

收徒仪式。
记者 胡龙召 摄

新鲜原味乃甬菜精髓

那么，为阿拉宁波人所熟知的宁波菜中，到底具备什么样的魅力得以吸引众人的追捧？

戴永明表示，宁波菜的特色，一是海鲜。由于东海海鲜区别于其他地区的海鲜，所以它的制作方法也独具自己的特色；二是部分宁波的风味菜有自己的烹饪特色。比如雪菜大汤黄鱼、红膏呛蟹等特色菜。

“从宏观的层面上来说，宁波菜主要有四个精髓”，戴大师说，“分别是‘重口味，轻形状色彩，品味鲜咸’‘善于烹制各种海鲜’、‘常用鲜咸合一的配菜方法’以及‘擅长腌、烩、烧、炖、蒸等烹调方法。’”

这其中就不得不提到“下饭”之一说法了。宁波菜无论是从保持原料本味的角度来讲，还是从巧妙利用腌制原料的角度来看，都能令每一道菜变得鲜美非常，故而在食用过程中十分令人“下饭”。通过这一点来看甬菜，不禁感叹其中之奥秘。新鲜的原料是每一道珍馐的固原之本，加工方式不会太复杂，更不会通过复杂的调味与过度的烹饪方式去掩盖最鲜美的原味。因此，甬菜也在各个菜系中脱颖而出，吸引了一众人的喜爱。

戴永明向记者介绍，诸如腐皮包黄鱼、苔菜脆皮虾潺、铁板蛭子等典型的宁波菜，均受到了国内外爱食之人的盛赞。

功不可没的两颗“星子”

在戴永明眼里，宁波菜曾经迎来过两个最值得铭记的时刻。

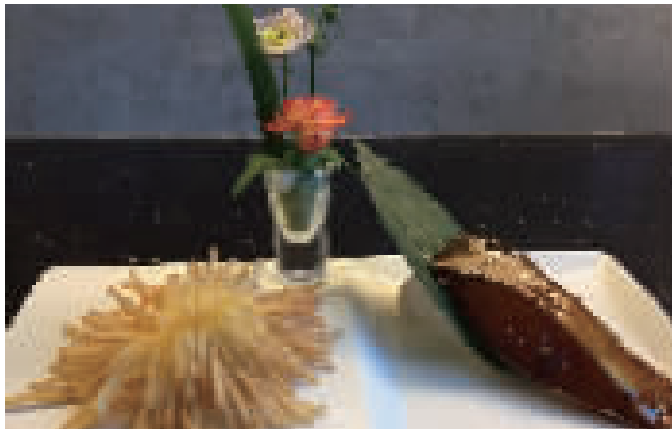
早年，宁波菜从未参加过任何大型的烹饪比赛，从这方面来看，宁波的地位还比不上温州与杭州。1999年，在市烹饪协会与相关部门的共同牵头下，戴永明以领队兼总教练的身份，准备带领一支队伍参加全国第四届烹饪技术比赛。为此，他挑选了10名年轻有为的选手，准备了约大半年的时间，带着最亮丽的宁波菜展台“东海新潮”走上了比赛的舞台。最终，这支队伍在全国67个城市中获得了总分第二的好成绩。宁波菜，也一举成为了镁光灯下耀眼的新星。

当年，那支队伍里的年轻选手们大约20来岁，个个都是活力四射的年纪，而一转眼，这些人已是目前宁波餐饮业中的中流砥柱，并且带着甬菜齐头并进向前冲。

除了比赛中一举打响知名度以外，戴永明还见证了宁波菜进入上海以后，对长三角地区的巨大影响。

“2001年初，我还在汉通兼职做顾问，当时我发现上海市场的潜力非常大。”戴永明说，“于是，汉通迅速来到上海的逸仙路上开出了第一家海鲜酒店，主打大型鱼池、明档式点菜的形式。浓郁的宁波味道，迅速获得众多食客青睐。”随着上海刮起“甬菜风”，一大批宁波菜馆也如雨后春笋般出现在大街小巷，汉通也借势在淮海路开出了第二家餐厅，再次得到了关注。

宁波菜在上海的风靡印证了戴永明当年的判断，而对于甬府取得佳绩，他表示非常欣慰。“我也曾经试过甬府的菜品，它能够在保持宁波菜本味的基础上进入高端市场，着实不愧是甬菜的骄傲。”大师连连称赞道。在得知甬府获得米其林一星餐厅之后，他表示对于甬府推广宁波菜文化更加具有信心，十分期待其之后的发展。

戴永明原创菜
槽骨头蒸小黄鱼

菊花映鲳鱼



铁板香煎蟹

创新有望更上一层楼

带着几代甬厨的结晶，宁波菜目前的发展势头怎样？下一步还能如何去突破？

戴永明表示，目前甬菜江湖的发展既充满挑战又带有惊喜。一方面，市场正在呈现饮食文化多元化碰撞的现状，诸如川菜、湘菜等菜系强势涌入市场。这些菜品具有更加强烈的口感，深得众多美食爱好者们的欢迎，当然给宁波菜带来了不小的冲击。因此，现如今通过纯做宁波菜依然保持单体值是一件非常难的事情。

而另一方面，惊喜也是有的。从前宁波菜市场主要以大取胜，呈现了汉通、彩虹坊、向阳渔港、石浦饭店四大餐饮品牌共同竞争的局面。“这四大餐饮公司共同促进了宁波菜的发展，也为后续发展培养了年轻的力量”，戴永明说道，“而现在则是以数量取胜，像宁海食府、贴阁碧、甬上外婆桥等宁波菜连锁店纷纷出现在街头小巷，带动了更多消费者去品味甬菜文化。”

下一步，他认为长三角地区依然充满了甬菜的发展机遇。戴永明分析道：“宁波菜在上海大热，就已经体现了这一特点。由于长三角地区有许多人与宁波沾亲带故，并且饮食习惯上依然存在许多相似性，这些因素成为了宁波菜得以迅速发展的最大温床。”

在发展的同时，宁波菜还应进行创新与改革。不仅要发挥丰富的烹饪资源优势，在选料的广度上下足功夫，还应该在提升味觉上添一把柴。诸如原料组合、加工方法、调味品运用等都值得去探索。