

暖心

# 神秘男子跑到居委会扔下一叠现金

暖心新闻

记者 戎美容 通讯员 张郑艳

“这里有1万元，麻烦你们给社区有困难的老人买点东西，要过年了，让老人家图个乐呵！”前几天，一名戴着黑色口罩的男子，走进鄞州区东钱湖镇南岸社区居委会办公室，扔下一叠现金后就匆匆离开了。

“事情发生得有点突然，前后也就一两分钟，我们都来不及反应。”当日值班的居委会工作人员施玲飞回忆，上周五下午5点



左右，一名男子走进办公室后，立即从上衣口袋掏出一个信封放在桌上，随后说了文中开头的这句话就走了。“让他留下姓名和联系电话，他都不肯，我跑出去追，但没赶上他，他的声音听起来蛮年轻的，似乎还有点不好意思。”施玲飞说。

用爱心款购买的慰问品。  
(戎美容 张郑艳 摄)

话，他都不肯，我跑出去追，但没赶上他，他的声音听起来蛮年轻的，似乎还有点不好意思。”施玲飞说。

为了让这笔爱心捐款能发挥最大的作用，昨天下午，南岸社区党支部书记张婉盛带领工作人员，经过重新排摸和筛选，最终统计出了辖区内空巢老人、特困供养人员、独居老人、重病人、残疾人等37户家庭，然后置办了大米、食用油、牛奶等物品，组织志愿者把这些爱心物资送上门。

“社区每年都会有热心人捐款、捐物送给辖区的老人或困难居民，但像这次单笔捐款数目这么大，而且又不愿留下任何信息的热心人，我们也是第一次遇到。”张婉盛说。

# 公交车内年味“拉满”



“喜庆的‘福’字、红色的小灯笼……”昨天上午，宁波市公交集团的志愿者给26路的19辆公交车换上喜庆的“新装”，让乘客感受到浓浓的年味。据悉，在春节期间，市公交集团还将组织志愿者在多个公交车站点，为来往旅客提供乘车向导、行李搬运等便民服务。  
(陈结生 赵路 摄)

感动

# 这位“城市美容师”的心好美

通讯员 陈秀琦 罗梦圆  
记者 沈晔晖

昨天上午，张先生带着一面印有“拾金不昧暖人心 品德高尚正气扬”字样的锦旗，特地来到镇海招宝山街道5·1劳动者驿站，把锦旗送给了聪园路保洁员王美政，对她拾金不昧的行为表示感谢和赞扬。

在现场，张先生还想以现金酬谢，不过被王美政婉拒了。“你们真是‘美’了城市，又‘暖’了人心！”他由衷地感慨。这件事要从1月26日说起。

当天上午8时许，王美政在聪园路进行日常清扫保洁时，在一棵行道树下发现一只黑色的包。

“包的拉链没拉好，里面装满了现金。我想失主丢了这么多钱，一定很着急。”王美政告诉记者，当时她提起包，就近走到路边的监控下，并立即向招宝山街道保洁服务中心管理员汇报此事，随后走向了街道5·1劳动者驿站。

街道保洁服务中心管理员随即来到驿站和王美政会合，并在清点财物时发现包中有一张名片，这才联系上失主张先生。张先

生立即赶到现场认领。“包里放了8000多元现金和许多证件，要是丢失的话就麻烦了。”原来，前一天深夜，张先生回家时因天色较黑，没有注意到包在车门外侧滑落。“第二天我一睡醒，就有人联系我，说我财物丢失，幸好王大姐捡到了我的包。”张先生说。

据悉，王美政今年49岁，来自四川宣汉，自2005年起在招宝山街道保洁服务中心工作，平时工作勤恳，性格开朗，此前也曾多次捡到证件并上交。

“钱要靠自己劳动挣来，‘不义之财’我不能要。”王美政告诉记者。

为了表彰王美政拾金不昧的美德，街道保洁服务中心对她进行了表扬及奖励。“像这样的好人好事，在我们保洁员中屡见不鲜。”街道保洁服务中心负责人高远介绍，就在1月24日上午，后大街的保洁员胡文友捡到装有2000元现金的钱包和1部手机，也及时归还失主。“在平凡的岗位传递社会正能量，以实际行动彰显文明新风，这是我们保洁员的责任。”

高远告诉记者，保洁服务中心采取正向激励机制，以书面表扬、奖金嘉奖等方式，鼓励保洁员在捡到东西后及时上交并归还失主。

# 你在外面上班 我来帮你管娃 社区寒假托管班替职工分忧

记者 陈朝霞  
通讯员 叶维肖 郑轶文 王微

参观石磨、石臼、簸箕等宁波老底子生活用具展，跟着“老宁波”学习做年糕……昨天上午，20名小朋友走进海曙区高桥镇高桥社区流动博物馆，兴致勃勃地参加“曙爱青苗”寒假托管班的第一课。

有近1.2万人口的高桥社区是一个融合型大社区，新宁波人占比超40%，其中快递小哥、外卖骑手等新业态劳动者占比较大。“曙爱青苗”寒假托管班是海曙区以高桥镇社区为试点、专为社区有需求的新业态职工家庭和双职工家庭的子女开设的。

海曙区有流动人口约56万，每逢暑假，子女的托管成了流动人口人口尤其是快递小哥、外卖骑手等工作繁忙、无暇照顾孩子的新业态劳动者的“忧心事”。

“为了让孩子学得开心、玩得有意义，我们挖掘了社区和共建单

位中有一技之长的非遗传承人，以及擅长手工制作、绘画、书法等技艺的居民、大学生志愿者，组成了授课教师队伍，并安排了非遗传承、手工制作、社会实践、垃圾分类知识普及、学习辅导、兴趣培养等课程。”高桥社区负责人王小菲告诉记者，考虑到很多孩子会提早随父母返乡过年，寒假托管班前期安排了一周时间，每天上午、下午都有课程，中午则有社工负责接送，春节后的课程视需求情况再作安排。

当天，二年级学生李欣妍早早来到社区，开心地跟小朋友一起参观、学习、互动，兴致很高。“第一天我就学到了很多宁波历史文化知识，很充实，也很快乐。”李欣妍说。

李欣妍的爸爸是快递行业工作者，平日工作较忙，此次托管班的开设，让他长舒了一口气：“托管班缓解了我的燃眉之急，让孩子的学习和我的工作两不误，太好了！”

【紧接第1版】里面都是他收集的物件：一件件定瓷岁月印的锅碗瓢盆、粮票等老物件，一页页记载着黄鱼面历史资料，一幅幅制作黄鱼面的手绘漫画……“博物馆将在春节之前对外开放，目的是通过‘文旅+餐饮’的

模式，打好黄鱼面‘品牌输出’组合拳，向前来参观的游客讲好黄鱼面的故事。”何世杰说，最近他还结合非遗剪纸艺术开发了和黄鱼面相关的钥匙扣、帆布袋等文创产品。

俗话说“一方水土养育一

方人”，对于余姚黄鱼面而言，则是“一方人物造就一方风物”。“敏锐觉察，笃实做事”，余姚的这种地域文化特点与发端于此的阳明心学不无联系。”宁波财经学院阳明文化研究所所长陈利权表示，改革开放以来，余姚人以

敏锐精准的眼光和笃实的行动力抓住时代机遇，创造了许多“无中生有”的奇迹。黄鱼面是余姚商业蓬勃发展的一个缩影。最新数据显示，去年余姚市社会消费品零售总额同比增长10%左右，增速居宁波各区（县、市）前列。

# 宁波菜开启“破圈”之旅

“大汤黄鱼，配上邱隘产的雪里蕻，鲜上加鲜。”“滩涂上的箭鳗，和慈溪干菜一起烧，那叫一个香。”“长街的蛏子，和雪菜一起蒸，汤汁就鲜掉眉毛。”……

在日前举行的2024宁波菜推广大会上，宁波各地推出各自最具特色的菜品，组成“百县千碗·甬菜百碗”宁波十大地标菜，打响又一宁波美食IP。

“宁波，不仅有宁波舟山港、宁波帮、宁波装、宁波造，还有充满人间烟火气的宁波菜和宁波味，欢迎常来宁波这座滨海时尚之都走走看看，品山海美味、观四时美景。”在活动现场，市文化广电旅游局负责人向广大游客发出“美食之约”。

“因为一道菜，爱上一座城”。近年来，我市以浙江省“诗画浙江·百县千碗”美食文化工程建设为抓手，大力开展“百县千碗·甬菜百碗”品牌打造，推出了宁波十大主题文化名宴、宁波各地“十大碗”“十大热菜”“十大冷盘”“十大小吃”等一批闪亮品牌。

酒香也要勤吆喝。宁波菜要打响品牌，就要走出宁波、走向世界。在今年的宁波菜推广大会上，市文化广电旅游局等部门还举办了宁波菜发展与推广研讨会，聘请“宁波菜全球推广大使”“宁波菜全球推广大使”，全面开启宁波菜“破圈”之路。

## 宁波菜增添12道地标菜

所谓地标菜，即地理标志性菜品，是指具有原创菜品起源地文化，能代表本地饮食风味特色和饮食文化习俗内涵，并有着广泛地域美誉度的典型地方特色菜品。“百县千碗·甬菜百碗”宁波十大地标菜共有12道，分别是苔菜级小方燻（海曙区）、红影夹沙核桃（江北北区）、九龙湖神仙鸡（镇海区）、虾酱蒸风带鱼（北仑

区）、雪菜大汤黄鱼（鄞州区）、八宝粮奉芋头（奉化区）、干菜滩涂箭鳗（慈溪市）、河姆渡傍林鲜（余姚市）、雪汁长街蛏子（宁海县）、倒笃蒸梭子蟹（象山县）、钱湖碧波浴虾（东钱湖）、菜蔬烩乌鱼蛋（前湾新区）。

据介绍，经过近年来“百县千碗·甬菜百碗”系列菜品的沉淀，这次全新出炉的宁波十大地标菜，由各区（县、市）文旅主管部门根据相关要求遴选、申报，宁波市餐饮业与烹饪协会组织评定，从菜品的地域属性、文化历史、食材特色、技艺特点、社会普及、推广价值等多个维度综合考虑产生。

“这些地标菜选得好，宁波人情有独钟的雪菜黄鱼、长街蛏子、象山梭子蟹都上榜了，有些还是网红美食，一定能打响宁波美食的知名度。”不少热爱美食的市民点赞道。

## “甬菜百碗”渐成热门IP

宁波枕山海、拥江揽湖，来自田园山野和江河湖海的食材一应俱全，宁波菜更是以“鲜咸合一、原汁原味”自成一脉。

近年来，依托宁波美食既有优势，各地纷纷推出独具特色的菜品323道，其中117道菜品入选全省千道风味美食名单。

在此基础上，市文化广电旅游局还深入挖掘宁波菜的文化内涵，编制了宁波首部融媒体城市美食读物《味道宁波》，从宁波地道的食材着手，讲解宁波美食故事，并配以特色菜的烹调方法，逐一拍摄成视频，方便读者学习烹饪制作。拓展宣传新思路，甄选29道宁波地道美食加入亚运村7天菜谱；在亚洲海洋旅游发展大会期间举办“甬菜百碗·天一夜宴”系列美食品鉴演绎秀，打造美食旅游新场景；举办2023舌尖上的相遇——中东欧美食与“浙江味道·百县千碗”人文交流活动等等。

来自国内知名美食平台的大数

据显示，宁波菜不但大受欢迎，而且好吃的菜品越来越多。

美团依据2023年宁波市场上各菜系的消费金额占比、TGI（用户偏好度）和近两年CAGR（复合年均增长率）数据统计显示：去年，宁波本帮江浙菜需求旺盛，鱼鲜海鲜消费潜力巨大，本帮江浙菜和鱼鲜海鲜在TGI维度上领跑。

此外，近年来，江浙本帮菜以12.56%的复合年均增长率，在宁波市场各大菜系中位列第二，本帮江浙菜和以鱼鲜海鲜为代表的宁波菜已逐渐做出特色、打响知名度。

在大数据给出的“本帮江浙菜TOP推荐”榜单上，红烧杂鱼、酒糟核桃羹、苔菜米馒头、苔菜江白虾等名列前茅。“鱼鲜海鲜TOP推荐”榜单上列出了宁波市场上最受欢迎的鱼鲜海鲜菜，鱼滋面、红烧杂鱼、椒盐皮皮虾等宁波菜，是众多宁波人请客宴友时的“必点菜品”。

## 宁波菜开启新航程

在这次宁波菜推广大会上，欧洲华侨华人社团联合会常务理事、法国米其林餐厅形象推广大使任慧敏，上海甬府餐饮管理有限公司创始人翁拥军，联合国亲善大使张羽希被聘为“宁波菜全球推广大使”。宁波石浦酒店管理有限公司董事长陈苏林、天港控股集团董事长龚浩强、杭州江南渔哥品牌创始人蔡国芳等10人被聘为“宁波菜全球推广大使”。

“宁波菜，‘走出去’才有未来。”与会专家学者认为，宁波菜很优秀，但知名度还不高，需要多方发力，才能成功出圈。“一座城市，必定有它独特的味道。”世界中餐联合会会长邢颖建议，发展宁波菜要强化地方菜意识，打造老百姓认可的菜系，同时要与旅游目的地城市建



“百县千碗”宁波菜推广大会。

(主办方供图)

设结合起来，通过旅游加大推广力度。

翁拥军建议，要多举办重量级的美食节庆活动，如上海每年投入1000多万元打造的“甬府宴”，如今已成为上海一大美食盛事。宁波市饭店业协会会长胡云波认为，宁波菜要加大标准化建设，明确高、中、低标准，适应不同的消费群体，同时要创新宣传推广方式，通过电影、短视频等形式扩大影响力。

杭州黄龙海鲜大排档创始人潘建刚更看重场景文化和菜品文化建设，“现在的菜品讲究产品、体验、服务、场景、文化等多方面融合，要围绕消费者需求，不断创新产品和品牌”。

未来，我市还将推出“宁波菜推广三年行动计划”，开启宁波菜走向

世界之路。

根据该计划，未来三年，宁波将打造群众广泛参与、国内有影响力的宁波菜品牌，形成集原料生产、加工、配送、制作、销售于一体的宁波菜产业体系，使宁波菜文化得到传承弘扬和创新发展，力争三年内新增100家宁波菜品牌店，让越来越多的游客“因为一道菜，爱上一座城”。

其中，宁波菜品牌店建设是一项重要工作。我市将制订实施《宁波菜品牌店评价和认定规范》，每年在境内外重点城市推出宁波菜体验店30家；加快推进宁波菜标志性项目落地见效，扎实推进“百县千碗”美食小镇和美食街区建设，奋力打造世界美食之都。

在品牌店建设中，我市相关部

门将鼓励、引导在全国发展的宁波餐企使用统一的宁波菜标识，全面展示海丝文化、海湾风情、海天佛国、海鲜美味“四海”文旅品牌，将“百县千碗·甬菜百碗”与“文化强国 宁波有礼”“海洋文明 宁波起源”“中国旅游 宁波开篇”等文旅品牌建设深度融合。

同时，我市每年还将开展不少于12场群众喜闻乐见的宁波菜体验活动，重点培育一批放心消费实体企业；结合中国旅游日、省旅游交易会等节日、展会宣传推广宁波菜；策划宁波菜品鉴会、“天一夜宴”鉴赏会等活动，进一步激发大众消费；挖掘、打造乡村“外婆菜”“乡下菜”“家的味道”等特色品牌，不断丰富宁波菜内涵，展现宁波菜魅力。

(张文宇 文)