



红膏呛蟹是经典宁波菜。

宁波菜 全球推广 在行动!

全新宁波餐饮品牌 投资6000多万元 开出“香港首店”

近年来,火锅、茶饮、小吃等中国餐饮纷纷布局境外,所到之处,不少餐饮店还引发消费热潮。

记者从宁波市文化广电旅游局获悉,5月13日,作为宁波菜标杆餐企之一,宁波杭州湾酒店集团孵化的全新餐饮品牌“东临餐厅”,开出了中国香港首店。



包厢里“东海海鲜”随处可见。

30万尾

青蟹“宝宝”“打飞的”

安家天山脚下

近日,新疆兵团第一师阿拉尔市十六团新开岭镇的盐碱地水产养殖基地,迎来了一批特殊的“客人”——30万尾产自浙江的青蟹苗。

从东海之滨到天山脚下,这群“打飞的”而来的青蟹“宝宝”,创造了新疆水产养殖业的新历史。它们的成功“入住”,标志着由宁波大学海洋学院提供技术支持的新疆阿拉尔市盐碱地青蟹综合养殖技术开发与示范推广项目,进入实质性生产阶段。

据悉,该项目在宁波援疆指挥部和台州援疆指挥部的共同支持下,由新疆三阿农业开发有限公司、阿拉尔长鑫渔业有限公司和宁波大学海洋学院共同合作实施。这也是新疆首次研究推广盐碱地试养青蟹、南美白对虾、花甲等综合立体养殖模式的项目,为第一师阿拉尔市盐碱地养殖中高端海鲜产品的一次尝试。

宁波大学海洋学院盐碱地青蟹养殖项目核心成员、宁波大学海洋学院特聘研究员王欢告诉记者,该项目示范总面积100余亩,总投资200余万元,自2023年11月开始谋划,今年4月12日正式实施。

尽管之前已经有了在河南、宁夏、陕西等地盐碱地的青蟹养殖经验,但不同地理位置的盐碱地类型各异,想要在新疆养好青蟹,就要为其量身定制养殖计划。从去年项目落地开始,王欢就带领团队多次前往新疆调研。

“在这次投苗之前,我们用了一周的时间先对养殖基地的水体进行了调制。4月28日完成了水体调制以及花甲苗和蛭子苗的投放,为后续的青蟹、虾、贝等海鲜混养打下了基础。”王欢说。

5月10日凌晨,新疆三阿农业开发有限公司相关负责人李军从台州三门将30万尾青蟹苗(包括刚孵化的白苗和20天龄的青蟹苗)运至投放点,并于当天顺利投放完毕。经过一天多时间的观察,青蟹苗种已完全适应了“新家”。

王欢表示,根据当地的气候条件判断,这批青蟹于今年九、十月间可以收获。届时,这一高端东海海鲜将首次在祖国离海最远的地方获得量产。

后续,宁波大学还将以自己的科技团队力量进一步助力新疆十六团新开岭镇打造“南疆海鲜小镇”。

记者 黎莉 通讯员 陈存红 文/摄



本次投放的青蟹苗从浙江空运至新疆。

1 餐厅装修和菜品研发 使用了大量的宁波元素

据了解,宁波杭州湾酒店集团于1994年成立,长期致力于宁波菜的研发、推广与销售,“东临餐厅是我们集团旗下境外品牌,首次在中国香港开店,餐厅面积2000多平方米,投资额达6000多万元。”宁波杭州湾酒店集团、香港云邸酒店管理集团有限公司董事会主席胡云波告诉记者。

宁波枕山面海、拥江揽湖,广袤大地和广阔大海,赋予了人们丰厚的物产馈赠,从雪菜大黄鱼到红膏呛蟹,从冰糖甲鱼到锅烧河鳗,从龙凤金团到猪油汤团,还有传说中的船王炒饭,聪明、精明、高明、光明的四明儿女,用时光铺垫、用历史酝酿,以高超的烹饪技法,将大自然的馈赠转化为餐桌上的珍馐美味,造就了时令鲜明、咸鲜合一的宁波风味,诠释了滨海宁波的别样风采。

“东临餐厅主打宁波菜,其中,‘东临’这个名字,出自曹操《观沧海》的诗句,同时也有‘东海光临香江’的寓意。”据胡云波介绍,无论是餐厅装修,还是菜品研发,都使用了大量的宁波元素,“东海海鲜不仅会出现在餐桌上,‘艺术照’还在墙面上展示,就连包厢也以‘船王’‘青岚’‘追日’等命名,蕴含不少宁波故事。”

2 一家优秀的餐厅 是食物的提供者, 更是文化的传承者

胡云波表示,一家优秀的餐厅不仅是食物的提供者,更是文化的传承者。东临餐厅以菜品为载体,将东海的涛声与江南的美食带到香港,是对宁波菜文化的发扬,也是对宁波精神的传承与弘扬,“此番,东临餐厅落地香江,首店位置在湾仔区,接下来还考虑九龙区等地段,未来还将布局中国澳门以及东南亚国家。”

同时记者注意到,餐厅开业当天,香港特别行政区政府投资推广署旅游及款待总裁黄思敏、香港云邸酒店管理集团有限公司董事华浩天、天星文化娱乐有限公司创始人陈淑芬、全国政协委员吴杰庄等嘉宾出席现场。“宁波餐饮企业在香港开店相当于开设一个国际化的‘橱窗’,向全世界展示来自宁波的优质产品和服务。”香港特别行政区政府投资推广署旅游及款待总裁黄思敏表示,东临餐厅选择在香港开业,不仅为香港市民提供了更多美食选择,也为提振香港经济注入了新的活力,“我们欢迎这样的投资者,并期待他们为香港的美食和经济发展做出更大贡献。”

3 “宁波菜推广三年行动计划” 启动全球推广

据悉,今年1月,我市发布了“宁波菜推广三年行动计划”,并启动全球推广。根据计划,宁波将进一步加强宁波菜品牌建设,制定实施《宁波菜品牌店评价和认定规范》,在境内外重点城市每年推出宁波菜体验店30家,不断增加宁波菜体验店的市场覆盖面和占有率;加快推进宁波菜标志性项目落地见效,扎实推进“百县千碗”美食小镇和美食街区建设,奋力打造世界美食之都。

记者 谢舒奕 文 受访者供图

结婚启事

2024年5月15日 星期三
农历 甲辰龙年四月初八

新郎 何杰非
新娘 孙昱杰

于公历2024年5月15日(农历甲辰龙年四月初八)正式结为夫妇。

愿

百年琴瑟,共赴白头
父母安康,家庭和睦

特此登报
敬告亲友,亦作留念。



喜结良缘 同喜同贺