

## 理解问答

【适合年级】高华 ( 高年级 )

【新闻】持长期探访证或附加准证外国人可当助手 小贩叫好 食客不怕“走味”

<https://www.8world.com/singapore/hawker-stalls-can-hire-long-term-visit-pass-holders-as-stall-assistants-from-jan-1>

小贩中心和巴刹的摊主 2025 年起，可聘请长期探访证或长期探访附加准证持有人当摊位助手。受访小贩对此叫好，希望能因此更容易请到员工，减轻工作负担。食客也表示，不担心本地美食因此变得不正宗，反而认为新措施有助传承小贩文化。

永续发展与环境部高级政务部长许宝琨在国会答复议员询问时宣布，当局将放宽政策，以进一步协助小贩在人力方面所面临的挑战。

政策放宽后，小贩将能够请拿到同意书，或预先批准同意书的长期探访证或长期探访附加准证的外籍人士当摊位助理。《8 视界新闻网》走访宏茂桥 6 道第 724 座巴刹与熟食中心，受访摊主皆表示，此前要请员工遇到不少困难。

63 岁的豆花水郑炳云当小贩逾 40 年表示，也曾试过登报请人，但并不容易：“来应征的，往往没几个。因为薪水、条件的关系，通常小贩请到的人，都是那些上了年纪的员工。年轻的本地员工，多数是请不到的。”

57 岁的肉脞面摊主林毓恬，当小贩也已有 44 年，如今他每天仍自己煮面，从早上 7 点工作到晚上 10 点。他认为，当局这次放宽政策，对小贩人力吃紧的问题有帮助。他说：“会考虑请外籍员工，减轻我们的负担。毕竟我们的下一代，我们也不希望他们来做小贩。”

58 岁的洪明德卖鸭饭也已有 20 多年。他说，对于政府这次宣布的新政策，小贩们都相当关注。他说：“我们小贩的聊天群组，大家第一时间都在讨论这件事。大家都认为是好事。”

请外籍人士当小贩助理，大家是否担心新加坡古早味将变得不够地道？洪明德建议，或许政府能考虑限制每个摊位只请一名外籍人士。他说：“因为也不可以把整个档口，就变成外国人在经营，这样也会失去本地食物的味道。”

70 岁的食客沈鸾翔表示，不担心本地古早味守不住。她说：“我觉得他们很快就会学到那个味道，所以应该没问题。”

40 岁的食客林美丽认为，让外籍人士当摊位助理，反而对有助推广小贩文化。她说：“其实有助传承我们的小贩文化。很少本地人要当小贩，如果没有办法传承下去，以后就没有本地小贩的风味了。”

问题 1: 新政策允许哪些类型的外籍人士担任小贩的助手? (复述)

参考 答案	新政策允许持有长期探访证或长期探访附加准证, 并获得同意书或预先批准同意书的外籍人士担任小贩的助手。
答题 指引	*通过寻读第二段到第三段新闻内容, 找出相关信息, 重整关键信息, 回答问题。

问题 2: 政府实施这一政策的原因是什么? (伸展)

参考 答案	这一政策的实施是为了帮助小贩解决能够缓解小贩摊位人手不足问题, 尤其是招聘员工的困难。由于本地年轻人不愿意从事小贩工作, 放宽政策能够使小贩聘请到外籍人士, 减轻小贩的工作负担, 保证小贩行业的可持续发展。
答题 指引	*在篇章内容的基础上, 给予合逻辑的推论与扩展。

问题 3: 为什么有些小贩不赞成这一政策? (伸展)

参考 答案	这些不赞成的人, 他们主要担心的问题是, 失去本地美食的正宗味道, 他们担心外籍人士没有足够的经验或技能来烹制本地传统的新加坡美食, 可能会影响食物的风味, 导致本地美食变得不够正宗。毁了本地美食的招牌, 小贩文化在新加坡有很深的历史根基, 这些小贩认为如果外籍人士参与太多, 可能会导致小贩文化的流失。所以一些小贩不赞成聘请外籍员工。
答题 指引	*表明立场, 针对自己的立场进行分析。 *在篇章内容的基础上, 给予合逻辑的推论与扩展。

问题 4: 你认为要怎样在聘请外籍员工的同时, 又能保留住本地美食特色? (创意)

参考 答案	传授核心食谱和烹饪技巧, 小贩可以亲自培训外籍员工, 确保他们掌握关键的烹饪流程、食材使用和调味方法, 以保留地道的风味。  或者尽量让外籍员工作为辅助角色, 外籍员工可以负责如备料、收银等辅助性工作, 而制作主要食物的过程仍由本地小贩厨师亲自把控, 以确保本地美食的传统风味不变。
----------	---

	通过这些办法，小贩既能享受外籍劳工带来的帮助，又能在员工管理中确保本地美食特色不变，维持美食的文化价值和地道风味。
答题 指引	*表明立场，针对自己的立场进行分析。 *在篇章内容的基础上，给予合逻辑的推论与扩展。 *联系个人经验，拓展内容，写出个人的看法，提出合理可行的建议。



8world  
新闻网