

羽绒服准备好了吗？ 强冷空气来袭，本周最低温度或至1℃



本报讯（记者孙肖）深秋已至，冷空气蓄势待发。据市气象台最新预报，一股强冷空气自北向南影响我市，预计降温幅度可达8℃至10℃。今日到明天沿海区域将出现8级至10级大风。

具体来看，今日全市阴有小

雨，夜间转阴到多云。明日起天气转晴，但气温将持续走低：今天最低气温为12℃，明日起将跌破10℃。尤其需要注意的是19日至20日，全市最低气温将降至1℃至4℃，大部分地区有霜或霜冻，山区最低气温可达0℃

至-2℃，有薄冰。最高气温方面，除18日至19日仅为10℃至12℃外，本周其余时间将维持在16℃至21℃。

风力方面，17日至18日，沿海海面有8级至10级偏北大风，杭州湾、沿海地区和高海拔山区风力可达7级至9级，内陆平原地区为6级至8级。

冷空气越发活跃，是否意味着宁波正从“深秋”向“冬

天”过渡？气象意义上的入冬标准，是指连续五天日平均气温低于10℃。市气象台数据显示，宁波的平均入冬时间为12月4日。现在，我们正站在秋天的尾巴上。

市气象台提醒，本次冷空气强度大、影响范围广，市民需及时关注最新天气预报，做好防寒保暖措施，沿海作业和出行请特别注意防风安全。



▲上周末，阳光明媚，不少市民来到镇海九龙湖镇泰山村，享受户外时光。
(徐诚 翁思琪 摄)

秋日闲趣



▲刚刚过去的周末，在城隍庙步行街举行的“晒秋集”上，音乐live秀精彩上演，弹唱歌手动听的歌声吸引不少市民围观。
(沈天舟 徐千媛 赵鑫 摄)



▲江北区慈城古城的“去慈城赶集”秋假亲子大集在驷马河国风街区热闹开集，吸引了众多亲子家庭参与。
(金贤芳 王佳辉 摄)

青春邂逅百年甬剧

两名非宁波籍大学生的“甬港往事”



比赛现场。

(徐婕 沈孙晖 摄)

凡人星事

记者 沈孙晖
通讯员 徐婕 郭东

“没想到人生第一次参加戏曲比赛，就获得了新秀称号，这对我们是一种莫大的激励！”昨日，记者联系上宁波大学音乐学院硕士研究生李成蹊时，他仍沉浸在喜悦中。

就在前天下午镇海区“镇有戏”群众戏曲大赛的舞台上，李成蹊与同学王祎霄身着传统戏服，用宁波韵味的唱词，深情演绎了甬剧《甬港往事——八年患难两相依》片段。

令人欣喜的是，这两名大学生并不是宁波人，接触百年甬剧也仅一年多时间。

李成蹊今年26岁，山东人，王祎霄今年25岁，山西人。两人于2023年来到宁波，攻读宁大音乐学院音乐学硕士。

他们与甬剧结缘，始于去年一场特殊的讲座。

“甬剧国家级非遗代表性传承人王锦文老师的分享，让我们第一次发现，甬剧的方言唱腔里藏着这么多故事。”王祎霄说，他们从此对甬剧产生了兴趣。

作为音乐相关专业的学生，两人虽有乐理基础，但对戏曲表演一窍不通，“刚接触时完全是门外汉，宁波方言更是一道坎。”

为攻克语言难关，两人把唱词

逐字逐句标上音标，像学外语般反复跟读；为拿捏唱腔韵味，他们泡在练功房里对着镜子调整身段，课余时间几乎被甬剧占据。

“多亏了宁波市甬剧研究传习中心的张海波老师，我们‘死缠烂打’请教，老师总是不厌其烦地教我们运气、咬字的技巧。”李成蹊笑着说。

此次，两人由庄市街道推选参加“镇有戏”赛事。他们演绎的片段，聚焦甬剧《甬港往事》中最动人的情感拉扯——

女主人公郑文续继承夫家事业撑起一片天，青梅竹马的郑少伟默默守护，却碍于主仆界限不敢表露，中秋团圆夜的告白与取舍，满是纠结与不舍。

“这段戏的核心是‘克制’，要把那种爱而不得的心痛藏在唱腔里。”王祎霄说，为贴近角色，他们反复研读剧本，琢磨战乱年代民族工商业者的家国情怀与个人情愫。

“年轻一代愿意沉下心来学甬剧、传甬剧，十分可贵。”一名评委直言，非本地学子能把方言戏曲演绎得有模有样，既展现了甬剧的艺术魅力，更彰显传统文化的强大生命力。

“方言难、唱腔绕，但越学越能感受到甬剧的独特韵味和深厚底蕴。”李成蹊表示，他们会继续学习甬剧，积极参加演出和比赛。王祎霄说，身边已有不少同学被他们带动，开始关注传统戏曲。

民声

“低空+”，青年就业新“蓝海”

刘纯银

随着低空经济持续升温，作为其重要组成部分的无人机产业同步驶入发展“快车道”，与此同时，从生产研发到应用服务，各类业态蓬勃涌现，一系列就业岗位应运而生。据昨日《宁波日报》报道，智联招聘近日发布的报告显示，今年三季度，无人机产业有关人才需求显著提升。

产业是基础，人才是核心，产业与人才深度耦合，才能实现融通共赢。近日，从飞手到工程师，无人机产业的岗位需求如雨后春笋般涌现。这就是低空经济赋能就业的生动缩影。当传统就业赛道竞争日趋激烈，“低空+”正以多元场景与政策红利，为青年人开辟一片可供翱翔的新“蓝海”。

场景跨界，戳破职业“天花板”。无人机的应用已渗透农林植保、物流配送、应急救援等23个领域，甚至成为消防员招募的加分项。这种“+行业”模式，要求人才既懂飞行技术，又掌握行业知识。比如，农业植保需熟悉农药配比，电力巡检需了解设备结构。正是这种跨界融合，让青年从“会飞行”迈向“懂应用”，在复合技能中提升职业竞争力。

政策赋能，筑稳人才“蓄水池”。多地政府将低空经济列为发展重点，如宁波提出三年培育200家链上企业，拓展“低空+公共服务”等场景；广州对考取无人机证书的青年提供千元补贴；湖北、湖南等地则通过产教融合基地，推动“岗课赛证”综合育人。这些举措以政策“暖风”托举产业“翅膀”，让青年“学有所用、技有所施”。

未来已来，需以“匠心”飞稳“新赛道”。低空经济虽前景广阔，但人才培养仍面临挑战。部分培训机构为追逐风口，简化课程、压缩课时，导致学员“持证易、胜任难”。因此，青年需走出“一证通吃”的误区，树立“能力为本”的就业观，在深耕行业知识中练就“人无我有”的硬实力。同时，院校与企业应深化产教融合，如张家川基地的“理论+实操+项目”模式，让学生在在校期间便能参与真实项目，打通从学业到就业的“最后一公里”。

低空经济不仅是技术革命，更是一场人才革命。当青年与时代风口双向奔赴，个人梦想便能在产业浪潮中落地生根。期待更多青年以无人机为笔，绘就职业新图景，助力低空经济成为高质量发展的“新高地”！



立冬后第一茬紫菜开始收割。昨日清晨，象山港，收割船正在收割头水紫菜，一股清新的紫菜香弥漫在空气中。
(卢昕炎 柴军波供图)

左手烟火，右手流量 梁弄大糕“闯”出共富新路

记者 应秀一 李敬平
通讯员 朱潘飞 柳泽日

当“浙BA”赛场的欢呼声此起彼伏，一份印着“定胜”两字的梁弄大糕成了球员与球迷手中的热门单品。

这份来自余姚梁弄镇的非遗大糕，不仅用软糯香甜的口感征服了众人味蕾，更让人惊叹的是，在2014年《舌尖上的中国2》播出前，它还只是梁弄镇里几家小作坊的“私房美味”，全镇年销售额不足千万元。如今，80余家经营商户组成的产业集群，2024年销售额已突破6000万元。

“这块大糕不大，但是承载了梁弄人民对于幸福生活的期待，它也改变了我们的生活。”浙拾糕首企业负责人施哲锋感慨道。

口感变化快、保质期短，曾是制约梁弄大糕“走出去”的难

题。如今，技术团队在大糕保鲜上取得关键突破。“通过提高米粉品质和改变配比，我们做出来的大糕在常温下保软时间显著延长。”施哲锋说，“经-45℃极速冷冻锁鲜后，保质期可达一年。”

创新随之而来。造型百变的主题糕、沁凉清甜的果泥冰糕成为“网络销冠”，大糕主题冰箱贴、橡皮等趣味周边也十分畅销。目前，浙拾糕首的大糕日产量从3000枚飙升至30000枚，80%产品销往市外，日均营业额达5万元。

如果说浙拾糕首是懂年轻人的新生代，那么“阿桥大糕”则是百年匠心的代表。

“我们家做大糕已经有100多年历史了，我是第四代传承人，我儿子是第五代传承人。”阿桥大糕店老板梅柏桥的话语中透着自豪。

说起大糕制作，梅柏桥自有心得：“看起来很简单，但其实讲究很多。就说选米泡米，想让大糕面皮有韧劲、不易发硬，选米是第一关；其次是泡米，一年四季泡米的时间、温度都不同，差一点都不行。”

一颗初心，一份执念。2006年，他背着三十斤重的糕模走进非遗申报的现场；2007年，梁弄大糕被列为余姚市非物质文化遗产；2012年，又被列入宁波市市级非物质文化遗产名录。

“20年前，做大糕是为了养家糊口；但现在，我只想把老祖宗传下来的手艺，传承下去。”梅柏桥的话朴实而深刻。

从古老蒸箱到现代流水线，从家常滋味到“乡愁名片”，梁弄大糕的蜕变，是非遗新生，更是当地职能部门“有力度、有温度”的实践。

随着分散商户被集中引导至

覆盖从境外生产到市场销售全流程 事关食品安全，两项团体标准在甬发布

本报讯（记者林昱辰 通讯员华浙廷 谢益莉 朱跃峰）昨日，两项具有国际视野的团体标准在第19届中国（宁波）食品博览会上正式发布，分别是《基于二维码的进口食品全链追溯应用规范》和《条码师岗位能力要求》。

团体标准是由学会、协会、

商会等社会团体，为满足市场和创新发展需求，协调相关经营主体共同制定的自愿性标准。它是对国家标准和行业标准的补充，具有制定速度快、灵活性高的特点，能快速响应新技术、新产品和新服务的发展。

据悉，《基于二维码的进口食品全链追溯应用规范》将于

2026年3月15日起实施。该标准覆盖食品从境外生产到市场销售的全流程，首次将跨境电商仓储、保税加工等环节纳入追溯范围，采用国际通用编码规则，支持批次与单品追溯，并鼓励接入检验证明等多元数据，显著提升了进口食品信息追溯能力与信息价值。

《条码师岗位能力要求》定于2026年1月1日起实施。该标准将条码师能力划分为初、中、高三等级，高级别要求掌握AI、区块链与条码技术的融合应用，填补了国内相关人才能力评价的空白。

“相关团体标准的发布，为我们一线企业提供了明确的技术指南。下一步，我们将全面对标标准，将追溯体系覆盖到更多产品，把‘宁波特色农产品’打造成一张让市场放心、让消费者安心的金字招牌。”宁波市圆蓝食品科技有限公司企业代表钟雪珍说。