



City walk志愿行

一路欢笑一路歌！ 这场City walk很有文艺范

一路欢笑一路歌！3月16日，鄞州区钟公庙街道后庙社区党总支联合长丰西片区党支部的文艺达人、党员志愿者、微网格长们等共赴一场“为‘爱’行走‘益’路有你”City walk志愿行。

全程设置4个打卡点

与众不同，全程设置了4个打卡点，每个点位都有精彩的文艺表演。社区文艺达人带来古典舞、太极、二胡、甬剧表演等。他们用这种文艺快闪的方式参与City walk，用“文艺星火”赋能生活。

当天春风和煦，百余名志愿者从鄞州公园二期四明金融小镇站出发，途经4个打卡点，健步行走约3公里。在起始点，后庙社区“妙之声”合唱班的队员们合唱了一曲《我和我的祖国》，用歌声点燃了大家的参与激情。

古典舞、太极、二胡、甬剧……精彩的文艺表演，让整条City walk线

有文艺演出更有志愿服务

在古典舞打卡点，后庙社区妙影舞蹈队带来了古典舞《万疆》，轻歌曼舞，与公园里的春日美景融为一体，惹得很多游客纷纷拍照。两位“二胡爷爷”——姚昌义和崔惠高现场梦幻联动，弹奏了《红楼梦》中耳熟能详的歌曲，吸引了不少行人驻足观赏；在太极拳打卡点，大家纷纷加入队伍，跟着太极达人郑国军施展拳脚，现场还有粉丝不断加入。

“我刚好在鄞州公园散步，看到这群队伍就被吸引了，一打听原来是一次公益活动，可以助力志愿服务项目，我们一家人就跟着参加了。”被合唱团

路充满文艺气息。

家住慧江苑小区的潘翠飞是社区越剧达人，今年74岁的她自学越剧20年。现场，她给大家带来了一首新学的甬剧《借妻》，“反串”表演引得大家连连称赞。其实，平日里老人还热心公益，经常去敬老院为老人唱戏，给他们带去快乐。

来自带梦胡同的青年志愿者陈雨这次特意拉上朋友一起来参与。“在家门口参与City walk志愿行，感觉特别好。叔叔阿姨们都好有才，一路上还能看到各种文艺表演，很热闹。”

队员的歌声所吸引的吴女士，带着孩子全程打卡。

有文艺演出，更有志愿服务。现场，大家三五成群在绿化带、马路旁、树林里捡拾垃圾，同时不忘向路过的行人发放垃圾分类宣传单，传播垃圾分类理念，沿途捡拾的垃圾还可以现场兑换精美盆栽。

“看到社区的活动通知，我就带着孩子来参加了，一边散步一边做公益，非常有意义。”家住新都美地的小区居民闻景计划着，下周天气晴好的话，全家人一起走一趟。 记者 薛曹盛

通讯员 凌沪琼 杨溢 周金涵 文/摄

活动链接

今年3月，宁波市委社会工作部推出了11条City walk线路，每一条都活色生香。不管是新老宁波人，都可以走走看看，用City walk的方式认识这座城市。这些线路沿途还增加了形式多样的志愿服务活动，志愿者们将邀请你们一起参与打卡。

每条公益行线路将对应一个待完成的社会治理类志愿者项目。只要每条线路都完成打卡目标，宁波市志愿服务基金会将对对应的社会治理类志愿者项目提供资金支持。每条City walk公益行路线完成5000人次的打卡，视作任务达成。截至3月31日，完

成60%起，基金会将按比例给予项目资金资助，未完成60%的，视作任务失败。

要注意的是，大家在打卡City walk线路时，要及时“签到”和“签退”。每条线路所对应的签到码，大家可以在We志愿服务平台查看。

这个3月，让我们用City walk的方式跑进春天里。

活动详情可以扫右方二维码。

活动热线：

8777777



去除养殖大黄鱼的“土腥味” 海边长大的他出手了

提起宁波的“硬菜”食材，东海大黄鱼是首选。在宁波的传统中，如家中来了贵客，必上大黄鱼汤，这样才算正儿八经地请了客。咸齋大汤黄鱼和黄鱼鲞，都是宁波地道的本帮菜代表。作为我国传统“四大海产”之一，黄鱼素有“海水国鱼”的美誉，因其体色金黄、肉质鲜美、营养丰富而深受消费者喜爱。但如今，野生大黄鱼已经很少看见，因为大黄鱼人工繁育和网箱养殖技术，让大黄鱼养殖产业逐步兴起，成为我国第一大海水养殖鱼类。

“喜欢吃黄鱼的朋友都知道，人工养殖的大黄鱼，难免会带有一股‘土腥味’，所以我就一直在想，怎么能够去除这种味道，让大家能吃上可口美味的大黄鱼。”站在自家大黄鱼加工车间里，58岁的冯志江踌躇满志。在他身后的流水线上，工人们正熟练地将黄鱼清洗加工后再进行真空打包。一条条色泽金黄，眼珠通透，鳞片紧实的大黄鱼经过处理被密封包装，通过快速物流送往全国各地。

熟悉冯志江的人都知道，这是一个爱“折腾”的人。出生于宁海西店渔民世家的他，从小生活在海边，视海洋为生命，工作也一直与海洋相关。1999年，冯志江创立了宁波餐之皇食品有限公司，耕海牧渔，向海洋要食物。爱琢磨的他，先后开创了清洁牡蛎、软壳青蟹等海鲜产品，获得了国家发明专利、国家绿色食品、宁波市科学技术进步奖、宁波市菜篮子示范企业等殊荣，也因此获得了市场和消费者的认可。

“想要做大黄鱼的品质加工已经很久了。我们东海大黄鱼向来以‘海上黄金’著称，可随着人工养殖增多，市场上鱼龙混杂，良莠难辨，美味黄鱼的美誉度一落千丈。”冯志江想到就做，他与科研院校合作，对各类黄鱼的蛋白质及氨基酸结构排列等进行项目研究。

他走市场、访渔民、翻书籍，考察黄鱼养殖基地，几乎放弃了

其他海产品事业的经营，一头扎进了黄鱼的研究与实践。功夫不负有心人，他在实践中掌握了各地黄鱼的不同习性、外形、肉质和口味等实质性的特点，并掌握了各类黄鱼不同的土臭素、二甲基异茨醇等指标含量，练就了一双火眼金睛。

“原料是产品质量的基础，我们能通过黄鱼的头、鳞片、颜色、鱼鳃等特征，就辨认出黄鱼产地和黄色族类并进行筛选。”冯志江说，原料很重要，而随后的清洗环节也是重中之重：一是选用海水或纯净水清洗，保持黄鱼原味；二是彻底掏空鱼里的所有脏器，让黄鱼味道更纯真；三是控制刨鳞力度，保留其美观及味道；四是有效控水，使黄鱼的口感更鲜美。

为了在环境中追求完美，冯志江对黄鱼的加工环境也提出了诸多要求：一是加工车间、工作器具、工作人员必须达到食品生产标准要求；二是车间温度须控制在20℃左右；三是包装袋必须达到食品级卫生标准；四是清洗后立即真空包装，以防黄鱼变质。

“从海洋到加工车间再到餐桌，我们希望能让大家品尝到‘去土腥’后大黄鱼的鲜美。开袋可以直接下锅，让烹饪美食变得更便捷。”对于未来的市场，冯志江信心十足，“只要对自己的产品有信心，没有理由对市场没信心”。

记者 张海玉 文/摄



加工后的大黄鱼。