



# 搭“火”跨年 在松兰山叩响2026

通讯员 山影

2025年12月31日至2026年1月1日,宁波松兰山滨海旅游度假区化身跨年欢乐场,一场以“搭‘火’跨新年”为主题的跨年盛宴浓情开席。数千名游客从各地奔赴而来,在趣味互动、非遗绝技、璀璨烟花与晨光音乐会中,解锁了一场充满烟火气与仪式感的跨年狂欢。

夜幕初临,南沙滩率先成为欢乐的海洋。作为跨年夜“流量担当”,南沙滩刚开场就被年轻人的热情填满!“不规则 FUN 松聚会”嗨翻全场,社恐秒变社牛,

穿睡衣的小姐姐、带小狗的铲屎官、拍照打卡的小朋友……在沙滩上自由撒欢。

千人篝火晚会正式点燃!通红的火焰窜起几米高,还有1600℃的打铁花绝对是年度名场面!老师傅手起棒落,滚烫的铁水化作漫天金丝花雨,像星星碎成了糖霜。

livehouse唱着跨年神曲, DJ台的电音炸翻全场,有人蹦蹦跳跳到鞋里进沙,有人躺在沙滩上看星星,快乐根本不需要规则。

22点整,第一波七彩祥云烟花准时绽放,粉紫渐变的烟火在海上炸开,把海水映成流动的彩

虹,岸边瞬间响起此起彼伏的“哇塞”声。

零点钟声敲响的瞬间,金色的烟火从海面腾空而起,拖着长长的光尾划破夜空,2026新年的欢呼声淹没海浪声,有人对着烟花许愿,这场“海上烟花雨”,把一整年的遗憾都变成了温柔的序章,每一束光影都定格成跨年夜的难忘记忆。

青年与海营地的燃火大会上,大家围坐成圈,有人弹吉他唱着情歌,有人分享着2025的遗憾与收获,也有一群人的桌游狂欢,陌生的灵魂在火光中逐渐靠近。

红包抽奖环节让尖叫此起彼伏,欢呼声混着烤串的香气飘向夜空,这里没有陌生人,只有一起跨年的“山海搭子”。

跨年夜的快乐从不打烊!凌晨五点的礁石咖啡,已经坐满了追光的年轻人,大家静等日出,当第一缕金光刺破天际,乐队奏响温柔的旋律,吉他声、海浪声、合唱声交织在一起,瞬间治愈了所有疲惫。

2026已经上线篝火的欢笑、烟花下的许愿、晨光里的感动都将成为时光里的珍贵存档而松兰山的故事,还在继续下一场山海之约,我们等你来赴。

## 豆腐绽花 绘就烹饪的诗意篇章

记者 郑丽敏 通讯员 胡雪俊

在象山的大街小巷,寻常百姓的餐桌上,豆腐是备受青睐的常客。它以亲民的价格、丰富的营养价值,深深融入了当地人的生活。富含蛋白质、钙、铁等多种营养元素的豆腐,既可以在清晨搭配一碗热粥,开启活力满满的一天;也能在忙碌的傍晚,变成一道可口菜肴,慰藉疲惫的身心。家常的麻婆豆腐麻辣鲜香,鲫鱼豆腐汤浓郁醇厚,凉拌豆腐清爽开胃,简简单单的豆腐,却能变幻出无数滋味,承载着家的温暖与记忆。

然而,在象山港高级技工学校烹饪专业的课堂上,豆腐却被赋予了全新的生命与意义。近日,该专业的实训课宛如一场艺术盛宴,老师精心雕琢的“菊花豆腐”与“月季豆腐”,惊艳了每一个学生。洁白如玉的豆腐,在老师的刀下,仿佛被注入了灵魂,缓缓绽放成在清汤里悠然舒展的菊花,瞧那细腻的花瓣,每一丝纹理都透露着匠心;薄若蝉翼的豆腐片,则被巧妙地卷成娇艳欲滴的月季,搭配上翠绿的叶子,宛如刚刚从花园采摘而来,散发着自然的生机与活力。

“烹饪绝非仅仅是为了饱腹,它是一门将技术与艺术完美融合的学问。”象山港高级技工学校烹饪专业负责人这样阐述学校的育人思路。秉持着这一理念,该校始终致力于不断升级实训内容,将食材雕刻、意境摆盘等精细技法融入课程体系。通过这样的教学方式,一方面精准对接了

当下餐饮行业对高颜值菜品日益增长的需求,另一方面着重培养学生的刀工技巧与审美素养。目前,该校已打造出模拟真实后厨环境的实训基地,并开设了创意冷菜、分子料理基础等特色课程,为学生搭建起一座接触行业前沿技能的桥梁,让他们在校园中就能紧跟时代步伐,掌握最新的烹饪技艺。

烹饪专业的学生们对此感触颇深,他们纷纷表示:“以前总觉得切菜不过是简单机械的动作,谁能想到一块普通的豆腐,竟能在老师的手中展现出如此丰富细腻的细节。”老师的精彩展示,无疑为学生们打开了一扇全新的大门,极大激发了他们对烹饪学习的热情与动力,让他们对未来的职业发展充满期待。

从日常简单的“会做饭”,到能够制作出令人赞叹的“精品菜”,象山港高级技工学校烹饪专业不仅传授给学生扎实的烹饪技能,更在潜移默化中传递出一种生活美学。生活犹如一场漫长的烹饪过程,我们常在忙碌中追逐宏大的目标,却容易忽视身边日常小事所蕴含的美。就如同这些精心雕琢的菜品,它们为平凡的餐桌增添了一抹亮丽的色彩,让每一次用餐都成为一次美的享受。

生活处处都需要美,哪怕是一顿再平常不过的家常便饭,只要我们用心对待,融入自己的创意与情感,便能在那袅袅的烟火气中发现别样的精彩。而这,也正是象山港高级技工学校烹饪课程所传达的深层意义:用烹饪诠释生活,以匠心雕琢美好!



月季豆腐

·带你认识海鲜

## 棒鱼

通讯员 言景

“棒鱼”,学名扁颌针鱼,因其独特的流线型体态和银色光泽,成为近海一道灵动的风景。棒鱼最显著的特征在于其外形。其身体极度侧扁,延长如棒,故得此名。体长一般在30至50厘米之间,背部呈青绿色或蓝黑色,腹部及两侧则闪烁着明亮的银白色光泽,宛若镀上了一层流动的水银。最引人注目的是它那尖长的喙状口吻,上下颌突出如细针,内藏锋利的细齿,既是捕食利器,也造就了它极具辨识度的外貌。

棒鱼是凶猛的肉食性上层鱼类,主要栖息于近海、河口甚至淡水区域。棒鱼是出色的“水面猎手”,常成群巡游于浅水区,以小型鱼类、虾类及水生昆虫为食。其捕

食动作迅猛精准,时常能见到它们如银色闪电般跃出水面,衔走猎物。它们对光线敏感,具有明显的趋光性,因此夜间有灯光的水域常能吸引它们聚集。

棒鱼广泛分布于西太平洋的温暖海域。在中国,从渤海、黄海到东海、南海的近岸及岛屿周围均有其踪迹。

从营养角度看,棒鱼是优质蛋白质的来源。其肉质坚实细嫩,味道清淡鲜美,富含优质蛋白、不饱和脂肪酸,以及磷、硒等矿物质,脂肪含量相对较低,是一种健康的海洋食材。

棒鱼的做法多样,最能体现其本味。沿海居民最家常的做法是香煎:将处理干净的棒鱼用盐、料酒稍腌,入锅以小火慢煎至两面金黄,外皮酥脆,内里鲜嫩。



有滋有味·

## 第五届西沪港“冬捕活动” 邀你来寻鲜

通讯员 言景

第五届西沪港冬捕活动即将开启,冬捕活动是墙头镇下沙村一带延续多年的传统渔猎庆典,以国家级非物质文化遗产“放冬塘”为核心,融合古法捕鱼、非遗体验和渔家美食,展现当地独特的海洋文化。

今年冬捕活动定于1月10日,游客可亲身体验千年渔猎现场,观看古法捕鱼表演,渔民展示“搓笆”“撩渔”“挂笙”“干塘”等传统技艺,合力围捕鲈鱼、鳊鱼等野生鱼获,游客还可报名下塘体验捕鱼。

今年的冬渔第一锅重磅升级,将特邀象山县餐饮协会顶级大厨复刻“海错宴”里的天下第一鲜“海八珍”。用当天第一网渔获,熬成一锅海洋精华,这口鲜不能错过。

千人同席,百桌同宴。所有菜品都是几小时前还在西沪港里蹦跶的鲜活鱼获,大厨用最地道的渔家手法料理。每一口,都是墙头镇最直白的表达。

你还将见到西沪港的“鱼王”。捕获塘内最大的“鱼王”进行拍卖。

同时,在小因茶咖“流浪Live角”,带着故事和乐器的“流浪音乐人”在晨光与海风之间,随机现场演唱,让咖啡香混着真实的音浪,一起涌进你的五官。

你可以与音乐人、文旅专家轻松畅聊,进行灵感碰撞,或许现场就能为冬捕活动即兴唱作一段旋律。期待所有好奇音乐与土地故事的你加入这场

自由对话。

墙头开集,逛渔村“最强买手店”,吃最野的鲜热气腾腾的渔家小吃。现场制作手作区把“海味”潮玩带回家,非遗区看非遗大师炫技特产区将本地最地道风物满载而归。

福鱼市市才是真正的“从码头到餐桌”。当地渔民摆摊直销,除了活蹦乱跳的鲜鱼,还有独家秘制的腌制水产、鱼干

虾皮等渔副产品,买的就是一手源头价。

墙头非遗课堂开放,免费体验亲手制作非遗鱼灯、体验鱼拓技艺、创作鱼骨画,感受指尖上的渔家文化,把大海的礼物带回家。

“鱼”你相约2026宁波西沪港“冬捕”活动,最美人间烟火气,渔民同享丰收年。1月10日墙头镇下沙村不见不散。

