

宁波美食海外飘香

——国侨办“中餐繁荣交流团”赴欧洲推广甬帮菜纪实

本报记者 陈飞

这是一次美食的交流，这是一次文化的碰撞，这是一次感情的培育。8月16日—31日，受国侨办委派，由宁波市侨办组织的“中餐繁荣交流团”赴欧洲推广“甬帮菜”，先后在俄罗斯莫斯科、圣彼得堡、捷克布拉格、意大利米兰、罗马等三国五城举行了美食展演品鉴、厨艺交流培训等活动，在当地中国大使馆或领事馆和各侨团组织密切配合、精心安排下，先后有500多位中外朋友参加相关品鉴活动，引起当地主流社会和华人华侨的密切关注。

美食中蕴含文化

“冰糖甲鱼”，又名‘独占鳌头’，是宁波老字号状元楼的名菜，传说中国古代有考生吃了这道菜后高中状元，因此寓意着好运。”来自宁波的中国烹饪大师杨晓蝶在莫斯科“中国文化中心”举行的首场中餐厨艺展演活动上向来宾介绍宁波传统名菜名点背后的故事。从年糕的诞生到宁波人春节吃汤团的习俗，娓娓道来的动人传说让欧洲的华人华侨和外国友人从美食中品尝到了宁波古老的民俗风情和文化。“中餐与西餐最大的不同，就是中餐的每一道菜往往有着文化背景。”俄罗斯华侨于泓毅感慨地说。

文化令人神往，美食的魅力更让人无法抗拒。五个城市的品鉴晚宴上，特别邀请的当地嘉宾放下了名流的架子，对着宁波美食大快朵颐。圣彼得堡的俄罗斯姑娘娜斯佳品尝了雪菜明虾和笋尖小方烤，兴奋地问邻座友人：“太好吃了！以后我能在圣彼得堡吃到同样的美食吗？”

一位捷克男嘉宾在布拉格中国大使馆的晚宴现场开玩笑说：“吃撑了！这么多好吃的菜肴，真应该饿着肚子过来。”在圣彼得堡，有



捷克客人品尝宁波名点龙凤金团。(陈飞 摄)

俄罗斯嘉宾用伏特加就着甬帮菜津津有味地吃了三个小时。

每场宴会开始前，交流团的厨师们都会搭台表演刀工和雕刻技艺。经甬菜大师的妙手，一个普通的萝卜瞬间变成了盛开的花或者灵动的小鸟，赢得观众啧啧称赞。但很快，聚集过来的观众又被一旁现制作糕点的大厨吸引。一位好奇的女嘉宾在厨师的鼓励下，试探着拿起一块龙凤金团，吃了几口后又去拿了一块，“很好吃！”盘子里的成品金团很快被观众一抢而空。

舌尖上品味乡情

“中餐繁荣交流团”访欧的目的，除了以食为媒促进中外友好交流，也希望能与海外中餐馆开展厨艺交流、培训。因此，宁波名厨们每到一地，都要考察当地中餐饮发展情况，并选择知名中餐馆与当地中餐业人士进行厨艺培训交流，讲解宁波菜肴特色和烹饪技巧，就选材、刀功、烹饪方法等进行切磋和探讨。

交流团里有5位制作“甬帮菜”的顶级厨师，他们采用蒸、烤、炖等技法，把宁波菜的鲜嫩软滑、原汁原味表现得淋漓尽致。

“宁波菜用料精细，又能保持原汁原味，很不简单！”品尝了宁波大厨们拿手的甬帮菜后，布拉格北京饭店负责人沈凤来赞不绝口。

为了方便学习和交流，圣彼得堡华人华侨联合会会长陈志刚盛情邀请交流团在自己的饭店举办厨艺展演和品鉴活动，意大利华侨华人饮食行业协会理事长舒建国和米兰华侨华人工商会名誉会长周斌也分别把罗马和米兰的品鉴晚宴争取到自己的餐厅举办。“近水楼台先得月，要让我们的厨师多学点技艺呢！”陈志刚笑着说。

欣赏来自祖国的厨艺大师们精湛的厨艺展演，品味情谊浓浓的“家乡菜”，很多华侨华人被勾起了思乡情。央视驻圣彼得堡记者徐鸿波老家在江苏，他品尝了宁波美食后开心地说：“尤其喜欢宁波汤圆，糯米、黑芝麻、糖桂花的清香融合在一起，香甜可口，有一股江

南故乡的味道。”

向欧洲推介宁波

交流团欧洲之行得到了当地中国大使馆、领事馆和侨团组织的热情接待，各方精心安排交流团美食推广活动的邀请对象，除华人华侨外，还有很多当地政要和名流参加，不但弘扬了中国美食文化，也提升了宁波在欧洲的知名度。

在布拉格，“仲夏之夜——中餐品鉴晚宴”在中国驻捷克大使馆内举办，包括捷克前副总理、国防部和外交部高官等在内的10余位当地政要出席品鉴活动，中国驻捷克大使马克卿在致辞中说，今晚布拉格最好的中餐馆在哪里？就在中国驻捷克大使馆。风趣的演讲博得阵阵掌声，而随着甬帮菜的登场，现场气氛更是达到了高潮。宁波厨艺大师们的烹饪技艺展演为文化交流提供了一个绝佳平台。

中国驻意大利大使李瑞宇，中国驻米兰总领馆副总领事黄永跃，中国驻俄罗斯大使馆领事部主任、总领事蒋薇，中国驻圣彼得堡总领馆副总领事张树声也分别参加了其他四个城市的美食展演活动。

在推介美食的过程中，交流团每到一地，都会展示以“书藏古今、港通天下”为主题的城市展台，同时播放介绍宁波城市的宣传片，向来宾介绍这些美食的发源地宁波。整个欧洲之行，交流团向各国华人华侨和外国友人发放宁波城市宣传册近1000本、影像资料500件、美食介绍画册300本，扩大了宁波城市的国际知名度和美誉度。

担任“中餐繁荣交流团”团长的市侨办相关负责人说：“这次甬帮菜推介活动，我们奉上的是菜肴，交流的是文化，收获的是友谊，希望更多外国友人通过美食这个平台走近中国、认识宁波，在中欧间架起交流合作的桥梁。”

7.76亿元！

“余姚葡萄”品牌价值列全国果品品牌百强

本报讯（黄程 谢敏军 苗志渝）昨天，2016第二届中国果业大会在陕西西安召开，全国果品区域公用品牌价值评估结果正式发布。由余姚市临山镇味香园葡萄专业合作社注册的“余姚葡萄”公用品牌，价值已升至7.76亿元，较2013年增值3.4亿元，排行全国100个果品价值评估公用品牌的第73位。

2016年中国果品区域公用品牌价值评估由中国果品流通协会、浙江大学CARD中国农业品牌研究中心联合主办。据了解，这次全国果品区域公用品牌价值评

估均基于果品品牌持有单位提供相关数据及其他公开可得信息，采用国际专用的品牌价值评估方法，对采集的数据进行综合分析处理，并对品牌在质量管理、市场营销、社会贡献、发展效益等方面进行了严格的比选。最终，“余姚葡萄”从全国500个参评果品中脱颖而出，获评全国果品区域公用品牌榜百强。

据临山镇农办有关负责人介绍，今年临山镇葡萄种植面积达1.2万亩，可实现总产量3.08万吨，总收入可达2.2亿元，葡萄不仅为该镇打造了一张亮丽的“金名片”，还成了农民的“致富果”。

稀罕！冬瓜“身高”一米五

本报讯（记者余建文 通讯员陈斌国）冬瓜长得几乎与人齐高，你见过么？最近，象山县丹东街道河东村村民余明利种出一只特长冬瓜，邻居纷纷来看稀奇。

这只通体白乎乎的长冬瓜就长在老余的屋子围栏边，与四周杂种的南瓜、红豆等为伍，有点像缩小号的“鱼雷”，藤蔓大拇指般粗。老余拿卷尺一量，冬瓜长1.49米，中端圆周0.85米，



图为老余和他的“长瓜王”。

(陈斌国 摄)

恒大御海湾

ROYAL OCEAN BAY

9月3日荣耀开盘

折后 **5555元/㎡起** 享**市值1500元/㎡豪装**

约**45~110m²**轻奢海景美宅 认筹享**85折**优惠倒计时

黄金海岸

海上渔都

酒店
希尔顿

Hilton

温泉
养生
中心



VIP
0574

6567 8888

项目地址：浙江象山爵溪游仙路（希尔顿酒店旁）



恒大地产集团

EVERGRANDE REAL ESTATE GROUP

本宣传册所载图片仅作示意作用，所示面积均为建筑面积，未作为合同交付，最终以政府规划文件和买卖双方签订的《商品房买卖合同》为准。预售证证号：甬房预售字（2014）第0112号、甬房预售字（2014）第0111号。有效期至2016年9月30日。