



甬菜江湖风起云涌

敢问路在何方？

记者 劳育聪

勇立潮头推动甬菜发展

上世纪90年代初，甬菜还处于默默无闻的地位。当时大多数人对于甬菜的理解，定格在“档次不高、内容比较单一”。为了改变这种刻板的固有印象，戴永明率先将宁波菜重新组合起来，并且通过整合的形式将一个系列的宁波菜推向市场。这也是宁波菜大规模商业化的雏形。自那以后，宁波餐饮界纷纷开始效仿这一体系，并且通过创新改革的方式推出丰富的宁波菜系，在餐饮界掀起了“甬字头”的狂潮。

戴永明的脚步并未停止。在宁波菜成体系推出之后，这位大师随即又发现了一个新问题——宁波菜没有专属于本菜系的权威菜谱。于是，他又再一次投身到了新一轮的推进中。1995年，他开始编写第一本宁波菜菜谱，并于1997年3月份正式出版了《宁波菜与宁波海鲜》这本书。这本凝结了戴永明心血的书籍，成为了宁波历史上第一本宁波菜菜谱。

在积极推动甬菜文化的同时，这位甬菜大师还不忘为这一领域输送源源不断的“活血”。据他回忆：“当时我曾担任烹饪专业的老师，培养了诸多学生，另外，还有许多厨师也曾跟着我学习，单单汉通酒店中的厨师就达500个左右。”甬菜高手们如涓涓细流汇成江海，甬菜文化的生命力也越来越旺盛。

带着钻研、育人、推动的几股子劲，戴永明站在甬菜的潮头，用着一双犀利独到的目光看着后辈们如何耕耘宁波菜这片沃土。

相关链接：

宁波菜简称“甬菜”，是浙菜中最具特色的一种地方菜。它基于“鱼米之乡，文化之邦”底蕴，既受赐于大自然得天独厚的地理条件，又得力于历代厨师志承前贤烹饪技艺和矢志不渝的努力，逐渐成为风格迥异自成一体的菜肴。