

吴越杯第五轮,客场1比0胜金华

宁波队保持榜首!

4月26日晚,2026浙商银行浙江省城市足球联赛(吴越杯)第五轮,宁波队客场挑战金华队,最终凭借第78分钟时吕家亮一次怒射破门,以1比0获得胜利,实现四连胜!至此,宁波队前五轮战绩为4胜1平积13分,本轮过后在积分榜继续位居第一。

前四轮比赛结束后,宁波队3胜1平积10分占据榜首,杭州队也是3胜1平积10分,不过净胜球少于宁波队位居次席,排名第三的温州队2胜2平积8分。

吴越杯第五轮,宁波队和金华队的比赛鸣哨之前,其余4场比赛均已结束。其中,杭州队2比1战胜丽水队,温州队3比0战胜台州队,因此压力给到了宁波队,要守住积分榜首位,唯有取胜。

金华队并非“鱼腩”,前四轮1胜1平1负积4分,再加一轮轮空。上轮客场对阵防守强悍的温州队,金华队率先破门,最终1比1战平对手,攻防两端都表现不俗。

本轮坐镇主场,面对前四轮进攻火力最强的宁波队,金华队也没有祭出“铁桶阵”全力防守,而是开局就和宁波队形成对攻局势。

本轮比赛,宁波队首发阵容和上一轮主场作战时相比有所调整。上一轮首发登场打进两球的陈连晟坐在替补席上,潘昊回到首发阵容,前三场均首发出场的中卫高鹏本场也重回首发。

开场之后,双方拼抢激烈,上半场结束均未能打破僵局。下半场,宁波队继续加强进攻,一次次创造得分机会,可惜对方守门员周伯伦表现异常神勇,一次次飞身扑救成功:

第48分钟,宁波队“尖刀”王琦一记大力射门眼看着要贴着门梁进网,结果守门员奋力后仰将球托出;



比赛现场。主办方供图

第58分钟,宁波队王彭泉在禁区内小角度射门,被守门员封堵;

第66分钟,潘昊任意球直奔远角,再次被守门员飞身将球托出……

眼见宁波队久攻不下,并且出现了体能下降的情况,金华队干脆替换球员,加强进攻。与此同时,宁波队也做出了换人。双方都调兵遣将,

迅速见效的是宁波队——第78分钟,王彭泉右路快速突到禁区附近并传中,吕家亮及时跟进,迎球怒射破门,1比0!这个比分保持到终场。

下一轮,宁波队将回到主场作战:5月1日15:00,在奉化体育中心体育场迎战台州队。准备去为我们的队员助威吧:宁波队好样的!宁波队加油!

记者 戴斌

宁波海鲜 VS 金华火腿 共谱吴越传奇

浙江省城市足球联赛“吴越杯”,宁波VS金华,绿茵对决燃情上线!

宁波古称明州,滨海风情旖旎,金华古称婺州,浙中山水秀美灵动。两地同承吴越文脉,地缘相近、气质各异。两地交通便捷,高铁两小时便可顺畅互通,以足球为纽带,赛场之上健儿们奋力角逐,赛场之下两地文旅相融,互览风光,共赏风物,碰撞出属于“浙里”的独特魅力。



宁波舟山港。宁波发布供图



义乌国际商贸城。金华发布供图

稻作同源:上山与河姆渡

吴越大地的文明密码,藏在万亩良田的稻浪里。金华浦江上山遗址,出土世界最早的炭化稻米与原始农具,实证“万年稻源”的传奇,拉开江南农耕文明的序章;宁波余姚河姆渡遗址,先民以骨耜耕稻、驯化水稻,搭建干栏式建筑,将稻作文明推向成熟,完成从山地聚落向滨海生活的进阶。

一为稻作起源的“火种”,一为稻作发展的“标杆”,上山与河姆渡一脉相承,共同勾勒出稻作文明的演进脉络。

文脉共鸣:吕祖谦与王阳明

思想的光芒,在吴越大地交相辉映。金华是婺学发源地,南宋吕祖谦开宗立派在丽泽书院、明招讲院讲学授业,倡导经世致用、兼容广纳,为浙东学派的重要源头;宁波是阳明心学诞生地,

王阳明在余姚弘道,于浙东各地讲学,提出“致良知”“知行合一”的核心主张。两大思想体系彼此呼应、互补相融,共同丰富江南儒学脉络。

两位先贤各领风骚,一以婺学深耕治学之本,一以心学开启思辨之境,共同铸就吴越文化崇文重教、务实创新的精神内核,让文脉在两座城市绵延不绝。

商贸联动:大港口与小商品

商贸基因,早已融入两座城市的发展血脉。宁波自古因港而兴,唐宋时便已干帆云集、商贸通达,成为“海上丝绸之路”始发港,率先书写“港通天下”的壮阔篇章。如今,宁波舟山港年货物吞吐量稳居世界首位,智能码头高效运转,远洋航线四通八达,海丝古港已然蜕变为联通世界的东方起点。金华义乌则从“鸡毛换糖”的商贩起步,成长为全球最大小商品集散中心,“买全球、卖全球”的商贸网络辐射世界。

宁波舟山港的航线为义乌商贸拓宽通道,东方大港与内陆商都双向赋能,形成“小商品+大港口”的协同发展格局,合力续写吴越大地通达四海、货联天下的时代传奇。

山海互赏:海的壮阔与山的温润

自然的馈赠,让两座城市各有韵味却又互补共生。宁波以海为魄,北仑港巨轮千帆、沧波万顷,松兰山潮起潮落、沙滩绵延,石浦渔港落日熔金、渔舟唱晚,浩瀚蓝海孕育出开拓进取、敢为人先的城市品格。

金华以山为魂,北山层峦叠嶂,双龙洞深谷幽邃、钟乳奇绝,婺州古城青砖黛瓦、烟火氤氲,清幽山林滋养出儒雅厚重的城市气质。沧海之辽阔,山林之静幽,山海相映、刚柔相融,共同铺展吴越大地的诗意画卷。

山海相逢遇知音,要说两座城市最合拍的“CP”,那必须是金华火腿蒸宁波鲞鱼!这道经典宁波菜,凭着“腌、糟、鲜合蒸”的特色自成一味。选用2.8斤-3斤的新鲜大鲞鱼,不去鱼鳞才锁鲜,用盐、20年陈年花雕酒和姜汁腌10分钟,抹上手工酒酿,铺上金华火腿片和节瓜片,蒸8分钟就能出锅。开盖瞬间酒香醇醇、鱼香浓郁,鲜美至极,撒上葱丝、红椒丝,颜值口感双双在线!

吴越一家,风味同心,这场舌尖与赛场的双重奔赴,绝对值得期待!

记者 王思勤 通讯员 文旅君