

甬菜江湖 续写传奇

戴永明大师昨首次收徒 18名弟子个个堪称业界翘楚

师傅端坐台前，18名徒弟分成两组依次行90度鞠躬谢礼；起身后，由徒弟为师傅双手奉茶；品过茶的师父给新入门的徒弟回礼；徒弟再次鞠躬答谢……这是昨天傍晚在宁波南苑环球酒店聚贤厅举行的“戴永明大师收徒仪式”上的一幕。记者了解到，这竟是甬帮菜大师戴永明从业40余载以来的首次正式收徒，且众徒弟也并非等闲之辈，个个堪称宁波餐饮业翘楚。

戴永明及18名弟子

师父：戴永明

徒弟：严珑、陈继、胡国军、翁戡、童海波、应刚锋、陈建友、林军、王进、楼承斌、万民欢、陈海波、王照伟、吕爱卫、张后达、童张波、林旭斌、李阳辉



戴永明在收徒仪式上。记者 胡龙召 摄

18名 餐饮业“大咖” 同拜一人为师

收徒仪式上，可谓宁波餐饮界明星荟萃。

单是18名徒弟的“光环”就足够耀眼。记者从现场的一份“戴永明及18名弟子简介”上看到，有“涌上外婆桥董事长严珑”“宁波汉唐餐饮管理有限公司创始人童海波”“宁波缸鸭狗食品有限公司研发总监林军”“宁波贴阁碧餐饮管理有限公司副总经理应刚锋”“宁海食府行政总厨陈海波”等宁波餐饮业绝对“大咖级”人物的名字，个个都有“中式烹调高级技师”“中国烹饪大师”“浙菜金牌大师”等餐饮业殿堂级荣誉傍身。

那么，这些“大咖”共同敬仰的师傅——戴永明到底何许人也？对熟悉宁波美食圈的人来说，这个名字并不陌生。记者通过现场介绍以及多方采访获悉，戴永明不光是宁波厨师界甬帮菜领军人物，即便在当今中国的烹饪大舞台上，他也是位响当当的人物。当然，更引人注目是，他还是宁波市宁波菜研究会会长，享受国务院政府特殊津贴专家，长期来凭借着敏锐的眼光、务实的风格，不断探索宁波菜的创新之路、引领宁波菜发展，对宁波菜的承前启后、发扬光大做出了重要的贡献。“举办收徒仪式不仅是甬帮菜开枝散叶、后继有人，更是传承、发扬甬菜技艺与文化的一件大事。”仪式上，前来见证这一历史性时刻的餐饮业内人士这样评价。

助力甬帮菜“家谱”技艺传承

令记者颇感新鲜的是，戴永明这样一位宁波菜泰斗级人物，今年已是花甲之年，却是真真切切的首次收徒。

“我收徒弟与别人有很大区别，他们都跟随我20多年了，有些是1990年年初编写第一本宁波菜谱时候的助手，有些是第一次参加厨师大赛的团体赛选手……很多年前，他们就经常说，‘我们都是您教的，也一直跟随您，却不敢对外说是您的徒弟，希望有个拜师

仪式’，我总回应说‘等退休再补办’。今年，我60周岁，到了退休的年纪，说过的话应该兑现了。所以，与其说今天是拜师收徒仪式，更准确地说是为我们这段师徒关系的正名。”

说到收徒更深层次目的，“我一生从事餐饮行业，自认为作出了微薄贡献，眼下，我的这些学生已是餐饮行业的精英，希望他们能够对宁波菜进行传承，继而发扬光大。”戴永明这样表达。而这，与收

徒仪式上“师傅赠礼”环节中的礼物寓意一脉相承。“这是一枚印章，选用最好的青田封门青冻石的整块石料切割雕琢而成，不同印章神态各异，寓意着‘师出同门，同根同源’之意。由白波大师篆刻，印章正面为每位弟子姓名，边款则是‘甬菜传承’——戴永明弟子印鉴，这既是我们师徒间非常珍贵的信物，又寄托着我对他们传承甬帮菜的期望。”戴永明可谓用心良苦。

“进入工业化时代，很多产品都能够批量化生产，但作为餐饮业，厨师的技艺、厨师的精气神、厨师的品德等是无法复制的，必须通过人与人、代与代之间的传承得以进行，人的因素非常重要，来不得半点虚假。所以说，传统师徒关系对于甬帮菜的传承以及发扬光大，对于整个宁波餐饮业而言，仍起着十分重要的作用。”宁波文化学者宁波菜研究会高级顾问朱惠民认为。

“想做好菜，先学做好人”

事实上，戴永明不仅是手艺人，他的理论著述同样丰富和举足轻重。1994年，他将传统宁波菜、家常宁波菜、创新宁波菜揉合在一起，率先在宁波市场推出，使整个宁波菜格局为之一新，引起了很大轰动效应，并逐渐演变成新宁波菜；1997年编著出版了宁波历史上第一本宁波菜谱《宁波菜与宁波海鲜》，使宁波菜得以理论化、系统化，随后主编了《宁波名厨名菜》，使饮食行业至今受益。

然而采访中，除了老师精湛的烹饪技艺，徒弟们对老师的

人品也是赞不绝口。“1994年倍司大酒店首次将新宁波菜系统性推向宁波餐饮市场的过程中，我在戴老师的指导下，对宁波菜有了终身受益的认识和理解，同时也被其低调的作风和谦卑的人品折服，一直希望能够真正拜他为师。”应刚锋说。

在戴永明的徒弟中排行老八的林军也表示：“现在虽没与老师在同一家公司工作，但每隔半个月、一个月就会与老师聚一次，谈谈烹饪技艺，说说为人处事的方法。”

据记者了解，在宁波餐饮行业，大厨

带徒的做法已非首例。上个月，宁波市餐饮业与烹饪协会和浙江商业技师学院联合举办了“2016首届餐饮创业黑马班开班仪式”。仪式上，26名学生“准大厨”向宁波贴阁碧酒店管理有限公司总经理何军杰等宁波餐饮业翘楚拜师，“想做好菜，先做好人。”何军杰说，他们的教学理念也是如此。

记者 谢舒奕

■相关链接

宁波菜又叫甬帮菜，简称“甬菜”，是汉族饮食文化的一个组成部分。宁波菜采用原料以海鲜居多，鲜咸合一，它是浙菜系列中最具特色的一个地方菜。基于“鱼米之乡”“文化之邦”，既受赐于大自然得天独厚的地理条件，更得力于历代厨师矢志不渝的烹饪实践，渐成风格，自成一家。

宁波菜源远流长，从河姆渡文化遗址出土的粳稻、菱角、酸枣与出土的釜中的常见鱼、鳖、蚌及釜、罐、盆、钵等陶器看，表明当时人们已经能进行简单烹调。早在《史记·货殖列传》中就有“楚越之地，饭稻羹鱼”的记载，此即最早的“黄鱼汤”之说。南朝时期，余姚人虞棕就曾开浙东饮食文化研究之先河，撰成《食珍录》一书，这是浙江有史以来最早的一本饮食著作。

改革开放后，宁波烹饪界勇于创新，他们在保持传统精华的基础上，兼收国内各大菜系之长。