



乡村喜宴办得一点不比酒店差。 记者 徐能 摄

国庆七天连轴转烹出喜庆美味 资深大厨掌勺乡村喜宴

□记者 谢舒奕

他不在金碧辉煌的星级酒店,也不在优雅别致的精品餐厅,而是出入山野乡间;他没戴厨师帽,穿着略显休闲,说话也不喜客套,但是只要有地方能摆下一组临时灶台,他就能风风火火地操办出一场热热闹闹的乡村喜宴。

他就是来自鄞州区姜山镇茅山清河桥的厨师袁盛辉,今年41岁。如今,曾在甬港饭店供职且已身为主厨的他,却甘愿围着农村灶台转。即便是国庆假期,他也无暇游山玩水,而是穿梭在各个村落,操办着一场又一场的喜宴。

乡村喜宴大不同

昨天上午9点,记者来到鄞州区洞桥镇茅蓬新村,离文化礼堂门口还有百米,就闻到一股悠悠的肉香。闻着香味摸进厨房,只见身为喜宴大厨的袁盛辉正将炖红烧肉的高压锅锅盖掀开进行查看。而在他身边的灶台上,油焖笋、海蜇皮等大部分凉菜准备就绪,热菜的物料清洗工作也已经完成。而此时,距离宾客入席还有两三个小时。

“我们团队早上7点就到了,来了就开始杀鱼、剥鸡、卤鸭爪、蒸米饭,以及进行桌椅碗筷等布置场地工作,各司其职,所以效率很高。”袁盛辉告诉记者,以前农村里谁家办个喜宴,得提前几个月开始张罗,请二三十个亲戚、邻居帮忙,借桌凳和锅碗瓢盆,做饭、洗刷,忙得团团转;而现在,像他目前加入的宁波甬尚鲜餐饮服务有限公司提供专门的乡村喜宴承包服务,“通过这样的服务,主人家跟着宾客一起,穿得干干净净、漂漂亮亮地等待开吃就行。”袁盛辉对工作很有信心。

说到如今喜宴跟以前的不同,“厨房环境也有很大改善。”据袁盛辉介绍,现在许多村里都新建了喜事堂、文化礼堂,那里环境很好,有的堪比五星级酒店,但在五六年前,多数乡村婚宴场所都没有专门的厨房,需要自己临时搭棚搭灶,“碰上冬天、下雨天尤其辛苦,得穿着雨鞋站在棚里炒菜,风吹雨打的。”

袁盛辉起初涉及乡村喜宴时,只是到本村邻居家帮忙的。后来,帮着帮着,本村的喜宴就被他“承包”了。那时,他还不舍得丢掉在甬港饭店的主厨饭碗。不料想,自己的手艺在邻村、邻镇传开了。从偶尔接活



袁盛辉大厨在掌勺。记者 徐能 摄

儿,到活儿太多实在忙不过来,两年前,他终于决定放弃了城里的工作,转而成为专职的乡村喜宴大厨。

经过多年的打拼,袁盛辉已然成为鄞州区一带乡村喜宴圈里的知名人物。“我兜里揣着名片,其实很少去分发,不过电话倒是有很多人都知道。”对于这一点,袁盛辉颇感自豪。他向记者坦言,在城市酒店做厨师和在乡村喜宴做厨师有个很大不同,农村人多数不会因为你在那个高档酒店做过厨师才请你做菜,即便如此,也只是偶尔,他们更看重口碑,也就是说,请你之前先打听你这个人做事踏实不踏实,做菜好吃不好吃,都是老客户介绍新客户这么来的。“现在厨师越来越多,竞争越来越激烈,但我这边客户整体稳定,影响并不大,像一家子兄弟姐妹以及他们的亲戚小孩都是我掌勺办喜宴的情况不少。”他说。

上菜顺序很讲究

那么,现在乡村喜宴都吃些什么?与以往相比,有哪些变化呢?

“以前农村条件不好,宴

席上的鸡鸭鱼肉越多越风光;现在生活水平提高了,于是也跟城里人一样讲究了,家家宴席上不缺进口海鲜,而且对新鲜程度要求也很高,食材都要当天到。”袁盛辉指着身旁几箱鲜活大龙虾、基围虾对记者说,“像这些,都是大清早从广东那边空运过来的。”

据介绍,由于农民生活水平和健康意识的提高,人们更多关注饮食的健康与营养,讲质量、讲安全、讲健康已成为农民群众对宴席的新要求,这种要求在袁盛辉手里得到了充分的体现。“现在办喜事的都要求荤素搭配,注重养生,大鱼大肉上多了倒显得厨师没有品位,喜主人更是失了面子。”袁盛辉说。

具体到餐桌上,菜品、上菜顺序都有许多讲究。“不同地方的风俗习惯也不太一样,即便同是鄞州区,都是做黄鱼汤,咸祥人喜欢将黄鱼直接下清水,而洞桥人喜欢在下水前煎上一煎,但热菜上整体都以大龙虾这样的‘硬菜’打头阵,鳝丝羹扫尾,寓意着善始善终大吉大利。”袁盛辉强调,乡村喜宴的上菜顺序虽不像星级酒店那样严格,但约定俗成的基本顺序不能破,而且上菜速度要跟上,避免冷场。

“好日子”档期全满

中午这场喜宴由女方宴请,共14桌,而这对袁盛辉而言,可以说是“小菜一碟”,因为他曾创造过一次承接120桌宴席的个人纪录。“15桌及以下的喜宴,做每道热菜我只用一口锅炒一次,分量就够了,但是每增加15桌就要多炒一轮,也就是说30桌喜宴得炒两轮,这时,必须请帮手帮忙才能忙得过来。”袁盛辉说。

随后记者问及收入情况,袁盛辉并未避忌,坦言“蛮好的”。“比在酒店上班时赚得多,但是更忙更累了。”据介绍,6月份和8月份是一年当中最忙的时候,除了婚宴、满月酒、寿酒,升学宴是绝对重头,其他月份则更多与“好日子”相关,“好日子多的话,一个月要忙十几场,少的话也就四五场,这跟农村人更讲究口彩有关。而且,跟在酒店宴请只吃一顿不同,乡村喜宴一旦操办就是两三天,像今年国庆‘好日子’特别多,所以我没有休息日。”

“自打18岁从厨师培训学校毕业后,我就一直从事这行,大型节假日、‘好日子’里特别忙的生活节奏说实话已经习惯了。”袁盛辉回忆起这些时坦言,自己是家中唯一做厨师的人,“因为喜欢,而且这份工作能养家,所以坚持了下来。”袁盛辉手下已有不少学徒,还将慢慢组建、完善自己的喜宴团队。

事实上,“在星级酒店办婚宴,绝大多数的农村人都掏得起钱,但是比起排场啊、服务啊,他们更看中饭菜味道好、场面热闹,刚才说的‘连吃两三天’也是显示主人家好客的一面。”而且,袁盛辉向记者透露,与在星级酒店宴请相比,乡村喜宴每桌能省下近一半的费用,“况且在村里办喜宴,菜啊、水果啊、糕点啊等物料都会剩下许多,带回家能吃好上多天呢。”他说。

喜宴