



# 从台湾到奉化 只为“最美的一餐”



▲ “最美的一餐”  
菜品之“奉饭浇雾”

作为2017宁波美丽乡村旅游推广年活动的完美压轴，也正值奉化撤市设区一周年，由宁波市旅游局、奉化区人民政府主办的“奉化·最美的一餐”活动昨天在奉化溪口景区武岭学校大礼堂举行。

□ 通讯员 张晴  
金报记者 童云

1929年，武岭学校新校舍动工兴建，武岭学校的大礼堂二楼在那个年代，曾兼作高级官员招待所。

现在，造型美观的武岭中学坐落在武岭门内右侧，它的正前方就是著名景点小洋楼。因为距离集中，武岭大礼堂也成为游人必来之处。

“奉化·最美的一餐”活动，就在这里举行。

“宴会厅”现场看似简单其实不然。现场布置由蒋氏后人蒋友柏亲自操刀，就地取材是亮点。

树干经过简单切割，就被用作桌面；长宴桌的中间放了一排带着长叶片的芋头，就是昨天刚刚从奉化地头拔的。枯树枝，小石子，涓涓细流，感谢自然馈赠的灵感。这一幕不俗的现场设计，把奉化的绝美风景搬进了武岭大礼堂晚宴现场。

为了“最美的一餐”能够尽善尽美，距离正式开始还有一天的时间，蒋友柏就来到武岭学校大礼堂

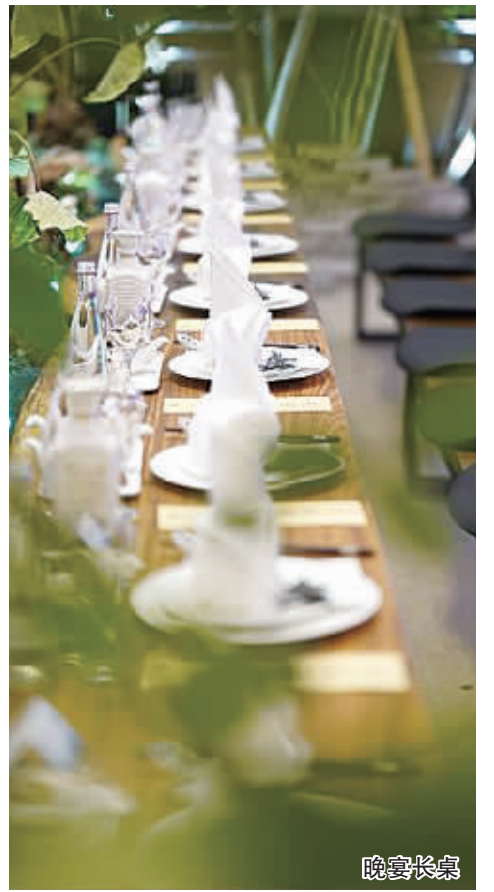
进行准备工作。

在媒体采访环节，当金报记者问在宁波吃到的最好吃的菜是什么？蒋友柏调皮地说：“那要看跟谁吃，人不同，吃到的味道就不同。我没有不吃的菜，泥螺、臭冬瓜……我都爱吃。”

“最美的一餐”当然要配最好的菜品。此次浓情佳宴的主厨是刘汉林，为了这一餐，他提前几天来到奉化，逛了奉化城区、溪口当地菜场，和菜农预约食材。

在奉化民镇食府名厨的大力支持下，一起精心准备，土猪肉、新鲜的冬笋、本地的芋头等。桌上还有奉化特色的蜜桃果酒。

此次受邀前来“最美的一餐”晚宴的嘉宾可谓大咖云集，从台湾专门赶到奉化的何培钧是天空的院子创办人，谈及对奉化的印象，民国风的建筑让他印象深刻。外婆家餐饮创始人吴国平来宁波已多次，他对宁波的美食赞不绝口。



# 中国龙腾 中华圆梦

讲文明树新风



# 梦