

花鸟岛上有一群“反诈警鸽”

作为民警忠实又可靠的伙伴，警犬对于大家来说并不陌生，但你听说过“警鸽”吗？嵊泗花鸟岛上，有一群“身份特殊”的鸽子，它们以花鸟派出所为家，是和民警朝夕相处的伙伴，更成为民警的“得力小助手”。

7月10日，记者带着对“警鸽”的好奇，登岛步入花鸟派出所，探寻这个“双向奔赴”的故事。



民警帮鸽子包扎受伤脚之后被鸽子“认定”了

在花鸟派出所院子里，记者见到了这群毛色斑驳不一的可爱“警鸽”，它们或在院子里闲庭信步，或在派出所上空盘旋，毫不畏惧生人靠近。

“8年前只有2只，是当年一位民警带上岛的，想着做个伴，没想到这些年发展成了30多只的‘大家庭’。”花鸟派出所副所长唐翎杰感慨道。

鸽子的巢筑在派出所北侧楼顶。这30多只鸽子中有初期那2只繁衍的后代，也有一些是老鸽带回来的新成员，甚至还有几只是台风来了上岛暂避，后来留下来的。

8年来，它们在民警的照顾喂养下，数量和体型日渐增长。

“我们这里的驻岛民警大多比较年轻，平均年龄不超过34岁，海岛离家远，跨岛交通又受天气影响较大，民警常常需要在岛上驻扎较长时间，免不了孤单和思念。”花鸟派出所所长曾科科表示，喂养这些鸽子自然而然成了大家排解情绪的出口。

“感觉很治愈，也很安定身心，尤其对需要适应新工作环境的我来说。”新警王海威是今年6月刚到花鸟岛的，唐翎杰交代他的第一个“重要任务”就是饲养“警鸽”。这也是花鸟派出所不成文惯例，每位新来的民警，都要在工作之余肩负喂养鸽子的职责。

王海威回忆，有一天喂养时，发现有只鸽子死活不肯接受投喂，靠近后才发现它的脚受伤了，无法走到固定的投喂点。

“饿着它可不行。”王海威立马找来医疗箱给它包扎，后续单独投喂鸽粮。之后，王海威对它“偏心”，直至其完全恢复健康。

后来，所里其他民警发现，这只

鸽子仿佛认定王海威是它的知心伙伴，王海威打个呼哨，它就会展翅下滑至其肩头或掌上。

变身反诈小助手 脚环代表“警鸽”身份

称呼它们为“警鸽”，是因为它们被赋予了“特殊使命”。

“接受反诈宣传，免费赠送鸽粮投喂鸽子啦！游客朋友们感兴趣的可以了解一下！”在花鸟派出所门口，唐翎杰带着鸽子开展反诈特色警务工作，游客主动接受反诈教育宣传就可以免费获得一包鸽粮用以投喂。

近几年来，随着花鸟岛旅游产业的蓬勃发展，上岛游客日益增多，派出所里有一群活泼灵动的鸽子这件事也渐渐地广为人知。

“我们在所门口喂养‘警鸽’时，会吸引许多游客驻足拍照，更有游客慕名而来，久而久之，它们成了岛上的网红。我们就想着，是不是可以借此开展反诈骗工作，让它们成为我们的好助手。”唐翎杰说，民警还给它们戴上写有反诈标语的脚环，“这个脚环也代表着它们光荣的‘警鸽’身份。”

7月，花鸟岛迎来暑期旅游旺季，“警鸽”频繁出动，加入派出所夏夜治安巡查宣防集中统一行动。

“我们依赖它们，它们也帮了我们大忙，在我看来，我们既是亲密伙伴，亦是彼此的战友。”唐翎杰说。



(内容来源竞舟客户端)

被称为“舟山人自己的小济州岛” 赶紧去这座人少景美的渔村



今年夏天看海去哪？推荐这座超小众的舟山海边小村——朱家尖樟州村。

比起人山人海的网红景点，这座依山傍海的小村落，不仅有迷人风景，更有免费的沙滩与蓝色大海，被称为“舟山人自己的小济州岛”。

导航自驾前往樟州村，刚到村庄入口处，就看到一句欢迎词：我喜欢你，很开心遇见你。

村口有一家小卖部，没有华丽的装饰，几只斗笠配上彩色的沙滩玩具，很有童年小卖部的氛围感。樟州村的沙滩很大，在这里你可以尽情嬉戏玩耍，看湛蓝的大海，感受脚下细软的沙滩。

不少游客还会带着小朋友一起捡贝壳，捉小螃蟹，在探索中收获惊喜。

如果觉得室外太炎热，沙滩对岸就有一整排海景民宿和充满浪漫氛围感的咖啡馆，每一间都有自己独特的风格，打卡拍照都很出片。

你可以在咖啡馆内，一边品尝美味佳肴，一边欣赏迷人海景，远离烦恼，感受轻松惬意的海边氛围；中午还可以在海边小餐馆点上几道美味的海鲜。

回程路上的沿途风景也相当美丽，海面上停满了渔船，可以感受到原汁原味的渔村风情。

每天喝烫茶 男子确诊食管癌晚期 医生：尽量别喝高于70℃的烫茶

茶叶中含有茶多酚、儿茶素等多种营养成分，被很多人奉为养生饮品，但如果“喝错了”，可是暗藏危机！

浙江68岁的刘大伯就是典型的茶饮爱好者：年轻的时候开始养成喝茶习惯，如今依然每天都要喝点茶。

可近段时间，刘大伯总感觉喉咙里有东西卡着，吐不出来也咽不下去，本来以为是咽炎，可买了药服用却不见好转。直到后来连喝水都变得困难，他才在老伴儿的陪同下到了医院检查，结果被确诊食管癌晚期！

经过详细问诊后，医生认为刘大伯的食管癌与长期喝热茶有关，长期喝烫茶导致食管黏膜受损，被食管癌盯上了。

那么，经常饮茶的人会增加罹患癌症的风险吗？

事实上，茶叶所含的茶多酚具有很强的抗氧化作用，能有效清除对人体有害的多余自由基，要特别警惕的是这三类茶：

霉变茶，茶叶一旦霉变后，泡出的茶水不但没有茶香，还可能引发腹泻、头晕等症状，一旦发现茶叶霉变就不要喝了。

焦味茶，制作茶叶时如果烘烤过度就可能产生焦味，导致

茶叶的某些成分被破坏，甚至产生一定的致癌物，因此要尽量远离焦味茶。

过烫茶，饮用过烫的茶会导致食管黏膜被灼伤，反复刺激就可能增加食管癌、胃癌等癌症风险。

有研究表明饮用70℃或温度更高的茶的人群患食管癌的风险比正常人高出了8倍。

刘大伯因长期喝烫茶引发食管癌的案例也正印证了这一点。

饮茶最佳温度的关键不是温度本身，而是食道和胃黏膜的承受能力。根据医学专家解答，食道最外侧由黏膜组成，它是一层由上皮组织和结缔组织构成的膜状结构，能分泌黏液，是人体免疫系统的第一道防线。但是非常娇嫩，只能耐受50~60℃的温度，超过这个温度，食道的黏膜就会被烫伤，而刚刚沏好的茶水，温度在80~90℃。喝茶时，茶水温度介于56~60℃，对健康较为有利。



(内容来源竞舟新闻微信公众号)