

有爱
大声说

宁波晚报

宁波晚报婚恋家庭特刊

大婚时刻
大摆婚宴

2018年5月21日 星期一 责编 胡晓新 顾华达 美编 严勇杰 照排 王蓉

“现在很少有人订标准菜单，都是客人根据自己的喜好来订。”5月16日，宁波新石浦大酒店厨师长俞位杰说，当晚在酒店举办的一场婚宴，婚宴上10道冷菜、16道热菜和2道点心都由顾客自己确定，多数顾客会点上酒店的特色菜。

记者了解到，现在的婚宴都是一客一单，甚至一客多单，像一场宴席搭两桌素食这种模式，最近较为常见。

从多客一单到一客一单、一客多单 婚庆宴席盛行私人订制



天一石浦饭店婚宴场景。 记者 唐严 摄

传统宴请模式刻板、菜品量大

南苑环球副总经理李阳辉从事餐饮行业20多年，从厨师开始做起，对于这些年来宁波婚宴的变化有非常直观的了解。他说，以前的婚宴相当刻板，套用固定的模式，菜品都是常见的全鱼、全鸡、蹄膀等大鱼大肉，烹煮方法也非常传统，连上菜的顺序都一成不变。当然，呈现的方式也是墨守成规，大圆桌铺上红色的台布，装菜的多是大圆盘，一大桌丰盛的菜品盘子叠加，往往喜宴结束，桌上还剩下半的菜肴，否则显得主人不够客气热情。

婚宴作为正式又喜庆的传统宴请，根据宁波人的习俗，鱼、虾、蟹、鸡、蹄膀等都是必上的硬菜，一般包括8-10个冷菜，14-16个热菜，两道点心，一道水果，在最近十几年中，主要食材和菜品的基本框架未曾改变。如据新石浦大酒店的俞位杰介绍，婚宴菜品较为丰富，一般包括10个冷菜，16个热菜和两道点心，一道水果等。

现在流行一客一单、一客多单

现在的婚宴，根据顾客不同需求采用个性化订制，都是一客一单。根据李阳辉的观察，这种个性化定制是从四五年前开始的，一开始是在原有菜品的基础上稍作增减。而最近一两年，菜品基本由顾客自己确定，酒店方只是给建议。总体以宁波本帮菜为主，一场宴会还会备几桌特色餐饮。最近，有好几场婚宴都特意准备了两桌素食。全场素食非常少见，因为婚宴要照顾到多数宾客的口味。如果一方新人为新宁波人，婚礼上有来自北方、四川等地的亲友，顾客就会订上一两桌川菜、东北菜等。因此，一场婚宴可能需要两套甚至三套菜单。比如20桌的婚礼，可能包括18桌宁波菜和两桌素食，有些还包括几桌湘菜、东北菜等。

对此，俞位杰持同样的观点。他说，选择石浦饭店的自然认可石浦的菜品，至于具体菜单，都是顾客自行选择。每场婚宴的菜品都不一样，不过像石浦咸蟹、抱盐大黄鱼等酒店特色菜，多数顾客都会点上。每位顾客下单都是私人定制，个性化十足，有些会适当增加肉类菜，可以说没有两张菜单是重复的。

食材、烹煮、器皿花样翻新

由于顾客的个性化要求五花八门，酒店方面也做了非常大的改变。李阳辉说，以前采用的食材基本都是本地货，而现在可以采购到来自世界各地的食材，比如帝王蟹、澳洲龙虾等高档海产品都搬上了婚宴；制作手法更为丰富，如传统的五香牛肉、全鸡汤等可以用西式的牛排、烤鸡来替代；蹄膀改成东坡肉等；菜品呈现方式起了变化，采用中餐西吃，把传统的大盘改为个人份。

器皿和上菜形式也求新求变。传统的婚宴以大白盘、大腰盘为主打，菜品丰盛，突出主人的好客热情。而现在则根据菜品来选择器皿，玻璃制品、竹制品、镀银时尚瓷器等都会出现在婚宴上，美食美器相得益彰。上菜形式也演变为走秀，音乐响起，十几个服务人员手托精致菜品，以走秀形式来呈现，音乐风格和服务人员的着装根据宴会的风格，选择古典或者时尚。

市区有数百家酒店承办婚宴

最近几年，婚宴的规模在扩大，李阳辉觉得主要原因是，这几年举办婚礼的新人多数为独生子女，双方家庭都非常重视。

记者搜索大众点评，输入“婚宴”，自动跳出358个，仅在天一广场就有15家，包括宁波婚礼中心这类主题酒店，更多的是万豪、中信国际、南苑饭店等星级酒店和天一石浦这类纯餐饮酒店。在鄞州万达则有9家，最近几年才开业的环球城也有3家。在鄞州、海曙、江北餐饮集中的区域，基本都能找到举办婚宴的场地，这三个区域相加共有280家。

现在举办婚宴的场地基本分为三类，包括南苑、香格里拉等星级酒店；罗曼丽舍、玫瑰园等主题酒店；或者像新石浦饭店这样的纯餐饮酒店。从总体来看，选择冷餐会的较少。李阳辉说，一年到头酒店要举办上百场的婚宴，冷餐会只是个位数。

举办婚宴的时间有意避开高峰

有意思的是，十年前宁波人办婚宴在五一、十一扎堆，节日期间，马路上喜庆的婚车是一道美丽风景线。在酒店大堂，好几位新娘同时迎宾。由于资源有限，往往造成重要节日婚宴难订的状况，顾客预订时间不断提前，有些热门的酒店甚至需要提前一年半载才能订上。而最近几年，这种状况有所缓解，多数会选择周六举办，当然，遇到好日子，还是非常紧俏。

对此，酒店从价格上做出倾斜。李阳辉说，比如选择周一到周四举办婚宴，价格有所优惠。实际上，选择工作日办婚宴，酒店环境更为宽松，提供的服务也更为周到。现在，宁波人的心态更为开放和包容，一些时间允许的家庭，也会选择在工作日办婚宴，不过数量不算多。而几年前基本是空白。

这几年平均每场婚宴的规模在增大，因此各家酒店的投入更大，很多酒店都准备了各种主题的硬件设施，包括桌椅和内部装饰，比如森林系、星空系等，以营造温馨舒适的环境。

□记者 谢昭艳