

对标新荣记

宁波菜还缺些什么？



“金杯银杯，不如百姓口碑”，近日宁波餐饮界有两则消息引人关注，一则是大众点评公布“2026年度必吃榜”，宁波有31家餐厅上榜；二是宁波市第十届宁波特色菜交流及评选活动举行，60多家餐饮酒店摆出120多道美味珍馐，“宁波菜要做‘有根之菜’”的讨论再次响起。

随着宁波菜近两年在全国餐饮行业进入快速上升期，一个话题也引发关注：对标新荣记，宁波菜还缺些什么？

1 必吃榜折射哪些变化？

6月24日，大众点评“必吃榜”揭晓十周年成绩单，全球264座城市及地区4279家餐厅上榜。其中，宁波共有31家餐厅入选，涵盖2026新上榜、当地风味、特色小吃、十年老店、烟火小店等多个类别。

这份榜单的含金量，在于它不是“评”出来的，而是大批食客用真实评价“吃”出来的。在500万家美食商家中，能上榜的餐厅堪称百里挑一。

在宁波上榜餐厅中，不乏知名的本地菜餐厅，如宁波状元楼酒店(和义路店)、宁海食府(天一阁望京店)、阿拉名灶(镇明路首店)、甬上名灶(文化广场店)、卿家姆小馆(旗舰店)、小渔家私厨(保利悠悦汇店)；也有特色菜系，如蚝翅(邺州万达店)、龙吟大江湖(华侨店)、古田村(天一旗舰店)、巴邑火锅(世纪东方店)、鱼露泰式料理(钱湖店)。

整体来看，宁波上榜餐厅呈现鲜明的“本地人推荐”“地道风味”“新鲜现制”特征。近四成为本地特色餐厅，近五成为本地人常去的市井老店。这与必吃榜“让更多市井味道登上榜单”的扩容方向高度契合。按地域来区分，鄞州区最多有12家，海曙次之有8家，其余区(县、市)1家至3家不等。

今年已是第六次入选必吃榜的阿拉名灶主理人刘涛表示，必吃榜主打“好吃、不贵、体验佳”，能持续入选，“既是一种认可，也是一种鞭策。”



新荣记。



宁波菜餐厅。

2 从地方到全国，宁波菜还有多远的路要走？

砂锅焗海鲜的爆火与宁波头部餐饮品牌的“走出去”探索，在一定程度上提升了宁波菜在全国的“能见度”。记者在采访中了解到，目前，宁波菜仍属小众菜系，要真正走向全国，实现规模化发展，必须跨越两道“坎”。

第一道坎：海鲜供应链的“靠天吃饭”。宁波菜的灵魂是东海海鲜。但海鲜的强季节性、休渔期、气候等因素导致价格波动频繁。舟山小眼油带鱼一条可达数百元，品质上乘的鲳鱼旺季每斤高达七八百元。目前，少数头部企业具备自建渔船或深度整

合供应链的能力，大多数品牌仍高度依赖外部供应商，在食材稳定性、成本控制上压力较大。

“宁波餐饮人对海鲜品质的执念，常常让不了解行情的外地食客看不懂。”资深餐饮人开玩笑，宁波菜好不好吃，“并不决定于厨师厨艺如何，而取决于货品新鲜程度，比的是哪些老板起床早、挑货早。货好才是关键。”

当一家宁波菜馆开到北京或成都，如何保证千里之外的东海海鲜依然“透骨新鲜”？这不是靠情怀能解决的问题。

第二道坎：厨师的“因材施教”。

海鲜供应的不稳定性，要求宁波菜餐厅“因材施教”——很多餐厅没有固定菜单，根据当天捕捞的食材灵活调整烹饪方式。

这意味着，宁波菜难以像火锅、快餐那样完全标准化，高度依赖经验丰富的老师傅。

但现实是，年轻人入行意愿越来越低，真正既懂烹饪又深谙本地风味的厨师越来越稀缺。外地厨师即使技术扎实，也因缺乏在宁波的生活经历和味觉记忆，难以精准把握宁波菜“醉、糟、呛、腌、臭、酱、鲜”的精髓，造成不少创新宁波菜“丢失本味”。

3 对标新荣记，宁波菜还缺什么？

说起地方菜系的全国化，不能不提新荣记。

从台州临海起家的新荣记，是国内目前唯一获得米其林三星的中餐厅，也是中国餐饮收获米其林星数最多的品牌。从1995年临海三角马路地下室的排档起步，新荣记用30年“慢”功夫，将台州味道带向全球，在海内外拥有近60家分店。

新荣记的成功给宁波菜带来的启示有：

一是极致品质。坚持高品质食材，新荣记的核心理念是“宁愿成本高点、卖贵点，绝不牺牲品质”。一道“家烧鲳鱼配手打年糕”，鲳鱼必须是东海的野生银鲳，做法就是台州人家厨房里最寻常的“家烧”，朴素至极，却成了食客们念念不忘的味道。

二是文化叙事。“极致本土化就是高级国际化”——不以迎合为目的，却能让南来北往的食客找到味觉共鸣。新荣记将台州家常菜家烧黄鱼、沙蒜豆面、白水洋豆腐带进了北京、上海、香港的顶级餐厅。2026年新版《沪苏浙

米其林指南》新增台州为美食目的地，4家台州餐厅摘得一星。一个品牌带动一座城市的餐饮能级跃升，新荣记做到了。

三是多品牌矩阵与稳健扩张。新荣记旗下拥有多个延伸品牌，覆盖不同消费层级。

反观宁波，2025年黑珍珠餐厅指南中宁波有5家餐厅上榜，均为一钻；至今没有一家米其林餐厅。

值得一提的是，主打宁波菜的上海甬府2017年首次摘得米其林一星，成为全国第一个以宁波菜为特色的米其林星级餐厅。

宁波不缺百年老店——状元楼、东福园、缸鸭狗，不缺好食材、好厨师、好品牌。但缺少一个像新荣记这样的“超级IP”——一个能将整个菜系推向全国、走向世界的龙头品牌。

好消息是，宁波正在发力——宁波已启动“宁波菜推广三年行动计划”，力争3年新增100家宁波菜品牌店。

美团数据显示，“宁波菜”相关关键词搜索量同比增速达

39%，点评笔记条数同比增长106%。米其林指南进入宁波“开城”的相关工作(指进入新的城市发布榜单)也在紧锣密鼓的推进中。

砂锅焗海鲜的爆火，让宁波菜再一次站在了聚光灯下。但“网红”终究是一时，“长红”才是硬道理。

宁波市餐饮协会会长郭海浩认为，宁波菜的全国化，需要在供应链上建立护城河，在人才上构建蓄水池，在品牌上打造辨识度，在文化上讲述好故事。宁波菜的价值不止于舌尖，更关乎一座城市的文化认同与品牌重塑。

宁波市商务局消费促进处一级调研员尹秋平认为，随着消费成为经济增长的主引擎，包括餐饮在内的现代服务业正从“配角”走向“主角”。对于宁波这座传统的制造强市、外贸强市而言，宁波菜的全国化之路，不仅是一道美食命题，更是一道城市能级跃升的必答题，需要多方用力助力宁波菜走向更大舞台。

记者 周晖 文/摄