

# 宁波美食新品牌“出圈”遇冷

## 甬菜百碗

### 怎样走近游客身边?

将甲鱼宰杀洗净斩成块，与鲜笋、火腿片一起入锅，大火烧开，转中小火炖1小时，然后放入切成薄片的榨菜和少许盐，滚两分钟后起锅……

近日，陈先生请朋友到余姚太平洋大酒店吃饭，发现了一道菜，名叫榨菜甲鱼——两款极其常见的食材，做出的味道与宁波传统名菜冰糖甲鱼截然不同。

按照《“诗画浙江·百县千碗”工程三年行动计划》，宁波各地经过3年的挖掘、打磨，纷纷推出独具特色的“十大碗”，形成“诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”美食品牌，榨菜甲鱼就是“余姚十大碗”中的一道招牌菜。在其他区（县、市）的“十大碗”中，不乏镇海炒五花盐肉、江北红影夹沙核桃羹、慈溪醋溜蛋饺肉皮糊等雅俗共赏的新面孔。

吃、住、行、游、娱、购……美食，不但是人们出门旅游的第一需求，还是领略当地人人文风情的“一扇窗”。甬菜百碗走向市场的前景如何？能否成为宁波文化旅游的新“代言人”？带着这些问题，记者开展了一次市场调查。

记者 张正伟 苟雯

### 知者寡、下单少

#### 甬菜百碗“出圈”遇冷

一个工作日的中午，12时30分左右，记者来到位于四明中路“老宁波1381”餐厅，只见七八桌客人正在用餐。“相比以往，店内上座率并不算高。”饭店行政总厨姜雪花告诉记者，受疫情影响，门店日均销售额下降了近50%，天气不好的时候客人更少。

“老宁波1381”古色古香，2020年获评“诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”市级体验店，凭着“鄞州十大碗”渐成品牌，去年成功升级为省级体验店。记者发现，该餐厅的点菜区被设计成热闹的街市模样，“鄞州十大碗”的沉浸式体验从食客进入大门那一刻就开始了：门口休息区的桌子上，摆放着“鄞州十大碗”宣传图册，咸祥马鲛鱼、瞻岐敲骨浆、鄞县老三鲜……最新打磨的“鄞州十大碗”特色菜，不但色香味诱人，而且来历不凡，一下子就触发了食客的好奇心。

沉浸式点菜设计，虽然引起了食客的注意，但是店内的工作人员告诉记者，前来用餐的顾客中，年纪稍长的对“鄞州十大碗”中的鄞县老三鲜、瞻岐敲骨浆等“老底子”菜比较熟悉，大多数年

轻人顶多看几眼，真正下单的并不多。“红烧涨望潮、黄泥笋烤肉这类时令菜、特色菜知名度高，点的人多一些；像羽人酒香鸭、进士莲藕汤这样的新面孔，点单量就逊色多了。”姜雪花告诉记者。

在其他区（县、市），市民和游客对当地“十大碗”的认知度与下单量，也呈现出“冷热两重天”的局面。北仑福瑞祥乡土味道餐厅相关负责人谢立克告诉记者，“北仑十大碗”在评选时侧重普通人喜爱的食材和口味，所以前来就餐的顾客主动下单的多一些，但也远没有达到预期目标。“一方面是‘十大碗’的知名度还未到家喻户晓的程度，另外疫情也影响了人们的消费主动性。”谢立克说，新冠疫情发生以来，外地游客明显减少，选择堂食的本地人也减少了，“日均营业额比之前下降了约60%”。

业内人士分析，疫情叠加“初出茅庐”的原因，明显影响了甬菜百碗的知名度，虽然菜品新意迭出，但市民和游客均需要一个熟悉、接受的过程，“所以没有达到‘出圈必火’的预期”。



持续创新，让甬菜百碗更加时尚和新意。（市餐饮和烹饪协会供图）



甬菜百碗作为文旅融合新品牌，自带“网红”属性。（张正伟 摄）



通过连续3年打造，甬菜百碗渐成宁波美食新品牌。（市餐饮和烹饪协会供图）

### 讲好故事、走近年轻人

#### “新晋网红”要有“勇敢的心”

宁波菜取材江河湖海、山野阡陌，种类繁多，风味不一。就拿比较常见的虾来说，有天然的，也有养殖的；个头有大的，也有娇小的；做法更是煎炒炸蒸、花样百出，在甬菜百碗中就有老外滩白虾、镇海泉水白虾、宁海情侣对虾等五六种。

与老外滩白虾和镇海泉水白虾做法微煮、出锅即食的传统做法不一样，宁海情侣对虾采用了把虾用热油炸至外酥里嫩、再以蛋黄翻炒裹实的“颠覆性”做法。“这种做法口味独特，同时具有速食小吃的特点。”“宁海十大碗”制作大师告诉记者，在进店体验的人群中，年轻人最爱点这道菜。

与宁海情侣对虾的做法异曲同工，“象山十大碗”中的鱼露浸白鹅也一改传统做法。传统的大白鹅做法，或盐水、或红烧，需要在店内食用，现在这种做法在家庭和户外都能操作，非常适合亲子游、自驾游。象山餐饮协会会长胡祖岳告诉记者。

与传统的宁波名菜不同，甬菜百碗作为文旅品牌，更多的是面向普通人，既要“阳春白雪”，也要“下里巴人”，做

到雅俗共赏、老少咸宜，尤其要俘获年轻人的心。这次各地的“十大碗”中，除了红膏炆蟹、冰糖甲鱼、雪菜黄鱼、贡品奉蚶、倒笃白蟹等传统名菜悉数上榜外，盐烤花旗洋芋、中马弄堂脆春卷、大榭萝卜干炒毛豆、奉化牛肉干面等更具创新性和时尚化的菜品首次走进人们的视野。

“与传统做法相比，甬菜百碗只有更接地气、更具朝气，才能进行差异化、特色化发展，走上更多人的餐桌，成为真正的‘网红’。”市餐饮业和烹饪协会相关专业人士说。据悉，在甬菜百碗的品牌打造过程中，市文化广电旅游局还通过选拔和评选甬菜百碗美食讲解员、挖掘甬菜百碗历史、讲好宁波美食故事等举措，进一步推动甬菜百碗年轻化、时尚化。在“老宁波1381”餐厅，美食讲解员王丹说，与以前“走马观花”式的点菜方式不同，越来越多的市民和游客通过她的现场讲解，对体验“鄞州十大碗”产生了浓厚的兴趣；本地人宴请外地朋友时，也倾向于选择“有菜品、有故事”的门店，“无论是环境还是氛围，都充满了新鲜感和体验感”。

### 打造标准、形成体系

#### 让甬菜百碗走入寻常百姓家

腐皮包黄鱼，黄鱼要选多重的？腐皮要包几层？颜色炸至多深才能出锅？年糕炒白蟹，蟹如何煎炒？年糕何时放？萝卜丝烧带鱼，鱼选几指宽的？萝卜丝怎么刨？……

近日，记者来到位于南塘老街的宁波菜博物馆，只见馆长李阳辉正伏案而书，起草《甬菜百碗制作标准》。“宁波菜种类繁多，制作工艺各有特色，只有选材、制作的要求大致统一，才能既有利于传承，又方便推广。”李阳辉说，甬菜百碗作为文化旅游新IP，需要走出酒店、宾馆，深入夜市、普通餐馆、民宿客栈、乡村酒楼等，加大推广力度。“这就需要制定一套完整的标准体系，做好统一管理，打造服务品牌。”

“诗画浙江·百县千碗”工程三年行动计划开展以来，市文化广电旅游局委托市餐饮业与烹饪协会相继举办了“全国海鲜烹饪大赛暨宁波十大美食制作大师赛”“宁波美食

讲解员评选”两个大赛，成功打造了“十大碗”“十点心”“十冷盘”“十名宴”“十大名菜”，同时引导和鼓励各地积极设立和推广体验店、示范点，形成了甬菜百碗系列品牌。

为了让市民和游客更加全面地了解甬菜百碗的魅力，市文化广电旅游局还在各区（县、市）和相关协会、研究机构、餐饮企业之间牵线搭桥，设立了宁波菜、海鲜菜两大研发中心，同时推出宁波菜博物馆，开展菜品历史挖掘、标准制定及活动组织策划等。通过连续3年的推广和交流，甬菜百碗的知名度越来越高，去年，宁波菜博物馆每天平均接待的参观者有四五百人次。

“宁波拥江揽湖滨海，独特的区位优势 and 悠久的人文历史，为打造美食品牌提供了丰厚的条件。我们将按照‘建设共同富裕先行市，文化先行；打造现代化滨海大都市，旅游开道’的总体定位，持续做好文旅融合和主题推广工作，把甬菜百碗打造成宁波‘顺着运河来看海’文旅品牌的新亮点。”市文化广电旅游局相关负责人说。



甬菜百碗体验店做足线下展示与品牌传播。（苟雯 摄）

### 图 示

#### 甬菜百碗菜单

- 江北十大碗**  
宁波老三鲜、寒露油渣芋艿、码头风味蟹酱、中马弄堂脆春卷、老外滩白虾、白沙海风酱三拼、红影夹沙核桃羹、走马楼慢炖猪脚圈、美宴古法酒酿大鲈鱼、慈城年糕炒白蟹
- 奉化十大碗**  
贡品奉蚶、奉式三鲜、酱烤猪头、牛肉干面、蟹酱芋艿头、九曲溪炆鱼、笋干盖烤肉、海鲜米豆腐、咸齋黄鱼汤、亭下湖红烧鱼头
- 北仑十大碗**  
目鱼鲞茄子羹、卤蛋烤肉、葱烤跳干、酒酿蒸香螺、瓦片鸡、倒笃白蟹、烟熏大鲈鱼、油泡土豆、大榭萝卜干炒毛豆、翡翠虾饼
- 海曙十大碗**  
油焖笋、宁波燻菜、红膏炆蟹、冰糖甲鱼、宁式鳃丝、萝卜丝带鱼、苔菜小方燻、红烧塘鱼头、咸齋大汤黄鱼、盐烤花旗洋芋艿
- 象山十大碗**  
雪菜黄鱼、红膏炆蟹、三黄汤、双色鱼圆、鱼糍面、象山烤杂贝、鱼露浸白鹅、红烧望潮、鱼骨酱、象山海八珍
- 镇海十大碗**  
雪菜烤笋、泉水白虾、酒糟带鱼、米鱼骨浆、三抱鲈鱼、虾籽酱芋艿、炒五花盐肉、盐酒烤杂鱼、姜烤海瓜子、九龙神仙鸡
- 鄞州十大碗**  
咸祥马鲛鱼、瞻岐敲骨浆、红烧涨望潮、酱蒸太白鱼、妈妈红烧鸡、风味燻鳃、羽人酒香鸭、黄泥笋烤肉、进士莲藕汤、鄞县老三鲜
- 慈溪十大碗**  
干菜龙山泥螺、菜卤蒸杭湾梅鱼、榨菜烧拉约鲈鱼、酱爆鳃鳃、蒸三臭、大头菜干扣肉、醋溜蛋饺肉皮糊、葱油海瓜子、糟烧沙蟹、毛芋炆烩萝卜
- 宁海十大碗**  
一市青蟹、情侣对虾、西施香舌、宫廷香鱼、金玉飞瀑、霞客土鸡、岔路黑猪、威将军糗、年年有余、一品土豆
- 余姚十大碗**  
黄鱼面、傍林鲜、三鲜过桥、百鸟朝凤、生爆鳃背、榨菜甲鱼、青鱼划水、鸡羹糊、火腿鱼圆、笋干菜扣肉

制图 张悦