

“我想让更多年轻人知道，国粹也可以很酷！”

宁诺迎来一批 “身怀绝技”的“05后”新生

唱京剧、呼麦、机器人编程、出书、打咏春……开学季的宁波诺丁汉大学里，迎来了一批“身怀绝技”的2025级新生，从非遗传承到人工智能，从民族舞步到京剧唱腔，“十八般武艺”齐聚校园。让我们一睹这些新生的风采。



朱尼西在表演中。受访者供图

国粹与民族之声 用传承来守护

朱尼西，是宁诺传播学大一新生，也是一位资深京剧爱好者，师从京剧演员刘泳渤。自幼学习京剧的她，台步扎实、唱腔清亮婉转，一举一动都透出专业功底。近年来，她不断深化对京剧的理解，立志将国粹之美传递给更多人。对她而言，京剧不仅是艺术，更是一种文化责任：“我想让更多年轻人知道，国粹也可以很酷。”

来自内蒙古的经济学新生宗子棋，则把草原与山林的“活态记忆”带到了校园。生长于多民族文化交融环境的他，不仅练就一口地道的蒙古族呼麦（喉音艺术），还学习了赫哲族的伊玛堪——一种被列入国家级非物质文化遗产的民族说唱艺术。在他看来，这些古老的声音是民族的记忆，“我希望通过自己的努力，让

更多人听见并了解它们。”

同样带着民族文化而来的，还有经济学专业新生崔阳和国际商务专业新生王韵晞。两位姑娘坚持练习民族舞和中国舞多年。古典舞的雅致、民族舞的风情、中国舞的刚柔并济，在她们舞步中流畅展现。“舞蹈是民族文化传播的桥梁。”崔阳说，“通过跳、演、观、学，可以让抽象的民族文化变得可感可见。”

科技与代码 用机器人“创”未来

如果说传统文化是“回望”的传承，那么科技创新就是“向前”的探索。宁诺数学与应用数学专业新生毛睿哲，是一位不折不扣的AI少年。从小学接触人工智能与机器人起，他便彻底迷上了这个充满创造力的世界。凭借自主拼装的机器人（具备自动拾取、分拣和巡航功能）他曾在第

17届浙江省青少年电脑机器人竞赛综合技能比赛中斩获一等奖。

“科技是解决问题的工具。”他说，“许多任务无需人类亲力亲为。如今，远程操控等技术已能大幅提升安全性，同时跨越空间的限制。”

对于即将开启的大学生活，

毛睿哲充满期待：“宁诺面向全球，有丰富的资源和活动，不仅能帮我提升专业能力，还能锻炼英语综合水平。”未来，他希望能参与更多实验项目，深入探索人工智能在人工神经网络、大数据等前沿领域的应用，“想用技术为社会创造实实在在的价值”。

笔墨与拳风 用热爱“写”青春

“写作是我理解世界的方式。每一个故事，都是我对生活的回应。”宁诺传播学专业新生胡晨昕，早早就有了“作家”标签。从小，她就习惯用文字记录生活，笔下流淌着细腻的散文、灵动的诗歌与奇思妙想的童话，不仅结集出版了个人作品《小屁孩的大

世界》，还多次在《都市快报》《每日商报》《山海经》等报纸杂志上发表作品。

而国际事务与国际关系专业的新生张歆笛，则是文武兼修的“咏春女孩”。受电影《咏春》启发，她开始学习咏春，并坚持习武多年。日复一日的训练，不仅强

健了她的体魄，更磨砺了她的心性，“咏春教会我专注、以柔克刚，更让我理解了尊师重道、尚武隆德，以及自强不息的精神文化内涵。”她希望鼓励更多人倡导健康、自信的生活方式。

记者 李臻
通讯员 周婉军

揉面成“花”！这场特色小吃技能大赛传承老底子味道

普通面粉在巧手中揉、擀、捏、塑，转眼就变成含苞待放的玫瑰、热情舒展的向日葵，甚至摇头摆尾的醒狮——9月16日，宁波市北仑区清泰社区九峰窑炉面包店内香气弥漫，“点亮供销 个显风采”2025首届宁波特色小吃技能大赛在这里热闹开赛。这场由北仑区供销合作社联合社、宁波市小吃协会共同主办的赛事，不仅让宁波“老底子”面食技艺同台竞技，更用创新活力为地方美食传承与共同富裕注入新动能。

当天，来自宁波各区（县、市）的26支参赛队伍，带着各自的看家本领围绕“老底子包子”“老味道馒头”“创新类面点”三大类别展开角逐，既考验传统技艺的扎实度，也鼓励现代口味与造型的突破。

操作台上，选手们的动作行云流水：揉面时力道均匀，确保面团筋道；擀皮时手法娴熟，薄如蝉翼却不易破；包馅时精准把控分量，每一只包子的褶子都整齐划一。传统赛道上，老宁波包子皮薄馅足、汤汁浓郁；老味道馒头松软香甜、麦香四溢，吃一口就勾起“小时候的记



面点的花式玩法

忆”。创新赛道则是一个“脑洞大开”的舞台：有人把传统面点玩出花样，捏出或有趣或独特的造型，兼具颜值与口感，“我们想让年轻人也爱上老手艺，所以在造型和口味上贴近他们的喜好。”一位专注创新面点的选手道出创作初衷。

赛场中，一批95后选手格外吸睛，他们是这项技艺传承里的新鲜血液。“我

跟着师傅学了3年，从和面的水温、发酵的时间，到蒸制的火候，每一步都不敢马虎。”29岁的小周坦言最初选择这行时，身边人觉得“年轻人做面点没前途”，但她始终坚信“老手艺也可以焕发新的生命力”。此次比赛，小周就是用卡通造型、网红口味，为老面点“破圈”，打破“老手艺守旧、年轻人不爱”的刻板印象。

为确保评选公平专业，大赛邀请了7位涵盖餐饮行业、非遗传承、食品研发领域的专家担任评审，从“技艺熟练度”“成品口感”“外观造型”“文化特色”等四个维度进行综合打分。

经过多轮评审，活动最终评选出三大类别共12名优胜者，他们将被纳入“宁波特色小吃传承人培育计划”，后续由主办方推荐参与浙江省小吃技能大赛，进一步拓宽人才发展路径。

据悉，举办此次大赛，既是北仑区供销联社履行职责、助力乡村振兴的具体举措，也是探索“面食产业+供销+个体经济+共富”模式的一次实践。“我们希望通过‘以赛促学、以赛促教’，挖掘一批优秀的面点人才，为宁波美食产业注入新鲜血液。”北仑区供销联社相关负责人介绍，下一步供销系统还将整合资源，一方面帮助优秀选手对接食材供应链、拓展销售渠道，支持他们创业开店；另一方面深入挖掘宁波本土面食文化，打造具有地域标识的“宁波小吃”品牌，让老手艺成为带动个体增收、推动产业发展的“共富引擎”。

记者 陈烨 通讯员 费晓莹 朱玲萍