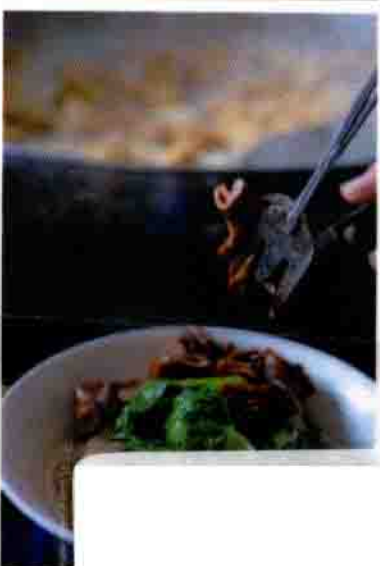
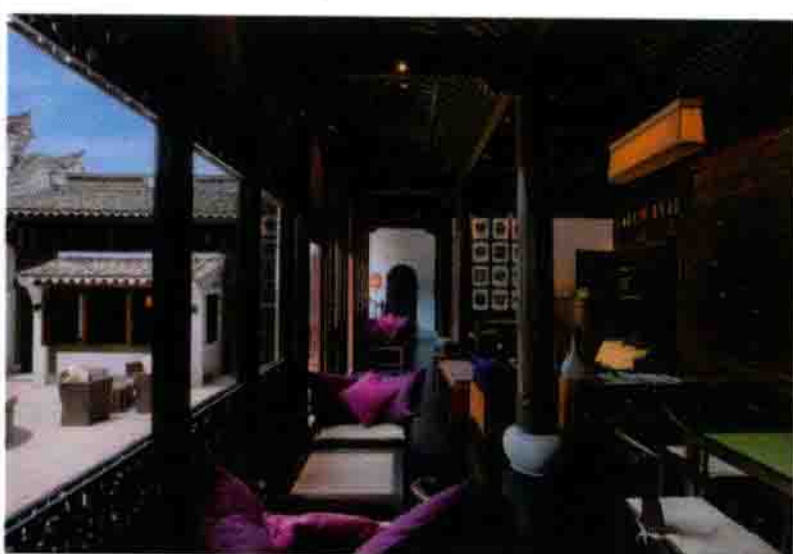




ISBN 978-7-5514-0951-3



9 787551 409513 >

宁波有意思

夏雨清 | 主编 蒋瞰 | 文字

 浙江摄影出版社

私旅行 | 书系 No.1

I TRAVEL

宁波有意思

夏雨清 | 主编 蒋瞰 | 文字



浙江摄影出版社

责任编辑 陈 云
责任校对 王 莉
责任印制 朱圣学

封面题字 景迪云
特约编辑 施 文
摄 影 王 宁

(部分由受访者提供)

版式设计 叶倩倩

图书在版编目(CIP)数据

宁波有意思 / 夏雨清主编; 蒋瞰著. -- 杭州: 浙江摄影出版社, 2015.4
ISBN 978-7-5514-0951-3

I. ①宁… II. ①夏… ②蒋… III. ①旅游指南—宁波市 IV. ①K928.955.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第065748号

宁波有意思

夏雨清 主编 蒋瞰 文字

全国百佳图书出版单位

浙江摄影出版社出版发行

地址 杭州市体育场路347号

邮编 310006

网址 www.photo.zjcb.com

电话 0571-85151361 87858612

印刷 浙江经纬印业有限公司

开本 787×960 1/32

印张 5.5

版次 2015年4月第1版 2015年4月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5514-0951-3

定价 39.00元

前言

带一本书去宁波

夏雨清

有一回，在台北和舒国治吃饭，不知怎么聊到了宁波，他说了句：我是宁波人。只是他这个宁波人，从来没到过宁波。

虽没回过祖籍地，舒国治对宁波却也很熟悉。他在一篇《宁波与水乡》的短文中就说：“即使生长台北，于老家水渠迂曲、港汊纵横生活情景不乏听闻遐想。”

当然，他听闻和遐想的，大多是早年的宁波，比如民国六年，宁波老乡蒋梦麟所见所闻的：“空气中充塞着咸鱼的气味。”

这种气味飘拂不去，乃至宁波女子苏青，也要自嘲：自己因为是宁波人，所以常被挖苦为惯吃咸蟹鱼腥的。

就像苏青说的，只有不新鲜的鱼才带腥。也只有民国早

年的宁波，才充塞着咸鱼的气味。如果蒋梦麟在世，再见宁波，就不会有民国六年那样的感慨了：宁波与九年前一模一样。

九年，小姑娘长成了少女。

一座城市也换了模样。

现时的宁波，全然不是咸鱼味的小码头了。

就像香港早已不是渔村。

这个东海边的港口城市，有点像香港的缩小版，时尚又宁静，繁华也宜居。

舒国治是作家，也是美食家，写过一本《台北小吃札记》，对台北小饭馆了如指掌。我每次到台北，他总要领我去小巷子里，吃那些被他发现的好馆子。

馆子或许很破，却都干净，味道从不令人失望。

我们约了下次一起去宁波，我来带路，宁波的小馆子，好餐厅，我要比他熟一点。

前两年，我做着一份生活类媒体，每个月都要跑几趟宁波。每次去，总是拉了当地人，去搜寻宁波的小店。

搜得最多的，一定是小馆子。

最早的几次，是和蒋瞰一起去的，她后来去了澳洲留学。两年后回来，我们又一起做了这一本《宁波有意思》。

这是一本关于宁波小店的书。

宁波毕竟小，不像上海有那么多时尚衣铺，高格调的杂货店。这里多的，是有态度的小馆子和深藏不露的餐厅。

因为，在吃上，宁波人不含糊。

苏青说过：“在我们宁波，八月里桂花黄鱼上市了……”

这种鱼买回家去洗干净后，最好清蒸，除盐酒外，什么料理都用不着。”

这料酒，她一定要用头号花雕，一点也不将就。

我们也不将就，无数次深入宁波，搜寻隐藏其间的小店，无论美食，杂货，还是一杯香醇的手冲咖啡，抑或传说中的那一家海鲜面馆，都不放过。

去一个地方，带一本书，这不只是文艺的做派。

一本书，能让你发现城市的秘密。就像宁波之行，有了这本书之后，才更有意思。

等到舒国治来宁波，也许我都不用陪他了。就像到了台北，只要一本《台北小吃札记》在手，还怕什么。

前言

餐厅 / Restaurant

- 03 采采小食
- 07 香宫
- 11 明阁
- 14 中国元素
- 16 Julian
- 19 费里尼意大利餐厅
- 22 王小健的面
- 25 亿多瑞站
- 29 美好饭店
- 31 SOHO Coffee Lounge
- 33 走马楼
- 35 钱湖渔港

小馆子 / Chophouse

- 41 春鹤饭店
- 43 红灯笼龙凤餐厅
- 45 仓桥面结店 / 仓桥头老太婆面结店
- 50 缸鸭狗
- 53 味一早餐
- 55 老宁波油赞子 / 鼓楼王阿姨文昌油赞子
- 57 老欧港海鲜店
- 59 阿马蛋汤
- 61 象山海鲜面
- 63 温州林记烤禽店

- 65 赵大有
- 67 江北白沙码头海鲜广场
- 69 鸡毛兑糖粗菜馆
- 72 朗霞干大林豆浆
- 75 北仑福素天素食馆
- 77 鲜得来
- 80 阿军羊肉馆

咖啡馆 / Café

- 85 木凡工坊咖啡
- 88 Ancient Coffee 爱·咖啡
- 91 i Travel 爱旅行咖啡
- 93 豌豆小院
- 96 本雅明咖啡
- 99 迷鹿咖啡
- 101 河汉咖啡
- 105 柔木咖啡
- 108 潘小星咖啡馆
- 111 RASA
- 113 景咖啡
- 115 蔓草咖啡
- 117 倍得客时光书店
- 119 莫奈花园
- 121 呼吸自然 Café -Design

甜品店 / Pastry

- 125 帕芙无国界甜品店
- 127 Miss Fairy Cake

- 130 MON EPOQUE
- 133 酪印
- 135 迷鹿森林

茶馆 /Teahouse

- 139 茶苑
- 141 鼓屿楼茶坊
- 143 凡巢

杂货店 /The grocery store

- 149 柏家杂货 TH+ (TREE HOME)
- 151 Other 工作室
- 154 T.9 糖梨菱角
- 157 拾光 - 暖
- 159 香樟树书天堂
- 161 枫林晚书店

私旅行 | 书系 No.1

I TRAVEL

宁波有意思

夏雨清 | 主编 蒋瞰 | 文字



浙江摄影出版社

餐厅 / Restaurant

采采小食

“采采”出自《诗经》，采采不苢、采采卷耳、蒹葭采采、采采衣服，都是古人在春天采摘野菜时的对唱。起这个名字的人曾是未名湖畔的学子，然后将这些古风带回家乡。

门外五只可爱的石刻小狮子把门，引导客人进入一个古风淡雅的小餐厅。白瓦片墙，原木圈椅，宁静而简洁。隔着玻璃，看到正在做小笼的厨师，想到这些手工将是一会儿的中餐，便心生暖意。

采采做的是江南小菜，干净，新鲜，朴素，家常，无污染，有温情。

下茶叶蛋的鸡要在乡村养九个月，吃的是蜈蚣。煮时，加上好的茶叶，加上好的酒，掌控好煮的程序。剥开茶叶蛋，上面是冰裂纹的，连那一勺汤汁都可以拌饭。

一个月卖掉五六百份的采采蛋炒饭，用芹菜末、鸡蛋、有机米和酱油笋蒸出，而其中的酱油笋来自四明山。因为采采的大量收购，一定程度上改善了农民的生计。

煮牛肉加了一些茶叶，有茶味的清香，这是主人专门为她家的公子创制的。

相比大馄饨，小馄饨更能解馋，也只有小馄饨，才有缜纱的效果，衬得上水软风轻的小城故事。缜纱的美味，全在馄饨皮上，这皮子不是切面店卖的那种厚厚的机制皮，而是



古風采采

CAI CAI XIAO SHI

小食



老板的家门绝学。馄饨皮都是前一天下午擀好，其薄如纸，轻似羽，蒙在报纸上透得出字来，却又有韧性，分寸掌握得恰好，皮相良好。

采采小食里的食物不具高难度，也没有所谓的创意混搭，犹如妈妈做的家常小菜。正应了《寿司之神》里那句话：最高端、最极致的味道就是简单、恰到好处；但是简单后面有种看不见的用心，让食物自己来表达。邻桌的丈夫正在剥茶叶蛋给他怀孕的妻子，一间可以让孕妇放心来吃的餐厅，足以让人安心。

🏠 海曙区天一亿彩购物中心 3 楼

江北区天合财汇中心 130 号（近世纪联华）

☎ 8714 0997 / 8307 0717

📱 @ 采采小食



香宫

全世界的香格里拉中餐厅都叫香宫，但每个地方的香宫主打菜都不一样。宁波香格里拉自然主打宁波菜。什么是宁波菜？在香宫的菜单上一扫，本帮口味全在了。哪怕是一碟看似普通的花生，也不忘拌有象山海蛭，一种细长的幼鱼；或是一道蟹酱慈城年糕，年糕和蟹都切丁，加上精选宁波老牌楼茂记豆瓣酱，让整道菜都入味。

硕大一只铁锅，生猛海鲜还在里面刺啦刺啦翻腾，所有食客不由地站起身，开始认领里面的食材，蟹、虾、鸡爪……普通人都只能这般叫出个总称，就算这样，能认全的也不多，不是食客专业知识有限，实在是里头货色太多。

这道单价上千的大杂烩就是大名鼎鼎的海博烩。

重达三四斤的东海野生大鲳鱼、三门青蟹、带膏鱿鱼仔、宁海长街蛭子、海虾、蛤蜊，再配以酱烧鱿鱼、凤爪、火腿以及笋麸菜，家禽和海鲜融于一锅，又佐以白芝麻和绿葱黄姜，整一锅乱炖，有人戏称“海陆空总动员”。

虽说卖相不佳，可当你喝下第一口浓汤，那一股鲜香浓郁，挥抹不去，便会真心觉得卖相值不了几个钱，味道好才是真的好。

折腾出海博烩来的，是38岁的大厨周辉，他是地地道道的宁波人。如何把家乡引以为傲的海鲜一网打尽，周辉想到