

## 米其林多达5次暗访

甬府在各路老饕中早已有口皆碑，许多人都将其视为有能力冲击米其林的宁波菜餐厅。然而，2016年米其林首次登陆中国上海，揭榜之际却让人大跌眼镜，也令翁拥军一度十分失落。但他迅速对餐厅作出调整：“我完全不知道米其林星探的评判标准，所以尽可能在自己可控范围内再对酒店做出提升。我们对菜肴、酒水做了更新，对服务的要求也做了更为全面的补充。”

今年7月底，米其林向甬府发通知，表示已经来到餐厅进行多达5次的暗访，发放了一份米其林餐厅的资料表格。翁拥军笑着说：“当时没有告知我们入选米其林餐厅榜单，但我总觉得这次是八九不离十了，最后果然是这样！”当得知斩获米其林一星时，他十分激动。就这样，甬府成为了全国第一家斩获米其林一星的宁波菜。

除了国人钟爱吃宁波菜以外，来自世界各地的老外也对此情有独钟。

甬府总经理徐凌深有体会：“一些欧洲人会比较青睐别骨的海鲜，所以比较爱吃各种鱼类；对许多日本客人来说，诸如十八斩等菜色吃起来也没有任何不习惯。”

这其中还有一个插曲。有一次，一群日本客人来到甬府吃饭，本来对冰镇小龙虾十分抗拒，并坚定地表示，他们从来都不吃小龙虾这类食物。但在尝试之后吃得欲罢不能，又连连追加了好几盘。



餐厅里的宁波老照片凸显宁波元素。  
记者 崔引 摄



东海野生大黄鱼 记者 崔引 摄



精致点心 记者 崔引 摄



冰镇小龙虾 记者 崔引 摄

## 东海野生大黄鱼不可少

这家米其林餐厅中的菜品，到底有着什么样的魅力呢？

对于众多商务用餐人士来说，点上一尾堂灼东海野生大黄鱼必不可少。

服务员会在现场熟练地烫煮鱼片，厚实的鱼片先下锅，几十秒之后，绵密浓稠的汤汁里早已卷入咸菜与黄鱼的至臻滋味。现场最尊贵的客人，还能吃到黄鱼中价值最高的鱼胶。一口下去，鱼肉极其嫩滑，稍稍咀嚼便融于舌尖，佐以鱼汤，惊为妙品。

冰镇小龙虾，也是必点的菜品。讲起来，这道菜算是甬府中唯一的“例外”。“为什么要引入小龙虾？因为上海人多数喜好食带膏梭子蟹，但这种梭子蟹只有在冬季才最肥美，夏季该做什么呢？经权衡之下将小龙虾引入到菜品中。”翁拥军说道。

但同时，他又想做出不一样的小龙虾。翁拥军在网上诉赏10万元征集冰镇小龙虾的配方，最后将征集来的配方综合起来研究，最终推出了甬府特色的冰镇小龙虾，并且还在上海、浙江地区刮起了冰镇小龙虾的风潮。

## “偏执”之下的舍与得

为何宁波菜得以走向世界的大舞台？

甬府的选材方式几近“严苛与疯狂”。餐厅在象山、咸祥、慈溪、宁海、台州、舟山等地都设有自己专门的进货渠道，只允许最上乘的海货进入后厨。

“在这一点上，我的规定很死。”这位创始人介绍，“比如说，梭子蟹、带鱼和黄鱼只要舟山的，梅子鱼只要杭州湾的，蛏子只要宁海长街的，白鲟只要象山的，所有的海鲜只有在肥美的季节才能上甬府的桌面，以至有些客人很不理解，明明10月份其他餐厅还有海瓜子为何甬府就没有了。”

甬府与码头小渔船建立了稳固的联系，只要东西一到岸就会立马联系采购人。公司的采购人常常凌晨3点就起床过去挑选，9点钟准时发货，所有的海产品中午就送到上海。

除了海鲜以外，他们对待蔬菜、辅料的态度也毫不含糊。一盘叫“舍得”的小青菜赢得客人们的赞赏。翁拥军笑言，甬府采购的是上乘的青菜，用的是其中5%最嫩的菜心部分，其他的料都会剥下来用于晒菜干等用途，客人吃到的是最最精华的部分。当然，这道菜也折射出了甬府的厨道哲学——有舍才有得。

盛名之下展望未来，常常会被镁光灯迷了眼睛，但翁拥军却极其淡定：“目前于我而言，上海就是一个向世界展现宁波菜的极佳窗口，下一步，我们还将适当计划，争取令更多国内外食客们通过甬府去了解甬菜文化的魅力。”