



豪取两连胜

温岭队 89 : 62 击败黄岩队



台州市预选赛第二轮比赛现场。拍友“yy”摄

进入最后一节。末节，球队始终保持领先优势，没有给对手太多机会，最终以89:62取得胜利。

“温岭队内外线都很强，两面开花”“内线有身高，外线有三分”“传球相当漂亮”“温岭队越打越顺了”……精彩的表现，令解说员在场边连连称赞。

整场比赛，温岭队延续了首战的良好状态。全队抢下51个篮板，比对手多出24个，其中前场篮板优势明显，多次转化为二次得分机会；全场送出16次助攻，团队配合越发默契；外线命中10记三分球，内外线进攻相得益彰。

个人数据方面，85号童旌洋表现最为抢眼，砍下全队最高的27分；17号王安哲高效贡献20分，成为外线另一大火力点；55号陈宣翰贡献14分、9个篮板，在内线表现稳定；24号叶铭琦贡献7分、11个篮板、3次助攻和4次抢断，在攻防两端均有出色发挥。

两战两胜，士气正盛！按照赛程，7月4日（星期六）19:30，温岭队将重返主场，在温岭市体育中心迎战椒江区队。目前，主场门票已全部售罄，未能购票的球迷可前往万达广场、CC广场、新天地等第二现场观赛区，共同为温岭队加油助威。

十米车厢里的“贴心大哥”



本报讯（记者周学军 通讯员沈益峰文/图）蔡荣华，是温岭市巴士公司11路公交车上一名普通的驾驶员。十三载寒来暑往，数以万计的乘客搭乘过他的班车，人人都称赞他热枕友善、乐于助人。在蔡荣华心里，公交车厢就是他的第二个家，每一位往来乘客，都是他需要用心的对待的家人。

每天清晨6时，蔡荣华准时发出当日首班车。11路公交车始于市区东湖公交站，途经30余个站点，到达横峰街道祝家洋村，单程14公里，每日往返11趟。线路串联城区与城郊乡村，沿途乘客络绎不绝。无论是老人还是孩童，他始终笑脸相迎、温和相送，小小车厢常年暖意融融。

11路公交车上，老年人和学生是常客。“碰到老人，我都当作自己的父母看待；看见学生，都当作自己的孩子。”蔡荣华的话很朴素，却道出了他十三载如一日的待客之道。

乘客们的口碑是最好的见证。经常乘坐11路公交车的潘阿婆竖起大拇指，说：“这位师傅很好，不仅服务态度好，对老人关心，下雨天还会主动借雨伞，我们横峰街道下叶村的村民都夸他好。”

87岁的蔡圣兰老人说，蔡荣华看到她走在路上，还未到站，就会把车子停下来，扶她上车，特别热心。

蔡荣华对患病乘客也格外关照。横峰街道西洋村村民金洪畴身患尿毒症，腿脚行动不便，每周3次搭乘公交前往市区医院做血透。

“这个驾驶员特别好，我与他并不熟悉，但每次看到我拄着拐杖，他都下来接我，把我扶上车。”金洪畴的话语里满是感激。这一扶，便是经年累月的坚守。

蔡荣华还是个爱管“闲事”的人。行车途中偶遇交通



蔡荣华在打理公交车。

事故或看到群众遇险，他总会稳妥停靠车辆，第一时间上前搭把手。“平时我看到别人有困难，需要帮助，我都会去帮。”在他看来，这些都是分内之事。

温岭市巴士公司的荣誉室里，5面锦旗静静地诉说着乘客们的心意。蔡荣华却对人说不要浪费钱送锦旗了：“我的职责是开公交车，这些都是我应该做的。”

公司负责人陈咏介绍，蔡师傅在驾驶员中比较拔尖。多年来，蔡荣华屡获公司先进驾驶员称号，每一笔荣誉奖金他分文不留，还自掏腰包添置物资，走访慰问周边困难群众。

祝家洋村村民王玲花独自抚养孙子孙女，孙女自幼听力残疾，家庭条件较为困难。“荣华经常来送东西，我外孙在读高中，篮球都是他送的。”王玲花感激地说。

十三载晨昏轮转，蔡荣华扎根十米车厢默默坚守。他用日复一日的真诚与爱心传递城市文明正能量，生动诠释邻里和睦、温情相伴的美好图景。在穿行于城乡之间的11路公交车上，蔡荣华不仅是一名驾驶员，更是万千乘客心中那个永远温暖的“贴心大哥”。

浙BA 赛正燃

本报讯（记者江潇扬）6月30日晚，2026年浙江省城市篮球联赛（浙BA）台州市预选赛第二轮在黄岩体育馆打响。客场作战的温岭队以89:62击败黄岩队，豪取两连胜。

比赛开局，黄岩队率先进入状态，温岭队一度稍显被动。关键时刻，队长戴伟带领球队稳住阵脚，首节双方战成18:18平。进入第二节后，温岭队逐渐找到比赛节奏，凭借内线身高优势和积极的篮板拼抢，不断获得二次进攻机会，外线手感也逐渐回暖，半场结束时以41:31领先。

易边再战，温岭队越打越顺，第三节打出一个13:0的进攻高潮，将分差迅速拉开，以68:45

青年争先入党

“七一”前夕，新河镇组织预备党员前往党史馆，举行庄严的入党宣誓仪式。

近年来，新河镇深化青年人才培养，积极引导优秀青年向党组织靠拢，不断为党组织输送新生力量。

记者 周学军 通讯员 林绍禹 摄



好戏连台 好物荟萃

六闸潮村这场“村晚”让乡亲们过足了瘾

本报讯（记者陈涵婷）6月30日晚，新河镇六闸潮村文化礼堂内灯火璀璨、座无虚席，2026台州市“我中意的村晚”暨温岭市农村文化礼堂夏日歌会在这里火热开演，吸引了千余名村民前来观看。本次活动由台州市委宣传部主办，温岭市委宣传部、温岭市文化和广电旅游体育局、新河镇党委政府承办，汇聚了文化特派员、文艺轻骑兵等力量，为村民们献上了一场接地气、有温度、有特色的文化盛宴。

伴随着舞蹈《马蹄声声》的

激昂鼓点，活动正式拉开序幕。随后，由文化特派员谢法标策划、新河镇文艺轻骑兵演绎的音乐情景剧《新河千里之外》，唱出了乡村与文化的双向奔赴，瞬间点燃了现场气氛。紧接着，原创小戏《瘦梨肥汤》、小品《高价彩礼》、乐器演奏《赤焰之缨》等十余个节目轮番登场，台上演得劲，台下看得入迷，掌声与欢笑声此起彼伏。

“节目太精彩了，讲的又是我们身边的事情，感觉特别亲切。”六闸潮村村民陈云龙和妻子一同前来，看得津津有味。披云村村民何

桂云则对《高价彩礼》印象深刻：“这个小品演到了我们心坎里，现在就是要提倡文明新风。”

礼堂外，“乡礼乡伴·有礼市集”与“乡礼乡伴·村村好物集”同样热闹，健康义诊、文明微行动政策宣传等便民服务温暖人心，各村带来的垆头幸福圆、乌饭麻糍、青草糊等特色农产品备受青睐，让这场“村晚”从舞台延伸至生活，烟火气十足。

近年来，我市围绕“文化礼堂精神家园”的目标，全力提升“建管用育”一体化水平，已建成农村文化礼堂556家，实现应建村

全覆盖；创新实施“乡村艺（体）校”文体惠民工程，累计培育文艺骨干2万余名，为乡村振兴注入了强劲动力。

市委宣传部文化事业产业发展指导科相关负责人表示，下一步，将继续举办文化礼堂艺术季等各类群众喜闻乐见的活动，开展农家书屋主题阅读活动，丰富群众精神文化生活；同时，深化文化特派员和文艺轻骑兵工作机制，做大做强“岭学”“岭艺”“岭创”等县域品牌，推进人文乡村建设，努力实现“一村一品”，让文化的种子在乡村生根发芽、开花结果。

浙江开放大学温岭学院合唱学共体 高歌传递红色力量



团员们在戚继光纪念馆前合影。

本报讯（记者辛雨吟/文 王博/图）“红军不怕远征难，万水千山只等闲，只等闲……”6月29日上午，戚继光纪念馆前红歌嘹亮，舞袖翩跹，为庆祝中国共产党成立105周年，浙江开放大学温岭学院合唱学共体组织了“红歌献礼迎七一，高歌奋进谱华章”展演活动，用嘹亮的歌声表达对党和祖国的深情礼赞。

当天9时，伴随着悠扬的电子琴声，团员们唱起了《七律·长征》《歌唱祖国》等经典曲目。他们手中的红旗随风飘扬，整齐划一的动作，展现出全体团员饱满真挚的情感，吸引路过的市民驻足观赏。“唱得太好了！这些都是我们熟悉的歌，听完心情都好了很多！”市民杨阿姨一边录像一边跟唱，不亦乐乎。此次展演共有3个点位，来自学共体的78名团员依次前往，分别表演近十首曲目。

随后，大家来到寺前桥头，男高音和男低音声部带来《红星照我去战斗》以及《解

放区的天》两首合唱，声音醇厚柔和，其他团员坐在一旁轻声跟唱。尽管烈日当头，但是团员们没有一句怨言，以饱满的精神状态完成了演出。

最后一站来到新河镇小镇客厅，在曲调昂扬的电吹管合奏声中，全员齐跳舞蹈，动作轻快活泼，现场氛围达到高潮。

浙江开放大学温岭学院合唱学共体团长徐宗春介绍，为使活动顺利举行，每位团员都坚持排练。“每周一上午8时30分到10时，都是我们的排练时间，有一周一周要排练两次。”说起团员们，徐宗春赞不绝口，“团员们平时比较忙，但一说到排练，所有人都积极响应，非常认真。”

此次展演是学共体主题党日活动的安排之一，后续团员们将利用红色朗诵、特色曲目演唱、民族集体舞等更具特色的形式，带动更多爱好者加入展演队伍，通过接地气、有温度的文艺盛宴，以群众喜闻乐见的形式传递红色力量。

市井潮向·菁记说

温岭酒店外摆经济持续升温

星级大厨街头“摆摊” 点燃夏日消费热情

记者 贾宁欣

“师傅，蹄膀还有吗？”
“给我来两份炸大排，现炸的那种！”
“我要一份螺蛳！”
……

去年火遍温岭街头的酒店外摆，今夏如约归来。每天下午，暑气尚未消退，几家大酒店、排档的外摆摊位前就已围满了人。叫卖声、点单声此起彼伏，灶台上的热气、油锅里的“滋滋”声、市民手里拎着的大包小包，汇成了夏日街头最熟悉的烟火气。

这股由本地各大酒店引领的“外摆”风潮，把星级酒店厨的灶台搬到街头巷尾，用“堂做现吃”的家常美味和超高性价比，点燃了市民的夏日消费热情。

满街飘香 各家酒店各显身手

下午3时40分许，兴隆大酒店的外摆摊位准时“开张”。与传统酒店的餐厅不同，这里更像一个热闹的社区美食驿站：40元一只的红烧蹄膀油亮亮的，酱香扑鼻；45元一只的生炸妙龄乳鸽在炉中不停翻滚，皮色渐渐

镀上诱人的金黄；15元一份的现炸大排在油锅里“滋滋”作响，香气直往人鼻子里钻……一旁，石塘肉丸、扁食、椒麻猪肝等家常菜一字排开，大锅小盆满满当当，引得街坊邻居纷纷驻足。

到了4时多，顾客一拨接一拨涌来，摊位前被围得水泄不通，包括下班顺路“觅食”的上班族、牵着孩子散步的父母、拎着环保袋轻车熟路的老街坊……

渔小馆的外摆则主打家常风味：羊骨头在浓油赤酱里炖得酥烂脱骨；螺蛳裹着浓郁的酱汁，颗颗油亮饱满；酸菜鱼金汤酸爽浓郁，鱼肉白嫩爽滑。从凉菜到热卤、从小炒到炖品，渔小馆几乎把半个后厨搬到了路边。“夏天不想开伙，买回去直接吃，省事儿又好吃。”一位年轻姑娘拎着两个袋子满意地说。

温岭排档老字号“拉完”今年也铆足了劲，推出不少特色新品：烤鸡每天能卖出六七十只，烤鱼一天能卖一百多份，麻辣小龙虾以上百斤的消耗量稳坐“销量王”之位。凭着地道的口味，摊位攒下了一大批回头客。

现做现卖“不隔夜” 美味无须等待

“外摆其实从去年6月就开始了，一开始就非常火爆，排队的人很多。”

兴隆大酒店总经理夏东林回忆。今年，他们延续了这一传统并做了大胆升级。“最大的不同是‘现做现卖、堂做手打’。”夏东林说，过去因为太忙，很多菜在厨房里提前打包好，客人拿了就走，缺少互动和体验。“现在我们干脆把烹饪台搬到外摆区，客人能亲眼看到、亲手挑选，感受到菜品的温度和现做的锅气，吃得放心。”

这一改变，不只是为了增加“现场感”，更是对食材新鲜度的自信与承诺。夏东林强调：“我们每天下午3时开始准备，一个半小时左右基本就能卖完。所有菜品现场制作，当天清仓，绝不留隔夜食材。”这样品质的菜品，价格却十分亲民，平均客单价为30~80元。“我们想用平价让周边居民体验星级酒店的手艺。”

渔小馆经理梁清蓉介绍，厨师们中午不休息，下午3时就开始备菜、烹饪，确保4时准时出摊。“所有菜品端出来都是烫的、新鲜的，周边客户买回去能直接吃。”

从“网红”到“长红” 用心才能走远

为应对火爆人气，各酒店还建起了客户群，收集街坊邻居的反馈

和需求。“我们会在晚上7时到8时把第二天的菜品信息发到群里，让大家提前预订，到现场直接打包，避免拥挤。”夏东林说，“大家有什么改进意见都可以在群里反馈，我们积极接受。”

事实上，温岭大多数酒店的外摆摊位从去年6月首次推出时就异常火爆，排队场面屡见不鲜。今年延续传统并升级体验后，人气依旧不减。市民张女士已是外摆摊的常客：“去年买过，味道蛮好，今年又来。”市民陈先生则是受朋友“代购”之托，一次性买了近200元的菜品：“朋友以前买过，说味道可以。价格确实便宜，我觉得很划算。”

如今，日客流量稳定在千人左右，相比去年刚推出时因“猎奇”而带来的火爆略有回落，但顾客黏性更强，热情丝毫不减。为了留住这份热度，各家酒店持续下功夫。

“我们会不断改进菜品，定期推出新品，让大家常吃常新。”酒店负责人纷纷表示，只有真正把邻居当家人，用心做好每一道菜，才能让“网红”变“长红”，让这份街头烟火气长久地暖下去。