

堅持食材品質 歷三年坎坷終摘星

精緻寧波菜餐廳 在香港的突圍

▲主廚劉震為尋找優質食材，幾乎跑遍香港所有街市。

►俞瓊（右）和劉震希望將寧波風味推向國際。

▼甬府於今年摘得米芝蓮一星。

作為內地知名

就地取材VS東海空運

寧波四季分明，講究「不時不食」，主打東海海鮮，鹹鮮合一。因此，要呈現地道的寧波風味，食材無疑是重中之重。

初到香港，為了尋找優質食材，劉震幾乎跑遍了所有街市。是就地取材還是堅持從東海空運？令他很是為難。比如，不同的海域環境，即便是同一品種的魚類，在口感上也呈現出極大的差異。俞瓊以眼下當季的黃花魚舉例：「香港也有黃花魚，但是腥氣比東海的要重得多。所以，必須要從東海空運過來。」她深信，東海海域出產的海鮮鮮度極高，「這是我們經過無數次嘗試得出的結論。」

然而，即便是處理那些風味受環境影響較小的食材，要在香港就地取材做出正宗寧波味道，也不簡單。做了三十多年寧波菜的劉震，此番為了推出新菜品椒麻雞，已經試吃了十六隻雞，仍在不斷地研究，包括雞皮的脆度、雞肉的口感。

「兩地飲食文化不同，催生出兩地食客對食材的不同理解。」劉震對比道，「一隻雞，在寧波要飼養一百六十天以上，才能成為餐桌上的食物；而在香港，飼養一百二十天即可。」究其原因，在於港人吃雞，偏重的是嫩、爽滑的口感。最終，他決定選用嫩滑的雞脾，加上更適合港人口味的日本進口洋蔥和花山椒，搭配麵皮

找尋香港與寧波菜的聯結

作為香港罕有的寧波菜餐廳，要在這座競爭壓力巨大的城市裏生存下來實屬不易。俞瓊不想做流量餐廳，也害怕將甬府做成流量餐廳。他們並不追求所謂指數化的提升，而是希望盡可能穩住陣腳。他們不斷地在香港這個城市尋找與寧波菜之間的聯結，劉震提到，自己曾在吃到香港正宗的避風塘蟹後，思考如何用香港本地食材做寧波風味的蟹。俞瓊和劉震希望能夠突出寧波味道的記憶點，同時做一些融合和突破，「還是寧波菜，但是和寧波吃到的不一樣，因為更加精緻了。」比如甬府的酸湯系列，包括酸湯黃魚、酸湯日本和牛、酸湯龍蝦等，他們不斷地研究不同酸度的酸湯和食材之間產生的聯結，尋找它們之間最適宜的酸度搭配，由此提供更好的飲食體驗。

一同食用。據俞瓊介紹，這道菜目前還在研發中，「因為是一年四季的菜，香港的溫濕度特點使得雞皮的狀態不穩定，這道菜還沒有經過季節的考驗，可能要到明年四、五月份才會研發完成。」

推動寧波菜的國際化

江南菜講究食不厭精、膾不厭細。傳統的寧波菜，從湯羹開始，到最後一甜一鹹的點心，起碼需要十四道菜。但在香港，受時間、環境、人力成本諸多因素限制，俞瓊和劉震不得不縮短用餐時間，與此同時，放大菜品的分量，以期用更為簡潔、直接的方式講清楚純正的寧波味道。

在新冠肺炎疫情的衝擊下，甬府經歷過採購物流的中斷，也嘗過二〇二〇年總共只經營六、七個月的慘淡滋味，然而，靠着對菜品品質的追求，終於熬過了艱辛和坎坷，並且在今年初成功摘得米芝蓮一星，這讓俞瓊、劉震深感欣慰。下一步，他們希望推動寧波菜的國際化，「讓更多人認知中餐，能夠從信任和欣賞的角度看待中餐。」在劉震看來，要將寧波菜推廣出去，就需要想辦法提煉正宗寧波菜獨有的技藝、口味，換言之，就是「要拋開原材料，仍然能做出寧波風味。」他以寧波菜中獨特的「烤」為例，這是一種在食材中加入醬油和糖，用小火紅燒直至湯汁全部收入食材中的烹飪手法，「這類烹調手法是可以帶走的，是去到任何一個國家和地區都可以使用」。俞瓊也認為：「傳統是要創新出來的。每一個我們現在看來的傳統，都是超越了當時的『傳統』流行開來。」他們不僅要堅持，更要重塑寧波菜的傳統。

部分圖片：
受訪者提供



▲甬府的酸湯系列研究不同酸度的酸湯和食材之間產生的聯結。

不只有美味還要有溫度

俞瓊十分重視食客的反饋意見。在她看來，廚房師傅每天的狀態、情緒，都會體現在菜品當中，她希望能夠為客人呈現出像樂譜一般有起伏感的一餐飯。甬府也會在食客用餐的過程中向他們介紹食物背後的文化故事，俞瓊希望能打造出一個具有真實度的餐廳。「不單要有美味，還要有溫度，需要情感聯結。希望客人能夠在這裏感知中餐文化。」



▲筍菜香爆肉蟹。



▲醉軟荔枝蒸鮫魚。



▲新推出的菜品椒麻雞。

意大利菜過江龍

簡
飲
擇
食

簡
嘉
明

這姐兩夫婦懂生活品味，約我晚飯，特意選了「Black Sheep」飲食集團旗下的意大利餐廳「Carbone」。「Black Sheep」經營的食肆涵蓋多種菜系，讓客人感受多姿多彩的餐飲文化，例如在紐約早已享負盛名的「Carbone」。

我們一行三人走過恢復熱鬧的蘭桂坊，到達雲咸街33號的「LKF Tower」，我才知道那裏不再是酒店，成了高檔餐廳集中地。「Carbone」位於9樓，甫進餐廳就感受到濃厚外國風情：深紅木質桌椅、皮革沙發、黃銅裝飾、紅色窗簾，還有格子地磚，原來布置靈感是來自電影《教父》的場景。點菜後隨即有服務員端來麵包籃、前菜火腿，還有推着芝士輪的，為每位客人即席切出芝士。麵包籃中

的番茄麵包不容錯過，非常鬆軟好味，與充滿鹹香的芝士及火腿皆惹味得讓人停不下來。前菜選了Carpaccio Piemontese，擺盤如一個意大利薄餅，



▲意式龍蝦餛飩。

其實是澳洲和牛薄片沙律，上有蘑菇及松露油，質感幼滑細膩。主菜是招牌肉眼排Ribeye Diana，外層焦香，肉味香濃。然而，當晚我欣賞的反而是蜆肉意粉Linguine Vongole，蜆既大隻爽滑、意粉又彈牙入味、香草機油調配恰到好處；還有龍蝦餛飩Lobster Ravioli，外皮不單厚薄適中，餡料用的龍蝦又濃郁鮮甜，入口肉質爽脆，絕對是地道的意式風味。

當晚並非假日，卻全場爆滿，服務員一次又一次為不同顧客唱意大利文生日歌，氣氛熱鬧。談笑間我們點的甜品上桌了，是不少人鍾情的提拉米蘇Tiramisu。那裏的出品果然味道不凡，酒香味非常香濃，芝士味淡淡的，可可粉與糖的用量也安排得很好，不會過甜，感覺輕盈。綿滑的口感讓我們即使已吃過主食，仍禁不住一口又一口品嚐。那一刻我



▲酒香提拉米蘇。

想到Tiramisu有「讓我提起精神」的激勵意思，深覺用來作為聚會的最後一道菜，確是圓滿。