



# 掌上温岭开号 推出惊喜购 温岭童鞋线上动作频频

本报讯(记者陈潜)在掌上温岭App开设同名机构号,推出“几米熊惊喜购”活动……近期,温岭童鞋动作频频。

“温岭童鞋走遍中国第一站,去织里”“温岭童鞋牵手织里童装,走出新潮流”……在掌上温岭

App上,上线不久的“温岭童鞋”机构号及时发布着行业动态和相关活动信息。想第一时间掌握新闻动态、了解活动信息的市民,可登录掌上温岭App,点击“温岭+”,搜索“温岭童鞋”,即可查看并关注“温岭童鞋”机构号。

近期,机构号将发布“童鞋涂鸦大赛”活动信息,奖品丰厚,感兴趣的市民不要错过。同时,“几米熊惊喜购”儿童棉鞋线上优惠活动也已在App推出,感兴趣的市民可登录App,点击首页的“岭上甄选”,即可找到

“几米熊惊喜购”专区,享特价折扣。后续还会有更多童鞋商家入驻,敬请期待。

此外,寻找最美温岭童鞋、穿搭比赛等相关活动也已在酝酿中,希望市民多多关注,更多好玩、有趣的游戏内容,期待大家参与。

## 12家驾校 48名教练员大比武 以赛促提升 打造高素质 技能人才

本报讯(记者赵云 通讯员林佳仪)日前,2024年市机动车驾驶员职业技能竞赛落幕,决出个人奖和团体奖。此次竞赛由市交通运输局、市人力资源和社会保障局、市总工会主办,市公路与运输管理中心承办。比赛中,来自全市12家驾校的48名教练员代表进行切磋比武。

竞赛围绕理论知识、技能操作两大项目,不仅对教练员们平日的知识储备量进行摸底,还对教练员们的规范化教学和驾驶操作进行考验。其中,驾驶员需要操作包括长距离前进后倒和快速移位、S弯前进后倒、连续直角转弯、倒车入库、目标停车等5个项目。

经过3天的比赛,来自市九龙机动车驾驶员培训有限公司的李海鹏获得了个人第一名。去年的比赛,他也是第一名。“我从事教练员工作已有8年,技术要靠平时的积累。”李海鹏说,比赛和平时的工作是相辅相成的,要做到以赛促提升,发扬工匠精神,精益求精。

作为我市机动车驾驶员培训市场的主管单位,市公路与运输管理中心非常重视驾校教练员队伍建设,同时注重培训引导,通过在岗再教育培训班、技能竞赛等形式,促进教练员学技能、练操作,提高教学水平。

市公路与运输管理中心相关负责人称,参赛教练员的精彩表现,展现出了我市机动车驾驶员执着专注、一丝不苟、追求卓越的团队形象,是我市高素质技能人才队伍建设成果的体现。

## 家门口的专家送“医”靠



11月11日上午,滨海镇商会与结对单位台州市中心医院(台州学院附属医院)在永丰村新时代文明实践站开展“送医下乡”活动。

当天,该院骨科、眼科、康复科、心内科等科室的7位医生为村民提供健康咨询和初步诊断服务,同时针对常见病、多发病进行科普宣传,指导村民合理用药、科学就医。

通讯员 李丹 摄

## 拒绝“糖衣炮弹” 防拐防骗护成长

本报讯(记者姚天 通讯员许嘉妮)面对零食和玩具的“诱惑”,孩子们会放松警惕吗?当所谓的“熟人”假意哄骗时,孩子们又是否会拒绝?近日,城南镇吞环幼儿园举行了一场防拐骗安全演练,通过模拟情境让大家在实践中学习如何应对“骗局”。

活动伊始,由校医室老师扮演的“陌生人”悄悄来到操场角落,利用玩具、点心不断

“诱导”、“哄骗”幼儿。面对“陌生人”的糖衣炮弹,大部分小朋友表现出了较强的防范意识,能够坚决拒绝诱惑或者主动寻求老师的帮助,但也有少数小朋友因好奇心强或警惕性不足被“拐骗”。

演练结束后,老师们立即对孩子们进行安抚、心理疏导,并及时抓住教育契机进行防拐骗再教育,让大家在亲身体验中掌握基本的防拐

骗、防走失技巧,以此提高孩子们的自我保护意识,知晓遇到危险时如何求助等安全知识。

“通过此次防拐演练,我们希望能加深孩子们对拐骗行为的理解,进一步学会辨识骗子常用的诱骗手段。同时,也让老师和家长为今后开展安全教育找准切入点,保障青少年安全成长。”城南镇吞环幼儿园相关负责人说道。

## 美味背后的海洋文化 著名作家做客温岭 畅谈美食

本报讯(记者黄晓慧)日前,作家王寒做客温岭书城“政协书房”,在温岭四季文史讲堂上作《东海寻鲜——美味背后的海洋文化》讲座。

进入正题前,王寒说,台州市委、市政府提出打造世界美食之都,是因为看到了美食对一个地方的经济发展、旅游业的巨大推动作用。她以缙云烧饼发展的成功之路等为例,认为“讲美食不仅讲文化,还要讲它对一个城市发展的推动作用”“台州是最具幸福感的城市,这个幸福感里面就包含着口感、味蕾上的幸福”。

进入正题后,王寒先介绍了她写作的几本美食图书:《无鲜勿落饭》先后出了简、繁体字版,《江南小吃记》将由新加坡出版集团翻译为英文版。“这是我第一本真正意义走出去的书。实际上,大部分也是写到我们东海沿岸,包括台州的。”继去年出版《东海寻鲜》后,最近,浙江人民出版社又推出了她写的《江海滋味》,在淘宝已上架销售,温岭摄影家叶文龙等为该书提供了不少美图。

王寒目前担任“拾味台州”美食推荐官、东海文化旅游节美食推荐官、台州菜文化研究会总顾问,提出“台州,来了就想吃”的美食推广口号,把台州美食的特色概括为“鲜哒哒、甜蜜蜜、糯叽叽”9个字。写美食的时候,她在书中用了很多温岭方言,相信温岭读者看后一定会会心一笑。在写作过程中,她还不断回味以前吃到过的各种美食。

从一个美食作家的角度来

看,王寒认为,温岭美食的推广存在不足。“要从文化的角度、从旅游的角度进行推广,在这方面还有很大的文章可以做。”

《东海寻鲜——美味背后的海洋文化》讲座分7个部分,第一部分介绍海鲜被称为“海错”的原因,是由于古代人们对海洋生物了解较少,面对品种繁多和错综复杂的生物,无法一一为其命名,就以“错”表达繁多。一万年,浙东仙居下汤出土的石网坠,是人类最早的渔具,证明史前人类能够进行网捕作业;8000年前,宁波余姚井头山遗址,出土的蚌、螺、牡蛎、蛭、蛤最多,表明井头山人的食物主要来自滩涂……

第二部分,王寒介绍了浙江一万年间的食鲜史。第三部分是从蟹的鄙视链看古人对海鲜的认知:在古代,获取新鲜的淡水蟹远比海水蟹容易,因此淡水蟹之名头远在海蟹之上。第四部分为浙东海鲜进贡史。第五部分介绍了影响海鲜味道的主要原因是季节与海域,因此东海海鲜比较鲜。第六部分讲述如何做一个合格的吃货,如按月份吃时令海鲜。第七部分谈海鲜与艺术:东海的鲛鱼皮装饰了英雄豪杰的刀鞘;龙虾的空壳化身为华美的明灯;鸚鵡螺成为华美的酒杯……

王寒的讲座关于东海海鲜的知识含量非常高,可以说涉及海鲜文化知识的方方面面。她引经据典,纵谈美味背后的海洋文化,为济一堂的听众奉上了一场有关东海海鲜的“知识盛宴”。

## “红美人”新鲜上市



近日,在城东街道萧南村庆恩王山地上,10多亩“红美人”柑橘逐渐成熟。大棚里,一个个色泽金黄、圆润饱满的“红美人”挂在枝头,果农穿行其中,采摘枝叶间的甜蜜。果农项夏香介绍道,今年“红美人”的产量比去年减少了一半以上,不过甜度比去年高,将在12月迎来最佳赏味期。

“红美人”因皮薄肉多、口感鲜美,近年来成为水果市场的“新宠”。目前,“红美人”已经少量上市,将于11月底大批量上市,预计采摘时间可持续至12月。

记者 金帆 通讯员 王华琦 摄

广告