

政府搭台,企业摆摊,人才逛夜市

瑞安“人才夜市”点亮夏夜求职路

本报讯(记者 潘虹)夜幕降临,瑞安云江码头月光经济带的烟火气里,平添了几分“求职热”。8月15日晚,由市人力资源和社会保障局、玉海街道办事处联合主办的“职引未来 筑梦青春”瑞安市2026年综合人才暑期专场招聘会暨百日千万招聘专项行动在云江码头“开市”,为企业用工与青年求职架起了一座“人才桥”。

此次活动深入落实人社部第七届“百日千万招聘专项行动”部署,紧扣瑞安用工需求,共组织安固集团有限公司、浙江天瑞药业有限公司等31家瑞安知名企业参会,带来岗位373个,涵盖数字经济、智能装备、食品药品等重点领域。不同于传统招聘会的严肃氛围,此次活动以“人才市集+月光经济”模式,企业人事专员化身“职场摊主”沿街排开,求职者漫步其间,双方面对面聊岗位、谈发展,“一边逛夜市,一边找工作”成了夜色里的别样风景。现场收到简历282份,73人达成初步意向。

“听说今晚云江码头有人才夜市,就过来看看,环境轻松,不用紧绷着神经,与企业人事专员面谈也没有那么大压力。”温州职业技术大学应届生戴同学,趁着晚间闲暇来到现场,逛了一圈,拿了几份企业资料,逐个比对适合自己的岗位。她告诉记者,晚上天气凉爽,应聘结束后还可以参加云江码头的歌友会活动,既休闲又有收获。

“我们很重视这次招聘活动,现场来



了4位同事,收到50多份简历,有5人达成初步就业意向,收获很不错。”在天瑞药业展位前,求职者排起了小长队,企业人事主管万女士介绍,此次招聘岗位以应届生助理岗、储备干部岗及普工岗等为主,后续会再梳理简历,与求职者进一步对接。

现场除企业岗位洽谈外,还同步开展就业创业政策咨询服务。人社工作人员为现场求职者讲解人才补贴、创业扶持、技能培训等惠民政策,做到岗位推介与政策服务一体推进,打通就业服务“最后一公里”。

“暑期是高校毕业生求职择业的关键窗口期,云江码头月光经济带自开业以来,在瑞安青年群体中人气较旺。我们希望借助这一青年喜爱的休闲场景,营造轻松舒适的沟通氛围,使企业招工与青年就业的对接更加顺畅。”市人社保局就业创业服务中心副主任黄锡平介绍,此次把招聘会搬到云江码头,通过“政府搭台、企业参展、人才受益”模式,既能避开白天高温湿热的环境,还能以轻松的夜市氛围缓解求职者面试紧张感,让公共就业服务更接地气、更贴民心。

“一群孩子在异国他乡跳出了中国风”

瑞安9岁少年站上爱丁堡舞台

本报讯(记者 孙伟芳)近日,东山街道9岁小学生王墨本,凭借扎实的舞蹈实力通过全国层层选拔,成功加入《舞界》国风街舞团,与来自全国各地的30位优秀舞者同台亮相2026年英国爱丁堡艺穗节的最后一场剧场公演,顺利完成本次海外展演之旅。

在爱丁堡,跳中国舞

据了解,爱丁堡艺穗节是国际知名的民间艺术交流盛会,每年吸引全球众多文艺团队参与展演。王墨本此次参演的《舞界》国风街舞剧,由国内资深街舞导师阿K、公孙无名联合编排指导。剧目共14个篇章,取材于传统神话故事,融合武术、民族舞与潮流街舞元素,兼具国风底蕴与现代潮流特色。

本次参演队员整体实力强劲,作为团队中年龄较小的队员,王墨本十分珍惜参演机会,全程认真投入排练与演出,积极配合完成各篇章表演及即兴展示。整场展演中,他状态稳定、动作规范,紧跟团队节奏,顺利完成各项舞台任务。

本次系列展演收获不俗口碑,剧场演出场场爆满,街头路演人气十足,不少海外华人专程到场支持。首场演出落幕时,现场观众自发齐喊“China”,氛围热烈而暖心。王墨本母亲叶子红了眼眶,她说:“看着一群孩子在异国他乡跳出国风舞蹈,得到这么多观众的认可,作为家长真的特别骄傲。”

发着高烧,也要排练

精彩的舞台表现,源于长期的积累与

打磨。据了解,《舞界》剧目于2025年收到艺术节官方演出邀约,经过大半年反复创编、打磨后最终成型。赴英展演前,全体队员开展为期半个月的封闭式集训,细化动作、精心配合,全力备战海外演出。

叶子从事街舞相关工作,从小的熏陶,让王墨本对舞蹈的感知力特别强。幼儿园大班起,王墨本便系统学习街舞,至今已有多年舞龄。长期的高强度训练难免磕碰受伤,但他始终坚持练习,从未轻易放弃。

本次海外备战节奏紧凑,团队时常排练至深夜。集训期间,王墨本曾发高烧,身体不适,却坚持不肯休息。

“当时孩子烧得头晕乏力,我问他要不要休息一天,他坚持不肯。”叶子告诉记者,“孩子说,这次出国是代表团队、代表中国,不能因为自己影响大家排练,不能拖团队后腿。”

带队导师阿K对王墨本的表现十分认可,称赞他全程认真专注,对舞蹈动作要求严苛,发现不足会主动调整改进。面对集训压力和陌生的海外环境,王墨本十分沉稳,遇事能自我调节、默默克服困难,积极配合团队工作。



舞台之外,同样闪亮

舞台之外,王墨本同样自律上进、全面发展。就读于温州森马协和国际学校三年级的他,学业成绩稳定,多次斩获温州市英语竞赛一等奖,二年级通过剑桥KET考试获优秀且听力满分;课余坚持练习钢琴,也曾各类赛事中斩获金奖,综合素质优秀。

在叶子眼中,孩子的成长没有捷径,贵在坚持。“很多人只看到孩子上台的光鲜,却不知道他背后付出多少汗水。孩子能走到今天,靠的是自己日复一日的坚持,我们家长能做的,就是默默支持他,做好他最坚实的后盾。”她说。

从卫视舞台到海外展演现场,王墨本以街舞传扬国风,用坚持与努力不断突破自我,一步步走向更广阔的舞台。

从推板车到爆款老店

瑞安“黄妈泡泡”三十年的烟火记忆

■记者 孙伟芳 潘鹏程 实习生 彭瑞敏 王祎

夜幕降临,位于市区隆山东路的黄妈天一老泡泡店里,炸串香气弥漫。72岁的黄洪秀守在油锅前,动作利落。三十多年前,她从四川远嫁到瑞安,推着板车在仓前街一带卖炸串;如今,这家小店已成为瑞安夜宵地图上的老坐标,承载着一代人的深夜记忆。



近日,记者探访这家老店,浓郁的炸香味扑面而来。保鲜柜里整齐码放着年糕、花菜、鸡锁骨等上百种荤素食材,一目了然。前厅店员分工有序,分拣食材、切菜、穿串、打包……忙碌却有条不紊。

记者到访当天,黄妈亲自制作泡泡。年过古稀的她动作依旧利落娴熟。她坚守荤素分锅老规矩,有效避免食材串味。待锅内热油微微翻滚起泡,她便迅速下入各类食材。时令素菜采用高温快炸,数十秒即可出锅,牢牢锁住食物的清甜,口感外脆里嫩。年糕、鸡锁骨等耐炸食材则需低温慢炸,她轻轻翻动,让食材受热均匀,表面缓缓鼓起金黄油泡。“这也是瑞安泡泡名字的由来之一,另外瑞安方言里,油炸食品也叫作‘泡’。”黄妈向记者解释道。

炸好后,黄妈将食材一一捞出,将部分食材快速放入秘制酱料中过一遍,再整齐摆放于网架上静置沥油。泡泡上桌后,食客可根据个人口味自助调味,店内常备两款经典蘸料:独家辣酱鲜香温和,甜酱油清爽解腻。双料搭配,吃法随性,也可以混搭,这也是瑞安泡泡最地道的特色。

记者现场品尝发现,炸花菜外脆里嫩,自带蔬菜清甜,蘸上辣酱,口味香浓适口;炸年糕外皮微脆,内里软糯,带着淡淡的酱香。鸡锁骨炸制火候均匀,外皮微酥、肉质鲜嫩。整体风味咸甜适中、香而不腻,也是瑞安泡泡广受本地人喜爱的原因。

该门店营业时间从每天上午10时至次日凌晨3时,每晚10时左右是用餐高峰期,即便午后非高峰时段,店内订单提示声也接连不断,外卖骑手往来取餐,人气始终居高不下。据外

卖骑手介绍,该门店日均订单有两三百单,常年火爆。“为提升配餐效率,我们还专门投入万元添置酱料分装设备。”黄妈说。

据悉,黄妈的原籍是四川成都,早年经人介绍远嫁到瑞安,最初在理发店帮忙,之后摆摊创业,卖过橄榄、蚕豆等各类小吃,慢慢积累了创业经验。当时瑞安市面上只有简单的油炸小吃,没有成熟的炸串夜宵业态。始终惦念家乡川味炸串风味的她,凭借扎实的川菜功底,决心改良口味,打造适配瑞安本地口味的特色炸串。

1990年,经反复调试改良,黄妈保留了川料的独特鲜香,再结合瑞安人咸甜适口的饮食偏好,打磨出专属瑞安的泡泡风味。彼时,她推着板车在瑞安仓前街一带卖泡泡,生意红火。2001年,黄妈在虹桥路后街开出第一家实体门店,慢慢带动周边小吃商户集聚,形成初具规模的泡泡小吃聚集地。2016年,该门店搬迁至隆山东路,即便远离闹市核心地段,依旧有不少老顾客专程驱车打卡。

从业三十余年,黄妈始终坚守本心,严把每一道制作工序。她常说:“入口的东西,不能有半点糊弄。”店内始终坚持每日更换新鲜食用油,凭良心做美食,严守食材品质与食品安全底线,这也是老店经久不衰的核心底气。

多年来,这家烟火小店积攒了很多忠实食客。不少老一辈食客专程赶来,重温年少时的夜宵烟火;年轻市民、外地游客也纷纷慕名打卡。大学生祝子轩暑假特意寻味至此,她说:“这家老店食材新鲜、火候恰到好处,不干又不油腻,是地道的瑞安美味。”

从白手起家的异乡创业者,到深耕泡泡的美食手艺人,古稀之年的黄妈始终坚守灶台、用心经营。一锅翻滚三十年的炸香泡泡,沉淀出独属于瑞安的市井烟火,也铸就了瑞城既温暖又地道的美食名片。



遗失

遗失瑞安市汀田街道联西村人民调解委员会的印章一枚,声明作废。

遗失瑞安市玉海轻工工艺品的公章一枚,声明作废。

“讲文明 树新风”公益广告

光盘行动—— 不浪费每一盘粮食

“光盘”行动,拒绝“剩”宴!

瑞 安 市 委 宣 传 部
瑞 安 市 融 媒 体 中 心 宣
瑞安市精神文明建设指导中心