

再续“山海情”！ 这个“黑牦牛帐篷节” 让甬城暖意融融



帐篷市集。

现场刮起“最炫民族风”

活动在民族风舞蹈《喜马拉雅热》中拉开帷幕。藏族歌舞、旗袍走秀、情景音画、“童”声唱中华……两地别具特色的表演，展现了文化交融的动人风光。

“这次和小伙伴们一起表演非常开心。我们想把暑假去天峻认养牦牛的感受，用一篇篇日记的方式，说给大家听。”参加了2023年宁波首批“认养牦牛”亲子游学团的王瑜悦小朋友说。

不仅宁波的孩子们去了天峻，2023年，宁波市文化馆“一人一艺”特色课堂也走进了天峻，为当地的民族小学培育了一支鼓号

队。作为培训老师之一，鄞州区中河街道宋诏桥中学的音乐教师孙晏表示，现场听到来自高原的鼓号声，心里非常感动，“有机会我想再去一次天峻，把更多艺术文化的种子播撒到高原的土地上。”

活动现场，以黑牦牛帐篷为元素打造的冬日市集，融合了两地年俗美食，汤圆、豆酥糖、杨梅酒、龙凤金团、年糕饺等宁波非遗美食，天峻的牦牛奶、牦牛肉干等特色藏族风味，吸引了不少游客。大家逛市集、看演出，沉浸在暖暖的冬日氛围中。

1月6日下午，一个融合民族特色风情的“黑牦牛帐篷节”在慈城古县城举行。歌舞表演、亮灯仪式、非遗市集、摄影展览……宁波、天峻两地民众载歌载舞，以文为媒，双城互动，让甬城看见美美天峻，让天峻感受暖暖宁波。

宁波天峻再续新篇章

2023年，是宁波对口支援天峻县的第13个年头。去年一整年，援青工作接续奋斗，两地交流成果丰硕。此次由天峻县人民政府、浙江援青天峻工作组携手打造的“黑牦牛帐篷节”，又一次让“山海情缘”在宁波相聚，成为甬峻13年对口支援工作中的一张温暖名片。

活动现场，“我在宁波·牛在天峻——牦牛认养干人行”合作签约，甬峻“拾柴”暖心计划正式启动，延续了新的一年宁波与天峻的“山海情”。其中，甬峻拾柴暖心计划将在2024年携手更多爱心力量成立甬峻爱心联盟走进天峻。

现场的爱心树上，挂满了写着天峻人民所需物资的小卡片，市民朋友们只需要扫描卡片上的捐款二维码，就可以为甬峻拾柴计划贡献自己的一份力量。

甬峻两地更频繁的“三交”互动，更立体的对外宣传，更精准的对口帮扶，不仅更加丰富了甬峻合作内涵，也推动了甬峻合作升级。宁波市对口支援合作局相关负责人表示，2023年，两地多点合作持续推进，文化走亲更是高潮迭起。展望新的一年，两地将进一步拓宽合作领域、丰富甬峻合作内涵、推动甬峻合作升级，延续宁波与天峻的“甬峻之情”和“山海之恋”。

记者 施代伟 通讯员 宣瑾 文/摄

服务更全面！ 东钱湖执法队拓展 “共享奶奶”新品牌

为有效提升执法服务水平，东钱湖综合行政执法队深入践行“721工作法（即70%的问题用服务手段解决、20%的问题用管理手段解决、10%的问题用执法手段解决），依托城管义工平台，顺应发展新形势，满足群众新需求，不断拓展服务内涵，助力“共享奶奶”新品牌。

从“十员治十乱”到“一老助一小”

近三年来，东钱湖执法队城管义工办事处在执法监督员、城管考评员、文明引导员、便民服务员、市容维护员、垃圾分类督导员、绿化维护员、知识宣传员、民间路长、综合服务员等“十员治十乱”服务品牌的基础上，按照想群众之所想，急群众之所急，解群众之所困的宗旨，在维护幼儿园周边的市容秩序和出行通畅的同时，培育城管义工团队变身“共享奶奶”，开辟一条接送孩子绿色通道，对放学无人接送、家里无人照管、课后无人陪伴的孩子们予以帮助。

该项服务以老幼两大群体为切入点，致力于探索社区自主的“一老一小”互助新模式，旨在汇聚点点滴滴的善行善举助力打造经济高质量发展首善善之区。

从“一个人”到“一群人”

从发现清泉社区袁佩君老人接送没有血缘关系的孩子善举起，东钱湖执法队城管义工办事处积极组织58名城管义工加入“共享奶奶”志愿互助服务团队并成为核心队员。

目前，该团队共有志愿者269名。该项服务在有效破解双职工家庭接送孩子难题的同时，还有效缓解了老年群体价值无法延续、情感无处依托、时间无处度过的焦虑状态。

从“搭把手”到“多面手”

东钱湖执法队城管义工在变身“共享奶奶”给辖区双职工父母接送孩子搭把手的同时，作为城市管理力量的有效补充，城管义工努力拓展服务内涵，积极参与开展矛盾调解、环境治理、助贫扶弱、民俗传承、派发生姜茶和腊八粥送温暖等工作，在重大赛事和保障期间重点做好捡拾垃圾和烟头、劝离流动摊贩、劝收乱搭帐篷、开展垃圾分类等涉及有损市容问题的处置。

去年以来，东钱湖执法队共组织城管义工开展256次服务，时长达500小时，步行累计约635公里。

记者 边城雨
通讯员 忻红丰 张科登 文/摄



共享奶奶在帮接送小朋友。

年糕飘香 年味渐浓



临近春节，又到了制作年糕的旺季。对宁波人来说，软糯的年糕里藏着对新年的美好寓意，“年糕年年高，今年更比去年好”。1月4日，位于镇海骆驼街道敬德村胜光自然村的年糕作坊迎来了一年中最忙碌的时候，满屋热气腾腾，充满浓浓的米香，前来加工年糕的顾客络绎不绝。

年糕作坊的主人洪海荣今年71岁，制作年糕已经有近20年，因为手艺好，他做的年糕供不应求，忙的时候，一天要做1000多公斤年糕。



洪海荣(右)在制作年糕。

“我这里制作年糕工艺比较简单，用的原料只有大米，经过浸米、磨浆、压干、粉碎、上蒸、挤压、分切、晾干等工序，一条条软糯的年糕就成了，都是老底子的做法，没什么特别的。”年糕制作过程看似简单，但实际上全凭洪海荣的经验，例如压干的力度、蒸的时间等。

除了传统的水磨白年糕，洪海荣也尝试制作了艾草年糕、桂花年糕、红薯年糕等其他口味的年糕，给年轻人提供更多的选择。

如今，像洪海荣这样的年糕作坊并不多见了，为了给周边的居民提供方便，他还提供年糕代加工服务。当天，镇海九龙湖镇的洪先生带着50多公斤大米专程赶到作坊来制作年糕。

“每年快过年的时候，我都会来这里加工年糕，自己留一些，剩下的就送亲戚朋友尝尝。”洪先生说，虽然自己制作比较麻烦，成本也比外面买的要高，但是自己做的年糕更加软糯，口感更好。

记者 郑凯侠 通讯员 施宜卿 文/摄