宁波味 宁波城

民以食为天，对于家乡的印象首先是舌尖上的记忆。作为一个土生土长的宁波人或是在宁波待了多年的新宁波人，说起宁波十大名菜，你会想到哪几道？

传统的宁波“十大名菜”中，不少正在淡出宁波人的日常菜单和美食记忆，也有不少依旧是餐桌上的“常青款”。在当下，“新甬菜”到底应该是什么样的？它们又会在何时“出道”呢？

餐饮江湖风云际会 “新甬菜”何时出道

“消费者喜爱的系列餐饮品牌”报名通道开启

传统宁波“十大名菜” 部分已经退出舞台

宁波菜，又叫甬帮菜，是中国“八大菜系”中浙菜的主要组成部分。宁波菜擅长烹制海鲜，口味鲜咸合一，讲究鲜嫩软滑、原汁原味、色泽较浓。

1956年，就曾在城隍庙举办“首届宁波市名点名菜展销会”，以现场竞赛的方式评选宁波十大名菜。评选吸引了多家酒店前来参评，经过数轮比拼，“十大名菜”从100多道菜肴中脱颖而出。

从现有的资料可以看到，宁波“十大名菜”分别是冰糖甲鱼、锅烧河鳗、苔菜拖黄鱼、腐皮包黄鱼、彩熘全黄鱼、黄鱼鱼肚、火锺全鸡、网油包鹅肝、荷叶粉蒸肉、苔菜小方烤。熟悉宁波菜的老饕们大多会发现，十大名菜中有几道菜，现在宁波各大餐馆，都很难再看得到了。譬如“网油包鹅肝”，这道菜是用猪板油包裹鹅肝做成的，对讲求养生的现代餐饮市场而言，这样一道高油高脂的菜品显然不合时宜；同样原因的还有锅烧河鳗等。

“还有火锺全鸡，这道菜需要一只火腿，成本较高；另一方面，现在聚餐时分食一整只鸡也比较少见。”中国烹饪大师应刚锋认为。

十大名菜中，除了逐渐淡出宁波人视野的部分菜品，也有不少传统名菜依旧是餐桌上的“常青款”，它们凭借的是什么？

譬如腐皮包黄鱼，这道菜可以说是当下宁波人餐桌上最常见的菜品之一。在《宁波“十大名菜”制作规范》团体标准出炉的同时，也公布了腐皮包黄鱼的团体标准视频。中国烹饪大师黄孝林、应刚锋在视频中进行了详细讲解和操作。

还有十大名菜中的“头牌”冰糖甲鱼，是宁波传统招牌菜。这道菜以甲鱼为主要原料，加以冰糖等作料，完成后色泽黄亮，绵糯润口，滋味鲜美。由于烹制的时候以热油裹着甲鱼，所以能保持着较长时间的温热。

虽说这道菜也是典型的“高油脂高热量”，但其在做法上一直不断地进行着改良。“现在我们借鉴粤菜做法，在冰糖甲鱼里放入鸡肉、排骨等食材，让甲鱼的口味更丰富。或者借鉴云南菜的做法，做成咸鲜味的汽锅甲鱼。”省级非遗状元楼宁波菜烹饪技艺代表性传承人陈继波表示。

餐饮江湖一片火热 “新甬菜”何时出道？

餐饮江湖一片火热。2019年，全国餐饮收入46721亿元，比上年增长9.4%。而变化也在时刻发生着。当前年轻人消费需求提升，消费结构不断发生改变，90后、00后等年轻人群正在成为餐饮消费市场的主力军。

那么，“新甬菜”应该是什么样的？

“新甬菜，首先从原料看，取用的应是宁波当地有地域特色的食材；其次，从烹饪技艺看，应以宁波当地的烹饪手法为主，如炖、炸、腌等烹饪技法；并具备容易传播、有一定普及性等特点。”宁波市餐饮业与烹饪协会会长邵飞表示。

“宁波一直以来都是一座海派城市，与这座城市的包容性一样，甬菜也一直在兼容着各种菜系的风味。”宁波市餐饮业与烹饪协会名厨委主任楼承斌表示。

“新甬菜源于传统甬菜，但并不因袭旧式。在传统甬菜基础上改良创新，散发出新的光彩，体现宁波菜特色、保鲜保味。”宁波市甬邦餐饮联合会秘书长水锡峰表示。

@宁波吃货， 你最爱的新甬菜是什么？

日前，“2020年度消费者喜爱的系列餐饮品牌”评选报名通道正式开启。本轮评选由宁波都市传媒、宁波市餐饮协会共同发起。

首轮评选共设4个系列，将发布一批2020年度消费者喜爱的系列餐饮品牌，具体包括二十佳“新甬菜”、二十佳“甬帮菜餐厅”、二十佳“特色餐厅”、二十佳“深夜食堂”。

其中，“新甬菜”是指在传统甬菜所用的食材和烹饪手法上进行改良创新，在色、香、味、形以及营养、健康等方面得到提升，更受消费者喜爱的菜品。

截至目前，已经有不少餐饮企业踊跃报名。其中不乏令人垂涎的新甬菜菜品，如秘制花雕蒸黄鱼、普宁豆酱焗雷达网带鱼、咸菜白蟹、清蒸三抱咸鳓鱼、红顶奉芋菜焖肉、笋干神仙鸡、银凤酱鹌鹑、糟骨鲳鱼、黄鱼鲞笋干炖白鹅、飞天带鱼等。

除了二十佳“新甬菜”，二十佳“甬帮菜餐厅”、二十佳“特色餐厅”、二十佳“深夜食堂”的报名也在继续中，欢迎全市餐饮企业继续踊跃报名。有意愿报名的企业可联系当地商务局，也可关注宁波晚报生活号查看详情。

记者 史娓超

扫二维码
关注宁波晚报生活号

本期超市商品价格微涨

本报讯（记者 谢斌 通讯员 李莉） 11月23日，宁波市发改委公布了新一期民生商品价格监测信息。据监测，与上期（11月10日～11月16日）相比，本期（11月17日～11月23日，下同）列入民生商品价格信息公布范围的9家超市49种商品价格总水平上涨0.87%，10家菜市场98种商品价格总水平下跌0.27%。

本期超市商品价格总水平上涨0.87%。在49个监测品种中，价格期环比上涨的有16种、持平的有23种、下跌的有10种。从种类来看，水果、蔬菜、蛋、鱼、方便面、牛奶、食用油类均价分别上涨2.44%、1.90%、1.72%、1.66%、1.63%、0.75%、0.06%；调味品、奶粉类均价持平；肉、大米类均价分别下跌0.55%、0.41%。

本期菜市场商品价格总水平下跌0.27%。在98种监测品种中，价格期环比上涨的有17种、持平的有39种、下跌的有42种。

商品	规格	海曙中心菜市场	东裕菜市场	南苑菜市场
鲜猪肉	肋条肉	27.50	30.00	28.00
鲜猪肉	肋排	39.50	38.00	36.00
猪肉	精瘦肉	28.00	30.00	25.00
牛肉	新鲜，当日去骨筒肉	40.00	50.00	50.00
鸡肉	新鲜、开膛白条鸡	12.50	17.00	20.00
花蛤	鲜活	7.60	5.00	8.00
海带	浸泡	6.80	4.50	5.00
菠菜	新鲜一级	6.40	7.00	6.00
小白菜	新鲜一级	3.90	3.50	3.50
空心菜	新鲜一级	3.60	5.00	5.00
冬瓜	新鲜一级	2.20	2.50	3.00
胡萝卜	新鲜一级	3.00	3.50	5.00
山药	新鲜一级	6.60	7.00	8.00
土豆	新鲜一级	3.70	2.50	3.00
芋艿	新鲜一级	5.40	4.00	4.00
西红柿	新鲜一级	4.40	5.00	4.00
花菜	新鲜一级	4.40	5.00	4.00

单位：元/500克

关于宁海宝信汽车销售服务有限公司保险兼业代理业务延续申请的公告

宁海宝信汽车销售服务有限公司经营保险兼业代理业务许可证延续核准，现予以公告。

机构名称：宁海宝信汽车销售服务有限公司
机构编码：33022655110602000
机构住所：宁海县梅林街道平安西路2号
成立日期：2010年2月25日
许可证有效日期：2023年10月31日
许可证流水号：0703615
机构负责人：卫青图
联系电话：0574-25597745
邮政编码：315600
代理险种：意外伤害保险，机动车辆保险