

“百碗甬菜” 迎亚运

宁波如何为亚运“上菜”？ 这场推进会透露不少信息

“鲜掉眉毛”的雪菜大黄鱼，“糯叽叽”的宁波汤圆，鲜香弹牙的年糕炒白蟹……随着亚运会的临近，热情好客的宁波人身处亚运会的分会场，将如何招待四方宾朋？昨天下午，宁波市文广旅游局召开“当好东道主 喜迎亚运会 诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”工作推进会，说了不少大家关心的事。

各设区市“百县千碗”菜品2023年1-3月销售额占比图



据“诗画浙江·百县千碗”数字化平台发布的今年一季度销售数据，宁波以49.46%的销售额占比，将“销冠”收入囊中，销售额突破1.48亿元。

周斌 制图

1 最新消息

宁波菜上了“亚运村菜谱”

宁波作为第19届亚运会分赛区之一，备受各方瞩目。那么，宁波各地如何利用自身特色打造“舌尖上的亚运”？在昨天的推进会上，象山县介绍了“百县千碗·甬菜百碗”进亚运村的筹备情况。

“象山充分挖掘传统乡土菜肴，精打细磨菜品创新，甄选推出象山‘百县千碗’菜品24道、点心5道，力争全部列入亚运村7天菜谱。”象山县文化和广电旅游体育局局长吴永建表示，将依托象山海鲜美食节等平台，持续迭代推出“海山仙子国(象山海八珍)”“邂逅寄孤篷(清蒸大白蟹)”等“百县千碗·象山亚运宴”，开展厨王争霸赛、寻味象山“一镇一味”、“寻找妈妈的味道”以及“我为亚运献道菜”等主题活动，评选象山特色美食和创新美食，打造“舌尖上的象山”。

同时，奉化区、海曙区、余姚市等地的美食也亮点频出。例如，中国旅游研究院院长戴斌近日在央视点赞了余姚“破圈”的黄色鱼；在奉化，金钟广场以“一座夜宵城 一缕奉化乡愁”为定位，35家餐饮店年度游客量达80万人次，营业额达1.5亿元；在海曙，选址宁波府城隍庙二楼东厢的海曙区非遗馆，将宁波汤圆制作技艺、东福园宁波菜烹饪技艺、状元楼冰糖甲鱼制作技艺等内容进行了汇集展示，其中由“海曙十碗”组成的“一桌宁波菜”的全息展示模式，更是在今年春节和“五一”期间C位“出圈”，助力城隍庙区块人流同比增长分别达到187.8%和312.9%。



雪菜黄鱼

2

实力不俗

宁波菜再夺全省“销冠”

宁波菜又叫甬帮菜，是中国饮食文化的重要组成部分。它基于“鱼米之乡，文化之邦”，既受赐于大自然得天独厚的地理条件，又得力于历代厨师志承前贤烹饪技艺和矢志不渝的努力，渐成风格迥异、自成一体的菜肴。宁波菜由风味菜肴与海鲜菜肴组成，以“鲜咸合一”和蒸、烤、炖制海味见长，讲究嫩、软、滑，注重保持原汁原味，色泽较浓。

那么，宁波菜到底实力如何？“宁波以49.46%的销售额占比将今年一季度‘销冠’收入囊中，销售额突破1.48亿元。”在昨天的推进会上，“诗画浙江·百县千碗”数字化平台发布了一季度销售数据。其中，在店铺销售额榜单中，宁波占据“半壁江山”，单店半年度最高销售额破千万元，其中宁波

九龙湖开元酒店有限公司和宁波状元楼禧宴酒店分列第一位、第三位。

事实上，作为“诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”工作的牵头部门，近年来，宁波市文广旅游局按照市委市政府和省文旅厅工作要求，坚持“以美食拓品牌、以品牌促产业”，积极推进“诗画浙江·百县千碗”工程，全面打造和提升“甬菜百碗”的市场知名度和品牌影响力。

目前，宁波已成功创建美食街区(镇)5个、美食旗舰店3家、省级体验店87家，三项指标均名列全省第二，实现省级体验店区(县、市)全覆盖。在全省“百县千碗”数字化平台统计数据中，2022年我市体验店菜品销售总额3.64亿元，在全省占比41.37%，排名第一。

3

业内探讨

甬菜如何搭乘国际化平台“东风”

美食的背后，有大产业、大民生、大文化，寄托着千家万户对美好幸福生活的期盼。下一步，我市如何搭乘国际化平台的“东风”，进一步打响“甬菜百碗”品牌，丰富宁波城市形象名片？

对此，大家在推介会上形成共识：宁波要发掘品牌优势，要培养甬菜人才，也要善用亚运契机。

其中，宁波应积极引导和支持甬菜“走出宁波，走向世界”，进一步推动“诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”走进亚运、服务亚运，实现运动与美食的跨界碰撞，以甬菜悠久历史和丰富内涵为主题，通过互联网等各类新媒体和传统媒体，充分发挥市外、省

外甬菜餐饮企业载体作用，全面推进甬菜文化的综合宣传，让各方逐步了解、认识、认同甬菜，展示甬菜文化“舌尖上的魅力”。

宁波市文广旅游局局长詹荣胜表示，接下来，将组织办好厨王争霸赛，做出最佳菜品，为宁波美食品牌增光添彩；打造农都美食文化长廊美食推介新地标，计划安排各区(县、市)轮流到杭州农都美食文化长廊宁波馆，开展宁波美食主题月活动；推进创建美食体验店(旗舰店)，力争今年新增18家省级体验店等。

另悉，下周，“舌尖上的相遇——中东欧美食与‘味美浙江·百县千碗’人文交流活动”将在宁波老外滩举办，有望进一步推动中外美食文化互促共鉴。

相关新闻——宁波餐饮、饭店行业协会发布联合倡议

为展示宁波现代化滨海大都市良好形象，展现“甬菜百碗”之美，讲好宁波美食故事，5月10日，在“当好东道主 喜迎亚运会 诗画浙江·百县千碗·甬菜百碗”工作推进会上，宁波市餐饮业与烹饪协会、宁波市饭店业协会联合发出了关于“当好东道主 喜迎亚运会”的倡议书。倡议如下——

一、品质引领，护航安全旅游。要将品质安全置于首位，并保障消费者人身安全、隐私安全等，加大对游客安全旅游的宣传引导。

二、添彩亚运，升级优质服务。推动饭店服务标准化、运营绿色智能化，通过培训增强服务创新能力，有条件的单位提供双语讲解等国际化服务。

三、明码标价，诚信经营为本。做到价目齐全、标价明确，妥善处理消费纠纷，维护良好的文化旅游市场秩序。

四、理性消费，引领文明风尚。引导消费者适量点餐，倡导“分餐制”，推广文明就餐、垃圾分类等“文明好习惯”，弘扬中餐餐桌礼仪文明。

五、志愿服务，助力文明旅游。从业人员应以得体的举止、积极的状态迎接宾朋，“一岗双责”做好宁波旅游推荐官角色，营造亚运氛围，打造靓丽名片。

六、打响品牌，共推文旅发展。要以美食为窗口，打响“甬菜百碗”品牌，展示“海丝古港 微笑宁波”旅游形象，推动宁波文旅高质量发展。

记者 谢舒奕 苟雯 潘苗 通讯员 林轶男