

与大上海包罗万象的饮食文化不同，这家餐厅只钟情并专注在传统宁波菜上，显得特立独行且极富鲜明的个性。

## 甬菜至味首次入选米其林指南

记者 劳育聪



甬府创始人翁拥军。 记者 崔引 摄



晚秋，上海锦江饭店如同一个清丽的上海女子般温婉地伫立在茂名南路上，没有过多喧嚣，与市中心的车水马龙形成了鲜明的对比。可曾想过，这座看似波澜不惊的老牌国宾馆中也充溢过遗憾与狂喜。倒着拨动时间轴，赫然发现这两种气氛都与12楼的甬府餐厅有关。

《米其林上海指南2016》公布之后，就有许多资深老饕为这家餐厅“鸣不平”，也令甬府创始人翁拥军先生一度失落不已。而经过一年的努力之后，甬府终于在《米其林上海指南2017》中榜上有名，全国第一家米其林一星宁波菜受到了世界的瞩目。

### 想把宁波菜变高端餐饮

2011年，偶然的一次机遇，翁拥军怀揣着理想来到了上海，发现在宁波比较著名的餐厅在上海只属于中下档。他决定尝试突破，在银河宾馆一楼开了第一家甬府酒楼。

最初，投资400多万元的餐厅在第一年中就亏损了400多万元。说到这段艰辛的日子，翁拥军至今都觉得胆战心惊：“这一年过得真的很苦，但我们坚持住了，狠抓菜肴品质和服务质量，通过客人的口碑相传，彻底从瓶颈期突围，受到了欢迎。”

众所周知，在上海这座国际大都市，广东菜与各类西式大餐常常可以跻身高档菜系的前列。“难道宁

波菜不能成为高端餐饮吗？我不相信。”2014年，翁拥军带着自己的团队决定第二次飞跃——将甬府开入上海锦江饭店，并且通过装修投入、菜品升级改造，将它定位在人均消费1000元左右的高端宁波菜餐厅。

“如何将宁波菜带入高端的殿堂，我们也想了许多办法”他说，在不牺牲口味的前提下，我们会将菜做得更加西式化一些，粗菜精做。

时下，锦江饭店12楼门庭若市，平均每天100个餐位都只能通过预订才有位置，9个包房中的单体值都可以达到1000元以上，有时候提前1个星期去预订包厢都不一定能订到。

由于父亲一直从事酒店行业，翁拥军从小耳濡目染，对做菜有着特殊的感情。

小学毕业后的暑假期间，翁拥军就开始去部队招待所的厨房里学习。读书毕业以后就去宁波华侨饭店、甬港饭店等老牌饭店中实习，后入职宁波饭店。

从1992年丢掉宁波饭店的铁饭碗到最早的宁波海鲜楼厨师长，一直到老总，最后在各大星级酒店中做职业经理人，可以说这位烹饪大师将厨道与管理之道融合得淋漓尽致。