

一碗黄鱼面想起初恋

网红教授戴建业打卡宁波“苍蝇馆子”

“为了这碗面，我们排了20多分钟的队！”12月6日，网红教授戴建业在B站发布最新短视频作品——《来宁波怎么能不尝尝海鲜面！大吃一口，实在太美味了》，有意思的是，他还化身“吃播”，大口吃、谈感受、忆初恋……全程高能，引来大批网友围观。



↑戴教授吃的是“豪华版黄鱼面”。



一碗黄鱼面，戴教授吃出了各种“表情包”。
视频截图



这个社区 有一群“守弄人” 礼遇活动现场“定制礼”亮了

“有一分热，发一分光”“赠人玫瑰，手有余香”……12月6日，鄞州区潘火街道王家弄社区举办了一场“守弄人”礼遇活动。现场来了60多名志愿者，他们现场抽取“有礼盲盒”，用志愿服务积分兑换好物。特别的是，每个志愿者都收到了一份“私人定制”——专属工作服，每件衣服上都有他们的名字。

从2020年开始，每年国际志愿者日前后，王家弄社区都会举办这样的礼遇活动，这样有爱的传统持续了4年。

为了让志愿者们有满满的仪式感，社区联合共建单位特地打造了一面“有礼”幸福盲盒墙。志愿者可以凭服务积分兑换生活物品，还可以抽取“有礼盲盒”。

“这可是我们王家弄志愿者的专属工作服，阿姐们的手艺真不错！”社区志愿者尤雯萍穿上崭新的志愿者马甲，不停地夸赞着。现场的每位志愿者都收到了一份特别的礼物——定制版志愿服，正面缝制了王家弄社区专属logo和志愿者名牌，背面印有“守弄善治”。从设计构思到成衣制作，都由社区“针线传情”公益缝纫社团完成，历时一个多月。

“当志愿者很有‘获得感’，今天我算赚到了！”志愿者姜红琴收获了电饭锅、电子秤和洗浴套装。4年来，她一直活跃在为老服务、公益缝纫、文明创建等志愿者服务岗位上，今年更是以“411”的高分在社区志愿积分榜上名列前茅。

“社区的志愿服务氛围很好，有这么多人关心我们，我们以后更要好好服务。”活动现场，8个志愿服务项目主理人上台分享志愿服务的感受以及明年计划，希望带动更多的居民加入。

这个志愿服务团队有个简单而温暖的名字——“守弄人”，守护王家弄。这个团队早在2020年年初就成立了，这些年逐步成长，目前已有130余人。

从夫妻档到亲子档，志愿服务中还涌现了“全家总动员”。活动现场，周国忠被大家戏称为“守弄代言人”。原来，他们全家有四口人都是“守弄人”。

现场，2024年社区8个志愿服务项目发布，社区党建共建单位现场认领。其中，宁波大学潘天寿学院认领“弄里创意”项目，学院将设置劳动实践课程，鼓励学生运用艺术设计理念推动老旧小区的微改造，在社区传播创意点亮生活理念；鄞州医共体潘火分院认领“忘不了家园”为老服务项目，将守护老年人的身心健康；王家弄股份经济合作社、永茂铸造、兴业银行宁波分行等共建单位则认领了“弄里课堂”“弄堂茶歇”“守弄童行”等项目。社企联动，“守弄人”的“朋友圈”越来越强大了。

记者 薛晋盛 通讯员 章媛 俞秀益

1 戴教授打卡“苍蝇馆子”

视频中，自称“吃货”的他正悠闲地坐在宁波街头的户外餐桌，面前摆着一大碗海鲜面，边嗦面、边介绍：“这是黄鱼、蟹、蛤蜊，这是面筋、鸡蛋，还有‘灵魂’咸菜……”俨然“吃播”模样。

现场，他不吝溢美之词，重点点赞了这碗面的“鲜”，“主要是原材料鲜，从东海一捞上来就送到

馆子里了！”“相比河虾，海虾不仅鲜，而且有点甜，还很嫩。”“我来吃一口，哇，真的太嫩了！”

“今天我是专门抽时间来宁波，到特色苍蝇馆子里尝尝招牌海鲜面。为了这碗面，我们排了20多分钟的队！”他说。同时记者注意到，视频里与戴教授一道用餐的还有天一阁博物院的工作人员。

“这是前阵子戴教授到宁波参加天一阁论坛期间的事，正当饭点，他提出吃得方便、快捷一点，最想尝的是海鲜面。”天一阁博物院活动推广部副主任王伊婧告诉记者，鉴于戴教授的脸太有辨识度，当时特地让他背对着街巷坐，“结果湖北口音‘暴露’了，被粉丝‘抓’住合了影。”

2 吃着吃着，想起初恋

戴教授吃着吃着，居然触景生情想起了“同桌的你”。

“想当年，我的初恋就是宁波鄞县人，一个特别可爱的姑娘，我平生的第一件毛线衣，就是她做知青时，在我老家，用她的私房钱

给我织的。我珍藏了很多年，这份情谊让我终生难忘。”他说。

据回忆，自己曾在初恋家吃饭，“她妈妈是宁波人，说的话（方言）我一句都没听懂。”但做的菜却令他印象深刻，“如今，能再吃上一

顿宁波美食，感觉味道特别熟悉。”同时戴教授强调：“我不是在打广告，所以不跟大家透露店名了，但是面真的很好吃！”至于有多好吃？“吃了这碗面，我不想回武汉了！”他调皮地说。

3 黄鱼面背后的“宁波胃”

虽然戴教授没说店名，但也没瞒住眼尖的网友。“这家店堪称宁波面馆界的一大‘排队王’，他们家的面现点现烧，海鲜是在旁边的明档区现抓的，非常新鲜！”网友告诉记者。

随之，戴教授这碗海鲜面的“真实身份”也藏不住了，“是豪华

版黄鱼面，98元一碗！”戴教授揭秘道。

“黄鱼面，鱼酥、汤浓、面滑，被奉为宁波面食中的经典之一，也被收录在‘甬菜百碗’之中。”宁波市餐饮业与烹饪协会秘书长李阳辉告诉记者，宁波黄鱼面尤以余姚为特色，各区（县、市）街头也

都有不少黄鱼面馆，“做一碗地道的余姚黄鱼面，黄鱼的选料须上乘，以腮红、鱼鳞贴身、通体锃亮、无破损的黄鱼为上品。”

古往今来多少文人墨客咏叹黄鱼的美味，宁波十大名菜中，有四道都是以黄鱼为主角。著名美食家陈存仁所撰的《津津有味谭》中说道：“宁波所产黄花鱼，鲜美可算全国第一，各地虽亦有黄花鱼出产，其鲜美却远不及宁波。”

宁波向海而生，在宁波人的餐桌上，海鲜所占比例非常高，像鲳鱼、小黄鱼、梭子蟹、滑皮虾等都是家常小菜。来宁波旅游，想多尝几种海鲜，点一碗海鲜面是不错的选择。海鲜面店或者海鲜店，一般备有蛏子、牡蛎、小黄鱼、鳗鲞、白虾、梭子蟹、鱼丸等几十种海鲜单品，想吃啥，也可以自由组合，除了海鲜，还可以加豆制品、青菜等，完全是“鲜掉眉毛”的节奏。

记者 谢舒奕

原麦云参茸商行：九周年店庆，10日-12日

那曲冬虫夏草(无牙签、无断草)
产地价直供：169元/克
买25克送同款10克

浙江雁荡山石斛
产地价直供：1.5元/克
买500克送同款500克

破壁灵芝孢子粉
规格100克/盒
产地价直供：299元/盒
买5盒送同款2盒

印尼溯源码燕窝
产地价直供：12.9元/克
买100克送燕窝炖盅1个

东北林下野山参
产地价直供：25元/克
买50克送同款50克

五年生西洋参
规格10克/支
产地价直供：350元/斤

本活动最终解释权依法归本店所有

直供 松旺参茸商行宁波市海曙区镇明路611-613号 直供 电话 13486457123
地址 公交、地铁鼓楼站下车(鼓楼正门对面直走200米)