

受风俗习惯影响，农村举办集体聚餐是个普遍现象。尤其是随着城乡居民生活水平

的不断提高，聚餐活动呈次数增多、规模扩大的趋势——

农村家宴：如何吃得更“落胃”？

记者 孙吉晶 宁海记者站 蒋攀 通讯员 周如歆



厨师们为农村家宴准备丰盛的大餐。



改造后的农村家宴服务中心厨房干净整洁。



经过培训的帮工在家宴中心统一着装上岗。

在我市农村，碰到婚丧嫁娶、孩子满月、老人祝寿、新房乔迁等红白喜事，几乎家家要办酒席，宴请前来祝贺和慰问的亲朋好友。农村举办集体聚餐有着悠久的历史，也是邻里守望相助这种传统文化的体现。

近年来，随着城乡居民生活水平的不断提高，聚餐活动呈次数增多、规模扩大的趋势。农村家宴已成为一项新兴的服务产业，而各地相继兴起的农村文化礼堂，则成为红白喜事等集体聚餐的主要场所。

面对庞大的就餐规模，如何有效保障食品安全？如何在让客人吃好的同时又避免铺张浪费？宁海县通过试点推广、标准化引领等方式，进行了有益探索。

推行标准化建设 打造“放心厨房”

今年国庆长假，宁海县桃源街道上桥村农村家宴服务中心成了村内最热闹的地方。从1日到长假结束，这里酒席不断。上桥村专门负责家宴服务中心管理的村支部委员葛捍东，带领一班帮工天天忙得不可开交。“一直到12月份，家宴中心都被别人预订了。”他说。

走进上桥村农村家宴服务中心，只见这里的烹饪间地面整洁易清洗，配备操作台、多层搁架、地架等；凉菜间设有独立空调，水龙头加装净水器，配备消毒柜、冷藏冰箱、紫外线消毒灯；宽敞的大厅内桌椅、餐具摆放有序，食品安全注意事项、卫生制度等按规定上墙公示。

上桥村党支部书记陈成辉告诉笔者，家宴中心以前是村文化礼堂，已有近20年历史，内部硬件设施落后，环境比较脏乱。

今年4月，宁海县市场监督管理局率先在上桥村文化礼堂启动农村集体聚餐标准化建设试点。从桃源街道市场监督管理局选派到上桥村担任第一书记的杨继宽，为此设计了一整套方案，向酒店标准看齐，从责任主体明确、厨房设备升级、协管机制完善、安全意识强化等方面对聚餐点进行改造提升，共计投入资金60万元。

“当初开村民大会时，一些村民对把大笔资金用于礼堂改造不太理解。”陈成辉说，随着改建推进，文化礼堂逐渐“旧貌换新颜”，村民态度也发生了转变，都说“改得值”。

除了硬件设施“升级换代”，上桥村还制订出台了一套规章制度，对厨师和帮工加以规范。要求厨师厨师证、健康证两证齐全，并进行等级评定；帮工经过培训，统一着装上岗。村委会还定期派人

对餐具卫生等进行抽查，一旦发现问题，

扣发管理人员工资。

葛捍东介绍，家宴中心实行场场清、日日清。酒席结束后，卫生要打扫干净。有时候，他和帮工一直要忙到半夜。

软硬件的提升，让上桥村家宴服务中心的名声越来越响。除了本村村民，周边村子和城区居民也纷纷前来订餐。一位在此办酒席的村民说，原材料自己提供，村里收取正餐100元一桌、副餐50元一桌的服务费，相比外面的饭店要经济实惠许多。据统计，家宴中心正式开业近两个月来，已接待酒席18场。

“以前夏天擦着汗吃，冬天打着哆嗦吃。现在好了，这里冬暖夏凉。”参加宴席的葛女士说。烹饪间、凉菜间、热菜分餐间、清洗消毒间安装了高清摄像头，用餐者坐在大厅里，里面的情况一清二楚，看得放心，吃得舒心。

家宴中心生意兴隆，催生了一支帮工队伍。村民徐定菊原先在外打工，家宴中心成立后，她报名成了一名帮工。她说，一个人管3桌，一桌50元，一场酒席结束收入有150元。目前，上桥村像徐定菊这样的帮工共有30多位，他们实现了家门口就业。

而在陈成辉看来，现在的“星级”家宴服务中心不仅保障了食品安全，而且成为展现乡风文明的新平台。不办酒席时，村民们在这里跳舞、拔河，参加趣味比赛。家宴服务中心具有“文化娱乐”和“乡邻聚餐”的双重功能。

试水“平价菜单” 减少“舌尖上的浪费”

农村家宴市场规模庞大，除了潜在的食品安全隐患，攀比之风也一直存在。

为破解因盲目攀比而出现的“舌尖上的浪费”现象，宁海县黄坛镇在堰坑村、永联村开展第一批“平价菜单”试点工作，推出该县首份农村聚餐“平价菜单”。

“平价菜单”由主管部门引导，村老年协会和村民代表广泛讨论并

邀请餐饮专业人士论证后向全村民张榜公布，餐饮企业积极竞标参与，最终以宴席操办者自主选择模式。根据宁海农村聚餐的性质（正餐、副餐），为村民提供A、B、C三档套餐选项，分别为1300元、800元和500元。而原来宁海农村正餐、副餐价格普遍为1800元和1000元。“我举双手赞成，既节约了成本，又不失档次。”黄坛镇堰坑村香榧种植户老胡的女儿今年国庆节结婚，他申请了“平价菜单”，亲朋好友都对菜品表示赞许。

据黄坛镇工作人员介绍，相关部门通过向标准化配菜公司直接采购原料来杜绝“回扣”现象，把农村酒席从无序无规引向合理合规，从群众食品安全无法保证到食品流通可追溯、食品安全有保障，确保在“平价菜单”推广价格下调的同时，酒宴质量不降低。

如今，宁海“平价菜单”已从黄坛向大佳何、胡陈、强蛟等乡镇推广，市场发展迅速，行情之好出乎意料。据统计，推行以来已有1000余户村民通过“平价菜单”咨询服务筹办酒席。

在茶院乡许家山村，“农嫁十二碗”是游客必尝的美食。随着许家山旅游开发的兴起，“农嫁十二碗”声名鹊起。许家山村以此为契机，倡议把红白喜事与“农嫁十二碗”相结合，简化、新办红白喜事，积极推动移风易俗。该村制订村规民约，做到有约在先、有章可循，村红白理事会监督村民按具体规定办酒席。“在农村，一桌普通酒席大盆叠小盆，再加上烟酒，基本消费超过千元，我们一桌菜有十二碗，价格只要380元，一场酒席下来少则省下四五万元，多则可节省十来万元。”村红白理事会会长叶全笑奖了一笔经济账。

标准化、专业化 农村家宴的发展方向

农村家宴是我国传统饮食文化的重要组成部分，是亲朋好友交往聚餐的传统方式。但不可否认的是，长期以来，农村家宴的管理没有法律、法规可依，是一处盲区。

近年来，农村集体聚餐的食品安全问题越来越受到重视，国务院食安办以及国家、省、市相关部门多次对此进行专项部署，并提出指导意见。今年，浙江省政府把打造农村家宴放心厨房列入十大实事工程之一，全省将整合资源改造提升1500个农村家宴放心厨房。

去年以来，宁海县市场监督管理局深入走访全县农村聚餐点，调研农村家宴服务中心现状，召集村（社区）负责人座谈，对聚餐食品安全开展警示教育，并最终确定在桃源街道上桥村进行家宴服务中心标

准化建设试点。近日，宁海在上桥村召开全县农村家宴中心建设管理推进会，提出到今年年底前，全县将完成70家农村集体聚餐点的改造提升任务，并逐步在全县各个村（社区）推广农村家宴服务中心示范点建设。

桃源街道将下洋顾、应家山、竹口等8个村列入2018年农村家宴中心厨房建设计划。其中竹口村家宴中心得益于近期刚实施完成的旧村改造工程，目前预订的婚宴已经排到了明年。专门负责食品安全的协管员陈卫国说，“我们还要花一个月时间进行升级改造，使家宴中心布局更合理，标识更清楚，功能区域更整洁。”

据宁海县提供的统计数据，该县现有农村集体聚餐点560个，农村厨师462人，一些规模较大的聚餐点全年举办宴席场次超过150场，单次聚餐人数最多有1500余人。由于受场地条件限制，加上设施设备简陋、厨师食品安全意识不强等问题，农村集体聚餐食品安全隐患较多、风险不可忽视。

对此，业内人士认为，推动农村家宴服务朝标准化、专业化发展，是促使这一新兴服务产业步入良性发展的一个方向。

杨继宽表示，农村家宴中心“放心厨房”不能简单地一建了之。既要建设好，更要利用好、维护好，形成长效管理机制。要通过开展培训等方式，提高从业人员的食品安全卫生意识，提升农村家宴的就餐环境。

标准化是关键，而制度是根本。上月中旬，宁海县食品安全委员会办公室制订出台了《宁海县农村集体聚餐食品安全管理指导意见》，明确农村集体聚餐食品安全管理由乡镇（街道）负总责，并纳入政府目标考核内容；推进农村家宴放心厨房建设，每年升级改造、规范提升建设一批农村家宴“放心厨房”；配备食品安全专管员，强化村级食品安全协管员队伍，并开展农村厨师管理，做好农村家宴厨师登记备案，组织农村厨师健康检查和知识培训，适时开展农村厨师评价和信用管理工作。

意见还指出，要鼓励餐饮服务管理机构、大型以上餐饮单位参与农村集体聚餐的服务、管理，让农村家宴走出一条专业化服务道路。该县鼓励相关企业通过“互联网+”的形式保障农村酒席市场有序规范，同时通过信息共享、平台整合、商户管理，使农村酒席市场价格更亲民、服务更专业、质量有保障。

眼下，随着滴滴酒席、滴滴私厨、红事会等App平台的开发推广，宁海农村家宴市场将开辟出一片更广阔的天地。

新闻 1+1

农村家宴管理的省内经验

平湖市在新仓镇试点推出“限价菜单”，以此规范农村婚丧喜庆宴请。“限价菜单”由各村老党员干部、乡贤名流组成的“乡贤参事会·乡风文明评议团”、部分村民代表共同论证后推出。该菜单包括大酒席（结婚、乔迁）、小酒席（满月、周岁）和白事3个系列，每个系列又分为A、B两个套餐，分别为800元和500元，有效控制了村民的支出成本。同时，建立了《酒宴勤俭节约承诺书》《文明餐桌公约、流程》等一系列制度，并积极开展“金牌家宴厨师”评选活动，保障了“限价菜单”的推广和实施，按照“限价菜单”办理酒席，节省率超过20%。

在海宁，对家宴厨师会有一个“红黑榜”来约束。海宁开办了家宴厨师培训班，发放农村家宴厨师培训合格证证书，有效期为一年。对获得执业资格的厨师，依据《海宁市农村家宴厨师记分评价办法》进行评价，周期内扣20分以内，上红榜。扣20分至30分的，上灰榜。扣30分以上的，上黑榜。结果还同步公示到海宁市餐饮食品安全网的“海宁乡厨”栏目，所有厨师的技能等级、证书编号、历次扣分情况可以在网站上查到，方便村民选择可靠的厨师。有两名厨师因上了黑榜，被禁止从事乡村厨师业务一年。

（孙吉晶 整理）

图 示



近日，宁海在上桥村召开全县农村家宴中心建设管理推进会，提出到今年年底前，全县将完成70家农村集体聚餐点的改造提升任务，并逐步在全县各个村（社区）推广农村家宴服务中心示范点建设

