2018年10月1日 星期一 责编/任晓云 郑娅敏 美编/雷林燕 照排/余佳组

宁波人小饭碗里的大变化



讲述人

慈溪资深乡村家宴大厨 徐平平

以前带把菜刀就行在东家要连干三天

遇上红白喜事,用一场宴席来纪念,是宁波人的习俗。

从9月30日到10月5日,每天都有家宴订单,这个十一长假,慈溪资深家宴大厨徐平平格外忙碌。他的家宴预订本上,桌数不等、规格档次不一的订婚宴、婚宴、聚会宴,一场接着一场,分布在慈溪多个乡镇。

从业近20年,从当初的带着一把菜刀走乡串户做家宴,到如今成立公司、提供团队化协作的家宴服务,徐平平参与操持了几千桌家宴。岁月在缓缓转动的餐桌上流转,对宁波人家宴的变化,徐平平如数家珍。

"我刚做家宴的时候,厨师只要带一把菜刀出门就行了,桌椅板凳、餐盘、肉菜食材都是东家的。不过那时候也累,接一单家宴,要在东家连烧三天。"徐平平说,20年前的家宴模式和现在很不一样,当时东家张罗一场宴席,要提前三天请左邻右舍帮忙搭棚子、准备食材,家宴厨师也要提前三天到东家,先为帮忙的人做两天菜,到了正日子再张罗宴席。

"听老一辈厨师说,三四十年前的家宴都是在八仙桌上摆酒席,花样少,只有四冷八热。"徐平平从老一辈家宴厨师那里要来一张流行于上世纪七八十年代的家宴菜单,四个冷菜分别是炒花生、炒瓜子、蚶子和皮蛋,八个热菜是头汤、二汤、扣鸡、扣肉、河鲫鱼、芋艿、甜糊和炒蛋饺。

到了徐平平做家宴厨师的时候,农村人摆宴席已经用上圆桌了。徐平平说,从圆桌的尺寸,也能看到宁波人家宴在逐渐丰盛。2000年前后,家庭摆酒席用的是直径1.5米的圆桌;到了2005年前后,桌子直径变成了1.6米;现在,随着菜肴品种增多和花样的变化,要用上直径1.8-2米的大圆桌才够。

圆桌边配的凳子,也能看出变化。从当初的方凳子,到后来的塑料凳,如今讲究点的人家都用靠背椅子,椅子上用椅套,椅背还扎上装饰的彩缎。

"20年前,东家摆酒要家家户户去借桌椅。现在东家什么都不用操心,桌椅板凳、碗筷、肉菜,只要出钱,样样都有人送上门,就连煤气罐都有专人送。"徐平平说,几十年来,慈溪人宴席的种类变化不大,订婚、结婚、生日宴、老人做寿、子女考上大学等,都是聚餐的理由。不过他发现,如今为考上大学摆酒席的人家越来越少了,因为现在上大学都不稀奇了!

一桌家宴动辄四五千元 还能请来印度大厨做飞饼

家宴上菜肴的变化,最能反映改革开放以来 宁波人生活水平的飞速提升。

"2000年前后,摆酒是12个冷菜、24个左右 热菜,大鱼大肉是最好的。"徐平平说,河鳗、甲 鱼、黄鳝、鲈鱼、虾、蟹、东坡肉,是当时一桌宴席 的标配,几乎家家都有。那时候酒席吃完了,肉 丸子、白斩鸡、扣肉、蟹,都有人打包回去吃。

到了2010年前后,家里请客用上生猛海鲜了,讲究点的人家,订婚宴都要用上珍宝蟹、澳洲龙虾。

如今,一桌家宴上的菜肴数量少了,只要10个冷菜、18个左右热菜,但品质要求高了,东星斑、帝王蟹、辽参、鲍鱼、燕窝都出现了。进口的帝王蟹,一只就要1000元左右,虽然价格高,但上了帝王蟹,东家有面子,很多人都愿意用。

"20年来,家宴上只有一道头汤变化不大,还是老底子三鲜汤,其他的,连盘子都变了很多。"徐平平说,如今的家宴不比星级酒店差,讲究的家宴团队有专门的摆盘造型厨师,每道菜肴配上雕花或各种造型的摆设,每一道菜的盘子也各不相同。20年前,一桌家宴不过几百元,如今动辄几千元,四五千元是主流,他做过最贵的家宴要1万元一桌,还不包括酒水。

"现在的家宴都是产业化一条龙服务,有负责桌椅的,有负责餐具的,具体到一道炖品、一道面点,都有专门的团队来做。"徐平平说,家宴厨师也轻松多了,每个人只要烧五六道菜,但需要协调统筹的事情多了,更像个大总管。

"现在不管你想吃什么,我们都能办到。"徐平平说,想吃印度飞饼,可以请印度大厨把飞饼台子搬到家里来做,甜的、咸的,任意点;想吃北京烤鸭,可以请专业大厨现烤、现片,趁热裹着吃,别有风味;有的东家想吃烤羊排,可以请烤肉厨师搬来装备,现烤现吃,要加什么料都随意。

家宴刮起流行风 网红菜肴频亮相

人们日子好了,对家宴的要求也越来越高。除了越来越精致、越来越丰盛的各色生日宴、婚宴,徐平平还接了不少私家聚餐席的预订。这种宴席通常只有一两桌,给厨师的工钱高,对食材等的要求也特别高。

"有的东家对食材要求高,吃鲻鱼,指定要第七塘或是第八塘的,因为一塘之隔,口味就不一样。还有的东家要求,必须是涨潮前或涨潮后捕捉的鱼,这味道也会有差别。"徐平平说,他还遇到有位东家,花生只吃一颗有三粒的,一颗两粒花生米的都不要,为了满足客户要求,他到花生摊子上一颗颗挑。

最近两年,乡村家宴还刮起了时尚风,各种网红菜肴刚在社交平台上红起来,很快就会出现在家宴餐桌上。"前两年流行香菇包,最近流行小狗蛋糕、玉米蛋糕,都是网红菜。因为现在的家宴主角往往是90后,菜肴也要满足他们的口味。"徐平平说,随着产业化成为趋势,家宴行业的竞争越来越激烈,单打独斗的厨师竞争力会越来越弱。几年前,徐平平和几个家宴厨师一起成立了公司。

"现在市场变化太快,乡村家宴也要紧跟时尚,否则就会被淘汰了。"徐平平说,一年中,家宴厨师最繁忙的是岁末年初,暑期是最闲的时候,他和同伴们每年都会趁着暑期到全国各地走走,与其他地方的家宴厨师交流交流,学习最新的家宴理念。

首席记者 孙美星