

# 明年再约!

## 3天超11万人次 共赴“最好吃”博览会

四方食事，不过一碗人间烟火。四海食味，不过一场欢喜相遇。

上周末，2024中国（宁波）食品博览会暨首届浙江（宁波）特色小吃博览会（以下简称“食博会”）举行，甬城市民度过了一段美好的“寻味之旅”。400余家企业参展，推出3000余款特色展品，在3天时间里，累计超11万人次共同参与了这场“逛吃”盛会。其中上周五开展首日吸引近3万市民前往，周六参观人数超4.5万人次，更是创下近5年来会展中心单日人流量新高。



食博会上，来自余姚的商户正在现场制作梁弄大糕。

### 1 引新续旧，合作共赢

作为首届浙江（宁波）特色小吃博览会，来自宁波、台州、杭州、温州、衢州、丽水、嘉兴、绍兴等省内各地的特色传统小吃和创意网红小吃亮相特色小吃馆，有力促进了地方特色小吃文化的交流与发展。

食博会与消费协作地区再携手，打造新疆库车、宁夏吴忠、西藏比如、安徽蚌埠、四川凉山、湖北黄

冈等8个消费协作主题馆，引入100余家参展企业带来特色食品，展示消费协作地区食品产业发展的积极成果。

延续设置了老字号特色展区，楼茂记、寿全斋、赵大有、益民、五芳斋等一批耳熟能详的老字号品牌带来各具特色的“老底子”好产品，勾起消费者对家乡味道的回忆，推动老字号传承创新。

### 2 促销升级，持续赋能

本届食博会设三大主题展馆，汇聚全品类美食展商，进一步向市场化、专业化、品牌化展会优化升级。

值得一提的是，今年引进苏宁易购、京东MALL、娃哈哈、片仔癀、吾玛牛奶、养乐多、喜力啤酒、知味观等知名品牌，释放食博会品牌效益。此外，积极助推市内国企大平台构建，邀请中东欧国家特色商品馆、东阿阿胶股份有限公司、宁波农商发展集团、宁波供销集团等国企平台参展，致力提供最优质的食品供应渠道，助力国内食品产

业交流合作。

各知名展商的重磅参与，进一步促进了市民的消费热情。3天展会期间，人流如织，众多展位前出现供不应求、销售一空的场景。老底子做法的萧山萝卜干成“销售王”，单日补货2000斤，销售额破12万元；老字号楼茂记30斤王牌香干半小时售罄；温州修文鸭舌3天销售超30万元，同步直播线上销售超50万元……众多品牌及其产品在食博会上收获破纪录的亮眼成绩单。

### 3 多元互动，玩转流量

在今年的展会上，年轻群体找到了除美食外的更多快乐。“跟着美食去旅行”集章打卡活动延续往年超高人气，在展会现场随处可见手拿《环游指南》盖章的人群，让消费者在体验集章互动乐趣的同时，打卡浙江地域美食、宁波特色小吃、老字号传统风味。

创新推出“菜言菜语”美食海报打卡互动，各种美食标语如“浓汤烈火 才是生活”“事已至此 先吃饭吧”，吸引消费者拍照后上传社交媒体，为食博会扩圈引流。

好吃好玩，吃好玩好。18年来，食博会秉承着质朴的理念，为宁波人带来了一届又一届热闹的美食盛宴，我们也期待明年，再次相遇在初冬的烟火气中，继续在这里品尝人间百味。

记者 黎莉  
通讯员 范嘉仪 文/摄

## “太多太多的爱帮助着我们” 临走前，他做了一个决定

“太多太多的爱帮助着我们，感染着我们，我们希望能用自己的方式，将这份爱延续下去。”市民王志荣说。

11月14日，鄞州区东柳街道新著社区的吴光辉因病离世。当晚，妹夫王志荣及其家人遵照吴光辉的遗愿，捐献了他的遗体眼角膜。经专家评估后，吴光辉符合捐献条件的眼角膜被取走，将帮助眼疾患者重获光明。

王志荣说，吴光辉之所以做这个决定，是因为他曾经是一名受捐者。

今年6月的一天，吴光辉给王志荣打去了求助电话，说自己身体不舒服，无法自行下床。王志荣回忆，当时吴光辉的肚子已经非常肿胀，到医院检查后，被确诊为肝硬化晚期。

在抢救期间，吴光辉的医药费都

由妹妹一家承担，但因为肝硬化需要持续输血浆和补充白蛋白，高昂的医药费让一家人不堪重负。

其实在30多年前，吴光辉从浙江大学毕业不久，就被确诊为鼻咽癌。

虽然抗癌成功，但因为化疗影响，此后吴光辉的身体状况一直不好，近十年更是每况愈下，丧失了工作能力。因为没有收入来源，吴光辉还独自带着女儿，父女俩的生活由妹妹一家照顾。

从今年6月下旬开始，鄞州区相关部门、东柳街道及新著社区工作人员四处奔走，帮吴光辉办理失业证，并帮他申请急难型救助。

浙江大学和宁波效实中学的校友得知吴光辉的情况后，纷纷伸出援助之手，为其募捐。到8月份，两所学校陆续募得

21.06万元善款，并成立专门的帮扶基金，保障吴光辉住院期间的医疗费用。

王志荣说，当时的吴光辉已经不太能说话，但听到校友为其捐款，他流下了眼泪。

“没想到会有这么多人献爱心，我们就想着能做点什么来回馈社会。”王志荣说，当时吴光辉想到他父亲离世时选择了捐赠遗体，一家人讨论之后，决定也通过这样的方式延续爱心。

7月下旬，吴光辉和妹妹、妹夫三人都签署了遗体器官捐献意愿书。

11月14日晚，吴光辉去世，家人帮助其完成遗体捐赠，一家人用实际行动让大爱延续。

记者 王悦宁  
通讯员 张雪莉 陆婧楠

## 提前20天 极早熟草莓抢“鲜”上市

当别人家的草莓还是小青果时，北仑梅山街道的草莓已经可以采摘。

11月17日，绿土蔬果种植场吸引了一些市民前来采摘草莓，宁波草莓的最早采摘时间也由此前推了20约天。

当天上午，记者在该种植场看到，大棚内的草莓长势喜人，绿油油的茎叶下，一颗颗鲜红的草莓晶莹剔透，色泽鲜亮、果香浓郁。

该极早熟草莓为“越王”品种，外形似心，果型不大，口感很好。“今年在农技推广部门的指导下第一次试种该品种，很成功，其种植与其他草莓无异，但生长快、成熟早，好看又好吃。”该种植场负责人李欠土笑着说，“以前宁波的草莓最早要到11月底才能上市，而今年我们11月14日就开始采摘了。”

11月中旬本地草莓上市实属少见，尤其是今年夏季高温天气持久，不利于草莓的花芽分化，地产草莓总体上市时间相对延后。在其他草莓品种果实还未转色，甚至没有开花的情况下，“越王”已经在田埂上鲜红欲滴。

“我市引进该极早熟草莓，主要是为了提高早期产量和早熟收益。通过拉长草莓上市时间，莓农可将早、中、晚熟品种搭配种植，先后上市，从而获得更大的经济效益。”宁波市农业技术推广总站高级农艺师范雪莲说，“越王”品种草莓是今年从浙江省农科院园艺所引进的，为红色系草莓，目前已在宁波市北仑、象山、鄞州、奉化等多地进行示范种植，今年刷新了宁波地产草莓最早上市纪录。

该品种草莓今年3月在宁波本土大田育苗，9月17日定植，11月14日首次成熟采摘，创造了草莓裸根苗从定植到成熟上市58天的纪录。据介绍，目前单棚每日产量可达10斤以上，顶果单果重可达25克。

李欠土说，该品种与当地常规种植的红颜、章姬等品种比较，早上市20天左右；与熟期相近的日本极早熟品种“香野”相比，也占据优势。“越王”表现出颜色更艳、果形更正、果实更大、风味更浓的特点。

记者 陈善君  
通讯员 范雪莲 葛芙蓉



极早熟草莓。 记者 陈善君 摄