

25部门联合为高层次人才服务

将在市人才服务中心设立服务总窗口,各部门设立分窗口

商报讯 (记者 张昊 通讯员 勇祖轩) 由我市 25 个部门组成的宁波高层次人才创新创业服务联盟昨日成立,以期构建一整套服务网络和体系,为高层次人才提供从洽谈引进到注册落户、创新创业到生产生活的全过程、全天候的“妈妈式”服务。

这 25 个部门包括市委组织部 (市委人才办)、市发改委、市人社保局、市国土资源局等与人才创新创业最为密切的部门。

“联盟将在市人才服务中心设立服务总窗口,并在各部门设立分窗口,可以为在宁

波创新创业的高层次人才和团队提供高效便捷的服务。”市委人才办负责人表示,“我们不仅帮助高层次人才办理项目建设用地规划、环评等审批手续,还会帮助办理住房保障、家属就业、子女就学、车管驾管等社会保障和公共服务。”

作为服务对象的高层次人才,主要是指已入选国家“千人计划”、“万人计划”,省“千人计划”、“特级专家”,宁波市“3315 计划”的海内外高层次人才和高端创新创业团队带头人及核心成员;已在我市落户并具

有正高级专业技术职务的在在职高层次人才,或经认定在某一领域作出杰出贡献的领军人才,以及各地、各单位拟引进的具有正高级专业技术职务的高层次人才。

据了解,服务联盟将建设高层次人才公共服务信息化平台,包括高层次人才咨询服务电话、高层次人才服务网站和高层次人才服务信息管理系统。联盟成员单位将公布各服务项目的办理流程、申报材料、办结时限、责任人等信息,推动实现全程网上办理,打造“一站式”网上服务平台。

教练车车门锁勿牢 高档香烟屡屡被盗

商报讯 (通讯员 俞盛琼 记者 陆麒变) 鄞州横溪设有一处驾校考场,每周一到周四,会有很多驾校教练带着各自的学员赶来参加考试。这段时间,鄞州横溪派出所屡屡接到驾校教练报警,称车内的高档香烟和零钱被盗。

横溪远离市区,为了顺利通过测试,他们都选择提前一天赶到横溪。熟悉考场后,就在考场附近的宾馆入住,车子多半停在宾馆门口。

民警调查发现,教练车使用频率过高,车门遭到了不同程度的损坏,很多车门没法上锁。在宾馆附近走访时,一家宾馆的老板反映,有天天凌晨两三点,他看到门口有个男人似乎在拉车门。他立即跑出去看,对方撒腿跑了。

4 月 28 日晚上 10 点,横溪派出所巡逻队长王乾斌带领两名队员,来到宾馆附近蹲守。

至次日凌晨 3 点左右,一名男子从远处走来,紧紧挨着停放在路边的车辆。谁知,男子径直朝他们的车走来。走近后,他拿出手机朝车内照去。猛然发现车里有人,马上转身装作打电话的样子走开了。

男子的体魄特征和宾馆老板描述的很像,王乾斌立即下车询问。

走近一看,男子就是去年因涉嫌盗窃被处理过的陈某。衣兜里鼓鼓囊囊的,掏出来一看,是一包硬币和一包还没有拆封的中华香烟。

带回所里后,陈某陆续交代了 20 多起盗窃车内物品案件,涉案金额 3000 余元。陈某 20 岁,四川人。之前学车时发现教练车大多不能上锁,才打起了坏主意。当天,他看到王队长的车窗没关,就走了过来。没想到,却是自投罗网。

吃蛋能健心,吃倭豆能健眼,吃乌笋能健腿 这些立夏美食 今天别忘了吃



立夏后,不仅“蚕大食”,对人来说也一样。一日之内,茶叶蛋、倭豆咸肉糯米饭、“脚骨笋”统统都要吃一遍。吃完了再去“称人”,体重增加,在老人家看来,就是“有饱饭吃,有福气”的意思。

倭豆咸肉糯米饭

关于老宁波立夏必吃的倭豆咸肉糯米饭,在倭豆刚上市那会儿,我们就跟大家分享过 (本报 4 月 25 日报道)。

不过,既然到了立夏这个“正”日子,还是要不厌其烦地跟大家推荐一下。

做倭豆咸肉糯米饭的食材很容易找,大米、糯米、倭豆和咸肉,有时还会再加上另外一种时令食材:罗汉豆。

将咸肉洗净切丁后,放入热锅冷油中煸炒出香味;再将所有食材倒入电饭煲;加入已经提前浸泡好的大米和糯米;加开水,没过食材即可,再稍微加些盐,搅拌均匀,焖煮。

最诱人的是开锅的一刹那,豆香混合肉香,清香扑鼻。抢先尝上一口,豆的香糯和米的软绵,唇齿留香。

倭豆咸肉糯米饭,成为立夏必吃,除了食材正当时外,还有一个很重要的原因,倭豆糯米最“饱”人,吃完了去称人,体重不增加才怪。



昨天上午,在海曙段塘街道举办的一场活动中,工作人员为孩子“称人”。

记者 刘波 通讯员 陈栋 张立 摄

立夏蛋

那些年,茶叶蛋还没有被恶搞来“炫富”。立夏吃蛋,也是老宁波过立夏的“重头戏”。至于为什么要吃,老宁波自有说法:“立夏吃只蛋,气力大一万;立夏不吃蛋,上坎跌下坎。”

立夏蛋的做法很简单:将蛋洗干净后,放入水中,用粗茶叶或者大核桃壳来焖蛋,再加入酱油、盐和茴香,等到蛋壳变成茶红色就好了。

“80 后”和年纪更轻的一代,对立夏蛋的理解,不是为了解馋,更多是用来“拄

蛋”。“大头破了拄小头,小头破了拄横头。”对于祖辈和父辈,经历过物质匮乏年代的人来说,蛋的确是奢侈品,一年中难得吃到几次。

脚骨笋

立夏吃“脚骨笋”,是宁波特有的习俗。并不是菜市场现在在卖的所有笋都能用来做“脚骨笋”的,最好是野山笋或者乌笋。

吃“脚骨笋”的重点在于形状,煮之前将笋拍扁,切成 4 厘米左右的一段,形同脚骨,吃了才能“脚骨健健过”。

记者 石承承 实习生 李睿

蚕的一生究竟能吃下多少桑叶

立夏后,蚕大食。

蚕食桑叶,几乎一刻不停;两天不见,身形就明显大了一圈。

这像极了立夏的特点。《月令七十二候集解》中说“立,建始也……夏,假也,物至此皆假大。”这里的“假”,即“大”的意思。

骤然有了一种肆意生长的快感。

昨天,记者特地去小区楼下的水果店,看了老板养在盒子内的蚕,又长了一点,肥了一点,还是毫不停顿地埋头吃。

老板娘说,这些蚕养了差不多三个星期,刚蜕完一次皮,胃口又见长,“从早到晚一刻不停”。

回到农耕社会,在我们江浙一带,一般要等到小满节气 (5 月 21 日前后) 才是饲养蚕最热闹的时节。不过,养蚕的准备工作早在农历三月就已经开始了。

等到立夏,对于蚕的生长,是个很

重要的时间节点。东汉中晚期崔寔所著的《四民月令》中说“四月立夏后,蚕大食”。眼下,正是蚕胃口最好,发育最快的阶段。

小小的身躯,究竟能塞下多少桑叶?

明代诗人高启在《养蚕词》中曾提到:三眠蚕起食叶多,陌头桑树空枝柯。也就是说,等到蚕第三次蜕皮后,食量更是大增,一天就能吃掉好几片桑叶。

据有多多年养蚕经验的人说,一条蚕一生一般要吃掉 0.4~0.6 公斤的桑叶。

现在要在城市里找到足够多的桑叶,不是件容易的事。老板娘说,自家种了桑树,倒是无需为桑叶的多少发愁。可换做寻常人家,真是“一叶难求”。即便是小区里有种桑树的,为防病虫害,多数都会喷农药,不适合食用。

特地去淘宝网上搜了一下,还真有人在售出新鲜的桑叶,每公斤卖 20 来元,还不



蚕宝宝。 记者 王鹏 摄

算最贵的。

除了桑叶,蚕还有没有其他可吃的东西?《农桑辑要》里曾提到“莴苣亦可饲蚕”。这无疑是个好消息,菜市场里的莴苣不难找,而莴苣叶,许多人家是不入菜的,与其扔了,不妨拿来给蚕改善下伙食。

记者 石承承 实习生 李睿