



今年的旅游饭店业技能大赛上，参赛选手在完成西餐摆台。（市旅发委供图）

宁波西餐业能否和开放度“同频共振”

记者 徐展新

宁波是一座开放的城市，这里外贸产业发达，交通条件便利，吸引着全球各地的商人和游客。宁波大学、宁波诺丁汉大学的校园里常出现外国留学生的面孔，三江口的老外滩街区更是云集了各色酒吧、西餐厅，带着满满的“国际范”。

宁波开放历程的“见证者”

宁波的第一份西餐，诞生于改革开放不久的1981年。当时，刚刚从上海知名西餐社学习归来的西厨张华安在灵桥路的红卫副食品商场开了全市第一家西餐馆，售卖略显粗糙的奶油蛋糕和国产咖啡。其时，“一只蛋糕+一杯咖啡”的销售价约为1.2元，已是一笔不菲的花销，却依旧受到了追逐时尚、渴求开放的宁波消费者的热捧，副食品商场一天制作近80个八寸的奶油蛋糕，依旧供不应求。

6年后，张华安又成为刚刚开业的亚洲华园宾馆的首位西餐行政总厨，在宁波第一家中外合资的星级酒店里，他举起了宁波酒店西餐业的旗帜，为高校烹饪专业和此类培训机构的学生们开辟了一条全新的职业道路。

其时，西餐业崭露头角，宁波的开放经济也开始萌芽。柬埔寨亲王西哈努克将宁波作为访华的重要一站，包玉刚、邵逸夫等知名“宁波帮”人士也多次在亚洲华园宾馆下榻用餐，一尝西式餐点的独特风味。

此后数十年的开放历程，西餐业成为最好的“见证者”。在物资奇缺、西餐供应量较低的时期，计划经济的“后遗症”尚未完全消除，厨师们只能四处“找关系”，

“民以食为天。宁波被越来越多的西方国家看见，但西餐业仍旧不温不火。我一直梦想着宁波能建设成为国际消费中心城市之一，西餐业的发展水平至关重要。”市商务委消费促进处处长尹秋平向记者表达了他的期待。

用偷偷冰冻在家里的鸡蛋或鸭蛋代替鲜鸡蛋制作蛋糕，牛肉、猪肉等西餐菜品的重要原料也需凭票供应，很难满足消费者需求。然而，即使西餐种类寥寥无几、蛋糕的口感还很生涩、咖啡杯仍是最简单的塑料杯，宁波人依旧把带着蛋糕探亲、陪着爱人喝咖啡视为“有面子”的时尚生活方式。

如今，伴随着经济的高速发展，全市三星级以上酒店都配置了西餐厅，老外滩集聚了一批带有浓厚西方风情的酒吧和餐饮门店，各类商业街区的西餐品牌更是层出不穷。在搜索引擎上输入“西餐厅”，可以在全市范围内搜到近400家店铺，为食客们提供了丰富的选择。“忙碌的工作日，我经常去一家商业广场里的意大利餐厅‘咖藤’吃饭；到了节假日，我就会赶赴和义大道的西班牙餐厅‘小象’品品红酒、听听音乐。中餐依旧是生活的主角，但西餐已经成为不可或缺的调味品。”美食类新媒体工作者魏兰的想法，正是许多宁波西餐爱好者的心声。时至今日，国家之间的文化交流愈发密切，人们对西方美食有了更多了解，也有了更多期待，需要一个更加成熟、完善的产业进行配套。



▲尼斯嘉年华现场，西式点心备受欢迎。（徐展新 摄）

西餐业为何“自缚手脚”

经记者了解，在宁波吃西餐的选择并不多。能在搜索引擎上找到的400家店铺里，绝大部分主营比萨和牛排，模糊了西餐的国别，只有零星出现的“意大利”和“土耳其”。如果将视线转移到星级酒店，也不难发现，西餐厅大多门可罗雀，问及人们对西餐的了解时，得到的回答往往是以肯德基、麦当劳、必胜客为代表的西式快餐，和混杂中西菜式的自助餐。

作为宁波西餐业发端的见证人，张华安很苦恼，也很痛心。“西式快餐只是西餐的冰山一角，真正的西餐美食和西餐文化却始终蒙着厚厚的面纱。改革开放已经40年了，西餐业在宁波也经历了30多个春秋，宁波却始终没有完全接纳西方的餐饮文化，这是不合理的，也是需要改进的。”在张华安看来，大到高规格的政府宴请，小到普罗大众的家常聚会，西餐都被习惯性地“忽视”了，它成为一种价格高昂、礼节烦琐、充满距离感的用餐方式，西餐厅大多门可罗雀，问及人们对西餐的了解时，得到的回答往往是以肯德基、麦当劳、必胜客为代表的西式快餐，和混杂中西菜式的自助餐。

曾在宁波某星级酒店担任过西餐厨师的陈中就向记者吐了不少苦水：他的老板并非餐饮管理出身，来到酒店后也秉持了“当一天和尚撞一天钟”的理念，一味追求短期的客流和业绩，希望以此为跳板谋求更好的职业生涯。因此，基础更好、接待能力

更强的中厨房得到重视，厨师们整天忙碌着制作菜肴，还要绞尽脑汁思考菜式创新，私下里已经开始抱怨“压榨劳动力”了。西厨房的厨师们却无所事事，不少人选择跳槽或更换职业，形成了恶性循环。“经营者不了解西餐，也不信任西餐，让我们这些经过专业培训的西餐厨师备受冷落。”陈中承认，西餐的确不如中餐那么具有号召力和影响力，但它讲究分食制，主次分明、讲究礼节，可以和不拘小节、自由自在的中餐形成互补，与正在崛起的中产阶级、消费能力越来越强的年轻群体的需求契合。“在‘不专业’的经营者的影响下，专业的西餐厅数量稀少、菜式老旧、从业人员素质偏低、定价却依旧高昂，当然不能健康地向前发展。”陈中说。

前段时间，市商务委曾在甬的外籍人士做过调研，得到了一个令人吃惊的答案：他们会称赞宁波的自然环境和工作环境，却苦于找不到符合口味的西餐厅，无法说服自己长期停留或定居宁波。一味追求高品质、高价格，从而“自缚手脚”的西餐厅，把中国和外国的消费者都拦在了门外。“西餐可以不是主流，但不应该被忽视。据我了解，如今在甬的外籍人士大概有8000人，同在浙江省的义乌却有3万多人，差距触目惊心，意味着宁波开放发展的地基还远远不够坚实。”尹秋平说。

护航国际消费中心城市建设

今年，国际消费中心城市的创建工作再次提上议程，并被纳入宁波市重点改革项目。其中，为外籍人士做好服务、满足他们对“衣食住行”的基本需求和个性化需求，打造充满国际风情的商业生活区，是突显“国际”属性的重要一环。

中国烹饪协会最新调查数据显示，全国西餐企业超过2万家，从业人员约14万名，60%以上的地级市均有西餐馆。宁波早早出现了西餐业的萌芽，却长期处于零散分布、“各自为政”的状态。因此，市商务委携手市餐饮行业协会，于11月18日成立西餐专业委员会，首次将全市重点星级酒店、西餐品牌、西餐培训机构的负责人和职教教师集合起来。

“西餐讲究‘标准化’‘规范化’，重视食材的品质和菜肴的卫生，这是西餐业必须恪守的准则。”杭州雷迪森铂厨大饭店行政总厨、法国料理客席导师戴斌在西餐专委会成立大会的现场传达了他们对西餐的理解。

现为宁波市职业技能鉴定专家的张华安认为，不能“接地气”的餐饮都是空中楼阁，西餐也需要“放低姿态”走进日常生活。事实上，中国的普通家庭不

会天天享受满汉全席，西方国家的普通家庭同样不会把法国鹅肝和澳洲牛排看作家常菜，那些材料朴实、制作简单的西餐菜肴应当被挖掘出来。只要掌握基础的西式烹饪技法，做好调味料的搭配，产自宁波的奉化芋艿、东海马鲛鱼和宁海胡陈土豆，都能摆上西餐厅的餐桌。“在宁波，教学西式烘焙和咖啡制作的机构并不少见，只要再进一步，让普通市民认可‘西餐能进自家厨房’的理念，中西餐之间的壁垒就会被打破。”张华安说。

值得欣慰的是，宁波西餐大众化、平民化的趋势已经显露苗头，不少星级酒店的西餐厅主动调整菜式票价，商业广场中人均价格低于100元的西餐品牌已站稳脚跟，“西餐+简餐”的组合也受到了消费者的欢迎。“读大学这几年，周围出现了许多价格亲民、口味地道的西餐厅，人们对西餐的认识也不再是简单的牛排和比萨。”宁波大学的印尼留学生魏权汉说，近段时间，他约朋友先后去了镇明路上的印度餐厅、宁波大学城附近的墨西哥酒吧和南塘老街的法式餐厅，人均价格都低于80元，很适合他这样的大学生。

评 说

西餐的确不该被“忽视”

作为职业技能鉴定专家、宁波西餐业发展见证者的张华安，对宁波西餐业的现状很担忧：这些年来，大到高规格的政府宴请，小到普罗大众的家常聚会，西餐都被习惯性地“忽视”了，它成为一种价格高昂、礼节烦琐、充满距离感的用餐方式。我认为，张华安的担忧是有一定道理的。作为引领改革开放风气之先的宁波，西餐业的确不该被“忽视”。

理由是：

一方面，随着生活水平的提高和支付能力的增加，人们的消费观念发生了很大的变化，不再局限于肯德基、麦当劳、德克士等西式快餐，有相当一部分追求更特殊的饮食文化、更高档的享受，这为西餐业的发展奠定了市场基础。

另一方面，宁波对外的进一步开放，形成了大量的商务往来，促进了外国人（包括留学生）来甬

旅游、工作和学习，要增强吸引力，使他们愉快地工作、安定地生活，西餐是不可或缺的饮食；同时，海归人士的大量增加，其养成的生活习惯，也为西餐市场提供了稳定的消费群体。

西餐是世界三大菜系之一，是世界烹饪艺术中的一颗璀璨明珠。与中餐设圆桌求热闹、注重菜肴色香味俱全不同，西餐更注重营造一种文化，包括餐厅的装饰、音乐的配备、用餐的形式等。作为一座开放的城市，无疑需要有兼收并蓄、取长补短的气质和素养。

宁波的第一份西餐诞生于1981年，可以说，西餐业是伴随着改革开放发展起来的，是宁波改革开放的一个标记。我们相信，随着改革开放的不断深入，宁波西餐业会进入一个新的发展阶段。当然，这需要业界的共同努力。（李国民）

新闻 1+1

政校企协作助西餐业“化零为整”

长期以来，宁波的西餐业一直处于零散分布的状况，相互之间的联系并不密切。近年来，浙江省西餐专业委员会一直很活跃，且在宁波设立了分会，小规模地组织西餐业交流活动。

如今，宁波开放的脚步越来越快，在甬外籍人士数量持续增加，本地消费者对西餐的需求也愈发旺盛，西餐业迫切需要“化零为整”、共谋发展。为此，市商务委、市餐饮协会积极联系有意向的星级酒店、西餐品牌及培训机构，以原有的宁波分会为班底，转变升级为宁波自己的西餐专业委员会，吸纳了第一批16名理事、59名会员。

如今的宁波西餐业需要具有影响力的品牌，也需要高素质的人才队伍。因此，除选举宁波侯哥餐饮管理有限公司总经理侯颖

哲担任会长外，专委会的管理岗位上出现了逸东诺福特、汉雅新晶都、泛太平洋、中信国际、洲际等知名酒店烹饪教师或行政总厨的名字，浙江商业技师学院副院长严祥和担任名誉主任，北仑职业高级中学烹饪教师周海霞则肩负起了秘书长的职责。“星级酒店是专委会的中坚力量，学校则是培育后备人才的宝库，两者缺一不可。”市餐饮协会秘书长邵飞表示。

成立大会现场的餐饮类媒体代表也感受到了宁波西餐业从业者对合作的渴望和期盼。“我已经见证了多个餐饮类行业协会和专委会的成立，这是到场率最高、讨论最热烈的一次，可见我们的西餐业的确到了不得不变的时

（徐展新）

图 示



宁波第一份西餐诞生于改革开放不久的1981年，其时，“一只蛋糕+一杯咖啡”的销售价约为1.2元。

目前宁波的西餐厅约有400家，各类商业街区的西餐品牌则是层出不穷。

市商务委曾在甬的外籍人士作过调研，得到了一个令人吃惊的答案：他们会称赞宁波的自然环境和工作环境，却苦于找不到符合口味的西餐厅，无法说服自己长期停留或定居宁波。



11月18日，市商务委携手市餐饮行业协会，成立西餐专业委员会，全市重点星级酒店、西餐品牌、西餐培训机构的负责人和职教教师加入。



韩立萍 制图