

温岭日报

中共温岭市委机关报
WMLG 温岭市融媒体中心出版

2026.6.23 星期二 农历丙午年五月初九
国内统一连续出版物号 CN33-0106 总第8321期 今日4版



温岭发布公众号 掌上温岭客户端

城市有机更新 >>

“绣花功夫”更新公共空间

山水相融绘新景 颜值出圈惠民生

记者 朱丹君 通讯员 林品远

夏日的温岭，绿意盎然，水韵灵动。在市文化中心片区施工现场，连日来，工人们正加紧推进绿化收尾与景观小品安装，确保项目在6月底完工亮相。作为今年城市有机更新的重点工程，这片总面积约2.3万平方米的区域，将变身成为集文化展演、户外研学、亲子互动与日常休闲于一体的“城市文化客厅”。

“我们将图书馆、文化馆、大剧院和博物馆进行有机整合，打破场馆之间的物理壁垒。”温岭市城发工程建设管理有限公司负责人丁海罗介绍，项目通过打造水晶镜面中心广场、滨河绿道活动空间，并融入商业元素，构建起集文化、商业、

休闲于一体的复合型公共空间，让市民愿意来、留得住、玩得好。

近年来，我市紧扣“山海之城，宜居宜游”发展定位，以全国文明城市建设为引领，聚焦生态宜居、山海特色、市民共享三大导向，系统推进公共空间有机更新。从“口袋公园”到滨水绿廊，从城市绿道到文化地标，一批“小而美、精而特”的空间重塑工程，不仅扮靓了城市颜值，更深度融入市民日常生活，让文明建设成果共建共享、可感可及。

市住房和城乡建设局服务专员周瑞琳表示，今年，我市重点推进文化中心片区、九龙汇公园南区、石塘精品线路二期、龙门湖生态湿地环境提升等项目，同时持续推进绿道贯通与口袋公园建设，提升全

域公共空间品质。

在寸土寸金的城市核心区，温岭巧用“边角料”，将闲置地、桥下空间“变废为宝”，通过见缝插绿、功能织补，已新建或提升口袋公园41个，平均步行5分钟可达，真正实现“推窗见景，出门入园”。市民胡先生对此深有体会：“这几年，口袋公园越建越多，周边绿意更浓了，生活环境变得越来越好，出去散步心情舒畅多了。”

温岭不止于“点”的精致，更注重“线”与“面”的联动。近年来，我市聚焦城市街景、路景、水景和生态“三景一态”，全力做好山与水的文章。神童门文化公园、凤山公园、碗头山公园一期等相继建成开放；湖漫河、双桥河等沿河绿道持续完善；老城区月河埠头一瓦

崂山片区空间品质同步重塑，打造历史记忆与生态景观交融的滨水活力带。

尤为可贵的是，温岭始终立足“山—海—城”一体的自然格局，以“绣花功夫”推进公共空间有机更新。无论是滨海石塘的精品游戏，还是内陆城区的小微绿地，都力求让山水之美自然融入街巷肌理。

如今，随着一批高品质公共空间陆续亮相，“颜值出圈”正转化为实实在在的民生获得感。从“有没有”到“好不好”，从“造景”到“营造”，温岭正以公共空间更新为切口，奋力书写“人民城市为人民”的生动实践——城市既有“面子”，也有“里子”；既有山海气韵，也有人间烟火。

山海禀赋赋能乡村共富 城南现代特色农渔业 全域化发展成效显著



共同富裕加速跑

记者 姚天
通讯员 郭瑾伊 金云国

6月22日上午，城南镇召开现代特色农渔业全域化发展新闻发布会，集中展示农渔业转型升级、三产融合、联村共富成果，并发布产业未来布局与发展目标。

近年来，该镇立足山海资源优势，紧扣共同富裕主线，走农业现代化、特色化、生态化发展路径，从特色养殖、生态种养、联村抱团三大维度发力，激活乡村振兴内生动力。

双链并进兴养殖

眼下，城南镇立足山海优势，做强高端水产、精品观赏鱼两大特色养殖产业，推动传统渔业智能升级、全产业链发展。

科技水产领域，浙江吉裕水产科技项目依托镇“民生议事堂”赋能，被纳入省级农业“双强”与绿色循环项目库，落地数字化养殖区，建成育苗、养殖、销售一体化产业链。企业将持续深化水产种业创新，补齐区域高端种苗缺口，助力产业提质增效。

精品养殖领域，新园村吴东观赏鱼养殖场是台州优质室内锦鲤繁育基地，拥有标准化设施、百余个锦鲤品种，多款精品锦鲤市场价值突出，依托全域渠道销往全国。目前，基地二期扩建稳步推进，将进一步扩容增效，延伸共富产业链。

稻虾共生兴产业

这几年，依托优质山泉资源，城南镇大力推广稻虾

轮作生态模式，探索“一水两用、一田双收”的富民新路。种养形成绿色循环，小龙虾取食田间杂草与浮游生物，水稻净化水质，虾粪肥田，有效减少农药化肥使用。山泉养殖的小龙虾品质佳、肉质优、病害少、上市早，是带动村民增收致富的“金钉子”。

同时，该镇持续做强农旅品牌，横山山泉稻虾养殖基地已连续举办两次亲子龙虾季活动，活动贯穿“五一”假期，设置多个趣味互动项目，广受亲子家庭、年轻游客和自驾群体青睐。

“下一步，我们将联动稻虾基地与周边文旅资源，打造精品乡村旅游线路，拉长消费链条、集聚客流、激活乡村消费，加快形成‘一业兴，百业旺’的发展格局。”城南镇相关负责人表示。

5村联建破壁垒

目前，城南镇创新推行片区组团模式，助力薄弱村抱团发展、共奔富裕。

在产业培育上，理书院村两委外出调研取经，深耕药膳特色产业，盘活闲置山地，建设生态散养基地，培育药膳鸡煲、鸭煲等特色产品，并将药膳产业列为村级重点发展项目。

镇党委书记牵头5村组建“观南斋”片区，打破村域壁垒抱团发展，推行共建共享、联村兴产发展机制。5村书记带头线上直播、线下展销，老中青干部梯队协同发力，打响共富品牌，彰显抱团发展成效。

城南镇相关负责人表示，今后，该镇将打造特色乡村农家乐，融合药膳美食、乡土特产和乡村文旅，构建养殖、餐饮、休闲一体化产业链，盘活现有业态、做强长效产业，实现5村联动稳定增收、持久共富。

万亩毛豆迎丰收



随着夏至节气到来，全市3万余亩毛豆陆续进入成熟期，农户抢抓农时加紧采摘。新鲜毛豆将销往上海、杭州、温州等地市场，拓宽增收渠道。图为城南镇沙头门村的农户在采摘毛豆。

记者 周学军
通讯员 金云国 摄

青年宣讲踏古街 浙里精神润人心

本报讯（记者叶琳 通讯员王双双）近日，“党的创新理论青年说——与时俱进的浙江精神”专题宣讲路演暨温岭城市精神宣讲展示（第四场）活动，在温岭老街壹宿书院茶院举行。12位青年宣讲人立足古镇文脉、聚焦本土实践，在青砖黛瓦间传理论、讲故事，让宣讲走出会场、走进街巷。

活动以千年古街为实景课堂，深度阐释与时俱进的浙江精神，生动传递“弄潮追光、坚韧务实”的

温岭城市精神内核。活动创新宣讲形式，开篇由宣讲人潘龙带领青年代表漫步温岭老街，边走边叙、移步授课，将温岭千年人文底蕴、基层实干故事与新时代浙江精神深度融合，让听众在沉浸式体验中触摸城市根脉、感悟精神力量。

行走宣讲结束后，青年宣讲人依次登台宣讲，多维度解读精神内涵。《初心向民，与浙江精神同行》《石屋排涝演练紧张有序开展，全面检验城市应急响应能力》

南：在温岭，我学会了“硬气”》《探店温岭小镇 感悟精神力量》等特色宣讲轮番登场。青年宣讲人以小切口折射大主题、以小故事诠释大精神，结合本土风貌、基层工作经历与成长感悟，用年轻化的视角和接地气的语言，将抽象的理论转化为鲜活可感的身边故事，生动诠释“实干求真、坚韧奋进”的精神。

古雅院落内，青春之声清亮昂扬，现场掌声阵阵、氛围热烈。参与青年纷纷表示，古街实景与理论

宣讲相融相生，让理论学习不再枯燥刻板，让人真切领悟到“干在实处、走在前列”的精神真谛。

“本次活动依托温岭千年古镇文化阵地，将理论宣讲与青年展示深度融合，通过青年视角、青年语言、青年故事，鲜活解读浙江精神与温岭城市精神的时代内涵与实践路径，引导广大青年以敢闯敢试的勇气、坚韧务实的作风，为温岭高质量发展注入源源不断的青春动能。”活动相关负责人说。

清淤227公里 检修超2000处 多部门织密城市防汛安全网

河畔，随着一声令下，市市政公用工程建设中心养护队迅速集结。队员们奔赴模拟积水点，快速设置应急警示牌，熟练接通排涝车管道，并调试设备。一场贴近实战的防汛排涝演练紧张有序开展，全面检验城市应急响应能力。

“接到通知后，我们必须在半小时内赶到，设备全部到位。哪里有险情，我们就往哪里去。”养护队副队长周美军说，排涝车、水泵、发电机等防汛设备每月至少调试一次，确保关键时刻“拉得出、用得

上、不掉链”。

面对复杂天气，我市已全面加强城市防汛基础保障：对全市主干道、下穿立交及低洼易涝点开展拉网式排查，累计清淤疏通雨水管227公里，检修雨水井、排水口超2000处，并储备7000个沙袋、29台水泵等防汛物资。

防汛不仅是“人海战术”，更靠体系支撑。今年以来，我市依托“1833”联合指挥体系（浙江省防汛防台抗旱工作的核心指挥机制由1个联合指挥部、8个重点风险领

域、3张单工作机制和“3个一”预警叫应机制组成），强化会商研判与联合值守，聚焦小流域山洪、地质灾害隐患点和城乡易涝区域，开展全覆盖风险排查。

“为织密城市防汛安全网，近期，我们对359名新任的村级防汛责任人进行了全面培训，并针对148个新建的小单元开展针对性演练，快速提升其实战水平，全力守护群众生命财产安全和城市平稳运行。”市应急管理局防汛防旱事务中心副主任郑辉说。

共建平安温岭

本报讯（记者朱丹君）当前，浙江多地暴雨、雷雨预警齐发，今年第7号台风“米克拉”已在西北太平洋生成。虽台暂未直接影响我国海域，但叠加前期强降雨，防汛形势不容丝毫松懈。

6月22日上午，石桥头镇湖漫

客传递根植浙东山海、饱含人文温度的地方味道。同时，企业搭建特色小海鲜全产业链溯源体系，联动四川、云南、新疆等山海协作区域践行共富使命，以美食赋能乡村振兴、带动产业发展。

本次大会是台州向全国展示餐饮产业实力的绝佳窗口。结合申创“世界美食之都”机遇，林美均表示，台州拥有两千余年和合文化、山海物产与完善产业链，已具备申报底气。他呼吁台州从业者携手深挖美食文化，讲好山海故事，以餐饮集群合力擦亮城市美食名片。他还表示，精细化消费时代，更需扎根区域、坚守匠心、沉淀文化，推动台州菜走出浙江、迈向世界，让浙东山海风味成为中国美食文化的金字招牌。

守山海本味 传和合匠心 温岭餐饮力量亮相全国盛会

本报讯（记者陈俊杰）日前，第十九届中国餐饮产业发展大会在台州路桥落幕，全国餐饮头部企业与行业专家齐聚，共探产业升级路径。会上，我市餐饮标杆林家一集团的创始人林美均登台分享30余年发展经验，从品牌成长、非遗传承、产业共富等维度，为台州申创“世界美食之都”建言献策。

扎根温岭本土，林家一从一间门店出发，潜心打磨本土风味，用舌尖口碑积累品牌生命力。品牌深度挖掘台州饮食非遗底蕴，将和合文化融入餐桌，让古法烹饪技艺在后厨活态延续，把山海风物化为承载城市记忆的美味。在走向全国及海外市场时，林家一始终坚守台州菜核心风味，坚持向四方食