南北风味汇甬城 逛吃打卡正当时

食博会首日人气旺

现切金枪鱼刺身、糯叽叽“新中式面点”……11月20日，第二十届浙江（宁波）食品博览会暨第三届浙江（宁波）特色小吃博览会（以下简称食博会）在宁波国际会展中心正式开馆。首日现场人气持续攀升，市民从往年的“囤货采购”转向“体验式逛展”，一场兼具烟火气与开放感的全民美食消费盛宴拉开帷幕。

1 “新中式面点”很受欢迎

在2号馆“浙里好味”特色小吃展区的一个“新中式面点”展位前，从开馆起就围满了试吃的市民。“我们最核心的明星产品是艾草馒头，今年10月刚拿到省商务厅颁发的‘百家名点名小吃’称号。和市面上常见的干艾草粉制作的面点不同，这款馒头只用当季新鲜艾草萃取的原液和面，不添加任何香精、防腐剂和复合膨松剂。”该展位负责人曹冲告诉记者，这款产品的初衷是在不改变传统风味的前提下，把老底子的食养逻辑融入日常面点。

该展位上，同系列的改良米馒头更是赚足了人气。传统米馒头的微酸口感被年轻团队做了温和调整，保留老辈传下来的酒曲发酵工艺，让酒酿的香气完全渗透进米浆里，蒸出来的米馒头个个蓬松暄软，咬下去糯叽叽的。

“这款产品此前就在省农博会上成了‘爆品’，20日上午还在‘浙里好味’特色小吃争霸赛上拿下了银奖。我们所有产品都在取得SC认证的自有车间完成研发生产，开展仅半日，全展位总销售额就接近2000元。”曹冲说。

在特色小吃展区，不仅有浙江各地的风味美食，宁波本土老底子的小吃更是人气不减。梁弄大糕的师傅现场筛粉、压模；苔菜味的奉化千层饼酥脆得掉渣；宁海麦饼在铁板上煎得滋滋作响，对半切开还冒着热气……不少展位的师傅从早上开馆就一直忙，连喝口水的时间都没有。

2 蓝鳍金枪鱼“开鱼秀”被围观

在1号馆的宁波农商发展集团展位，一场166斤蓝鳍金枪鱼的“开鱼秀”围满了拍照的市民。据介绍，这条金枪鱼周一还在西班牙海域，周五就直达宁波食博会现场，新鲜度拉满。旁边的活氧暂养池里，帝王蟹等鲜活水产打造出一个小型“水族馆”，不少带着孩子逛展的家庭特意停下来打卡。

隔壁“魅力中东欧”展区，15家中东欧国家特色商品常年馆企业首次按国别独立设展，塞尔维亚黑莓酒、波兰全脂牛奶、捷克精酿啤酒、匈牙利辣椒酱、斯洛伐克蜂蜜等数百款原装直采商品，全部以跨境电商优惠价现场售卖。

18家宁波本土老字号组成的组团展区，依旧是不少老宁波人逛展的首选。董生阳的热乎糕点、力洋酒业的年份白酒、明海酿造的鲜酱油、宁波牛奶的当日鲜乳依次排开，不少品牌还推出了食博会专属限定款，刚开馆一个小时，就有阿姨塞满了购物小推车。

从老字号展区市民熟悉的宁波本土风味，到中东欧展区汇集的希腊橄榄油、匈牙利贵腐酒，再到全国多个对口支援地区的特色农品，今年食博会不再是简单的货品展销场，更成了南北风味、中外风味交汇的体验空间。

首日逛展的市民里，既有提着拉杆箱来扫货的资深“食博会常客”，也有不少专程来打卡特色小吃、观看开鱼秀的年轻消费者，“逛吃+体验+打卡”的新模式，让这场为期3天的美食盛宴，成了市民周末休闲的优选。

记者 史娓超 通讯员 黄洲洋

600个花卷一上午就卖完

宁波老年食堂在老博会上“火”了



郑店长带来的花卷和米馒头。

11月20日，宁波国际会展中心3号馆里，来自镇海区骆驼街道南一社区老年食堂的郑店长刚把加热好的花卷、包子摆上桌，逛展的市民就围了上来。一个上午，带来的600个花卷全部卖完。

11月20日，第二届宁波健康养老与银发经济产业博览会暨宁波银发生活消费节（以下简称老博会）在宁波国际会展中心开展。

在老博会展区里，首次推出的“老有味道”特色板块，邀请了宁波各区（县、市）的老年食堂、助餐机构、适老食品企业等单位，分3天错峰轮换进场展示。老博会第一天，来自海曙区、镇海区、余姚市的老年食堂把自家灶台搬到了展馆。

“我们凌晨3点就起来包馄饨，准备了100盒馄饨带到展会上现煮，上午9点到10点的一小时内，已经卖出去60多盒。”来自镇海炼化老年食堂的黄女士告诉记者，馄饨很合算，6元就能买到一份，有皮蛋瘦肉馅的，也有纯肉馅的。“还是做少了，经验不太足，下次做200盒也卖得光。”黄女士笑道。

海曙区横街镇养老院食堂也收获满满人气，他们带来满满几筐灰汁团、乌米饭供市民试吃。为适配老年群体的口感，灰汁团现场蒸制，刚出锅就被一扫而空。“好吃！这个灰汁团改良过，碱水味很淡，回味还有淡淡的薄荷清香。”73岁的曹女士特意坐地铁赶来逛展，挨个品尝适老美食，对灰汁团和乌米饭赞不绝口：“乌米饭就是‘小时候的味道’，太地道了！”

来自镇海临江社区的邻家食堂也带来了食堂里的特色美食，如青鱼鱼丸、红烧素鸡、草鱼熏鱼等。运营方杨女士告诉记者：“做鱼丸、熏鱼的鱼都是当天凌晨杀的，食材保证新鲜。”这些产品在当地非常受欢迎，适合老底子宁波人的口味。

热腾腾的烟火气背后，是“老有味道”板块的暖心初心。把街巷里的老年助餐服务搬到展会上，让“一餐热饭”从社区日常，变成市民看得见、尝得到、感受得到的宁波养老服务成果。它既是展示窗口——集中呈现宁波各地老年食堂的特色供给，让更多长者和家属了解家门口平价、适口、安全的助餐点位，打通老年助餐服务的“最后一米”；也是交流平台——3天轮展的形式，让来自不同区县的助餐团队互相切磋菜品、交流适老膳食改良思路，持续优化营养搭配与口味设计。

记者 王昱汀 通讯员 陈家玮 周泱辰 文/摄

广发银行宁波分行组织开展反假货币宣传活动

为持续优化农村现金服务环境，切实提升基层群众的反假货币意识与识假辨假能力，近日，广发银行宁波分行组织宣传骨干走进龙观乡，开展“现金服务伴您行”主题宣传活动。此举旨在将优质的现金服务与实用的反假知识精准滴灌至乡村群众身边，打通金融惠民的“最后一公里”。

多维宣传，构筑反假“防火墙”

活动当天，工作人员通过设立咨询台、悬挂宣传横幅、发放反假货币宣传折页以及真伪币实物对比等多元化形式，为村民带来一堂生动的“金融安全课”。现场，工作人员手把手传授“三招识别新版人民币真伪”的实用技巧，重点普及了光彩光变数字、水印、雕刻凹印等核心防伪特征。针对农村地区老年群体防范意识较弱的特点，工作人员结合真实案例，耐心提醒老年群体警惕“零钱换整”“以旧换新”等假币调包和诈骗陷阱，切实帮助群众守好“钱袋子”，筑牢乡村反假货币安全防线。

便民兑换，畅通现金“微循环”

坚持宣传与服务并举，该行在活动现场专门设置了临时现金兑换服务点，为当地村民和商户提供小面额纸币、硬币兑换服务，并同步开展残损人民币和积压硬币回收工作。工作人员耐心向群众讲解不宜流通人民币纸币及硬币的兑换标准，积极引导村民将手中的残损币、闲置硬币及时进行兑换。

践行初心，共绘金融“同心圆”

此次贴近乡村实际的活动得到了村委和当地群众的一致好评。许多村民表示，通过现场学习和实物演示，不仅掌握了人民币真伪的辨别方法，还了解了残损币和硬币的正规兑换渠道，真正享受到了“家门口”的贴心金融服务。下一步，广发银行宁波分行将继续秉持“金融为民”的服务理念，常态化开展现金服务及反假宣传进乡村、进社区、进商户活动，持续提升现金服务水平，营造“反假货币，人人有责”的良好社会氛围。



记者 徐文燕 通讯员 王琴