望——希望有更多的驾驶员组成安全矩阵，用方向盘上的坚守汇聚成交通强国的坚实基础。

我是主角

## 这是南瓜花？ 不，是有毒的曼陀罗

花朵呈喇叭状向下垂，花苞形似秋葵，市民切勿食用

〇〇全媒体记者 周茜

晚报讯 “渡口村一带种着曼陀罗，希望不要有人误当蔬菜食用。”6月1日，市民宁书宇向本报反映，他在柳南区渡口村的菜地旁看到一株有毒的植物曼陀罗，提醒市民注意辨别，避免误食。

宁书宇说，此前他在云南旅游时，看到一种花苞类似秋葵的植物，当地人告诉他，这是金庸笔下的“情花”——曼陀罗，有毒性。宁书宇没想到在渡口村也发现了这种植物，“这株曼陀罗长势茂盛，周围没有围栏和警示标识，行人可随意接近。”

记者昨日来到渡口村看到，在一片被居民楼环绕的菜地旁，生长着一株曼陀罗。曼陀罗黄色的花朵呈喇叭状向下垂，外形类似当下菜市上常见的时令蔬菜南瓜花，而花苞形似秋葵，果实带刺。记者询问路过此处的渡口村村民，对方表示不清楚是谁种植的，平时也少有人靠近。



盛开的曼陀罗花。

“我市曾有过市民误食曼陀罗的就诊病例，市民要注意辨别，切勿误摘误食。”柳州市人民医院急诊科副主任医师韦林华介绍，曼陀罗中毒最常见的原因是误食或曼陀罗汁滴到黏膜部位。“曼陀罗的花、叶外形与常见的蔬菜相似，果实也可能被误作药材而易被误食。误食后，症状轻者会出现头晕、口干、瞳孔散大等症状，严重者可能痉

挛、昏迷，甚至因呼吸衰竭死亡。”此外，部分人还可能对曼陀罗花过敏，从而引起皮肤瘙痒、红肿、皮疹等过敏症状，严重者可能出现呼吸困难、过敏性休克等。

当日，记者联系渡口村村委工作人员。工作人员表示，此处是村民的菜地，村民并非有意种植曼陀罗，后续村委将设立警示牌或把曼陀罗移除。

## 采菇乐趣多 食菌营养足

夏季菌菇种类丰富，市民切勿采食不熟悉的野生菌



市民在市场上购买食用菌。

〇〇全媒体记者 覃林薇 周宁

晚报讯 夏季雨水多，湿热的气候让各种各样的蘑菇从土里冒出来，这也使得一种新的休闲娱乐方式——上山采菌子应运而生。近日，记者了解到，不少市民投入采菌子的大军，其中鸡枞菌更是大受欢迎。

市民周保静告诉记者，5月28日晚上他和朋友到柳北区沙塘镇江湾村一带的桉树林下采摘野生菌，收获了近2斤鸡枞菌。“目前还没有到鸡枞菌密集出现的时候，越往后会越多。”周保静介绍，鸡枞菌一般生长在白蚂蚁窝附近，靠近鸡枞菌就能闻到一股特有的淡香，寻味也是找菌的方法之一。

“每个季节都会生长出不同的野生菌，鸡枞菌、草菇、金福菇都是容易在高温潮湿环境中生长的菌菇。”市农业科学中心技术员唐才明表示，鸡枞菌味道鲜美，营养丰富，在云南、四川等地被视为山珍，因难以人工培育，价格相对较高。

唐才明表示，市区周边常出现的可食用野生菌主要有鸡枞菌、金

福菇、猪肚菇等。在我市，金福菇、猪肚菇已有企业规模化栽培，鸡枞菌因为对生长环境要求极高，目前还没有规模化量产。

“大部分可食用野生菌味道比较独特，但野外采摘有一定风险，大家千万不要采食不熟悉的野生菌。市面上在售的菌菇也具有人体所需的营养成分。”唐才明提醒。

目前市场上常见的菌菇有哪些？市民如何烹饪？在白沙农贸综合市场，记者看到售卖菌菇的摊位上有金针菇、凤尾菇、海鲜菇等10多个品种。摊主覃先生表示，杏鲍菇、金针菇、口蘑等较常见的品种口感好，营养价值高，价格在5元/斤至25元/斤不等。问及是否有鸡枞菌销售，覃先生说：“鸡枞菌等野生菌采摘成本较高，价格也高，很少会进货来售卖。”

在市场里，记者看到前来采购新鲜菌菇的市民有不少。市民兰春妮表示，菌菇做法多样，既可以炒肉，也可以煮汤，“夏天可以将金针菇焯水后凉拌，冬天可以用菌菇来涮火锅，不管什么做法，当季的菌菇都十分可口。”



市民采摘的鸡枞菌。(受访者供图)