

新年近,乡厨俏 村落间“流动的饭店”还能走多远

● 专访

一周两场,年末忙碌的乡厨

“有点忙,冬至去常州参与了乡宴,本周日还要帮另一户人家烹制一次寿宴。”12月22日,趁着空闲的工夫,张晓伟终于有时间可以歇一歇。作为一名“80后”厨师,35岁的他已在这个行当干了15年,是年轻乡厨中的佼佼者。他告诉记者,一年平均下来有一半时间烧制乡宴,其中还有的连办两天的。最多的时候,要帮主家烧100多桌菜。无锡乡宴菜品通常有30多种,分为冷菜、热菜、大菜、海鲜、点心以及汤羹等。乡厨一般提前替主家开好菜单,只等主家一声令下即可“照单烧制”。不过,要在50分钟左右的时间内烧制出15到20桌的乡宴,考验的是乡厨的“硬功夫”。

“凭手艺吃饭,一个乡厨就是一个流动的饭店。”张晓伟从学校毕业后,2008年开始跟随在杨市颇有名气的老乡厨陈玉良学习烧制无锡本帮菜。三年后出师,凭自己的吃苦耐劳肯钻研,烧制的乡宴口味适中并有创新,逐渐在锡西片区乡厨界站稳脚跟,名气渐渐打开。北到江阴,西到常州武进戴溪,南到梅园周边,东到羊尖都有他作为乡厨的身影。这么多年来走村串镇、上百套的锅碗瓢盆桌凳椅,外出时都要备好。后来,他干脆把这些活按照每桌50元的价格,承包给了专门出租工具的“茶担”(农村一个古老行当,专门出租乡村婚丧嫁娶宴席所用的锅碗瓢盆桌凳椅)。张晓伟说,一般年初一带着工具出门,一直要忙到年初八才告一段落。做到最后一家,身上的油烟味,老远就让人辨认出乡厨的身份。为了保证菜品质量和卫生,菜都是大清早起来买好的,有时候碰到白事,凌晨两三点跑到市场去买菜也是有的。

“乡宴里可以吃出风土人情。”一般情况下,主家提前一年半载和乡厨约好日子,乡厨不能爽约。张晓伟说,有时候遇到排场大的,需要烧制上百桌乡宴,他会邀来相熟的同行一道来完成。主家请乡厨来烧制乡宴,不仅图的是比去酒店实惠,乡厨更灵活、更懂“舌尖上乡村”,还有一点是,乡厨能够处处照顾主家的需要。比如,在烧菜上,喜事乡宴上一般白虾白鱼不用,但是红烧蹄髈、小汤圆、桂花芋头等是必有的。寿宴上不烧甲鱼,同样丧事亦不用甲鱼。烧一道整鱼,则是乡宴必备,因为它寓意着一年到头“有头有尾、年年有余”,讨个好彩头。

乡厨烧好一场喜宴后,主家按照约定付钱,有时候还要送点烟酒或者毛巾等给乡厨,遇到大方的主家可能还会包个红包,正是这种乡情方式,让乡厨一直活跃在今天的乡村。

这几天,锡西阳山镇冬青村居民张晓伟的电话逐渐多了起来。他是位乡厨,临近年末,不少村民请他烧年夜饭、寿宴、婚宴。乡厨是乡村群宴烹制菜点的人,在往年,手艺好、出菜快、能灵活掌控宴会节奏的乡厨,到年底正是忙碌的时候。如今随着酒店行业的兴起,他们生存现状如何?连日来,记者对无锡乡厨以及乡宴进行了走访和调查。



张晓伟烧的乡宴。

● 提升

未来的出路在哪里

业内人士表示,随着村民们收入提高,生活水平也水涨船高,最直接的就反映在饮食上,尤其是从近些年的乡宴可以看出端倪。张晓伟介绍,前两年的一次年夜饭上,企业负责人唐先生邀请工人团聚,没有去饭店而是吃乡宴。他要求张晓伟上“大菜”澳龙,几百元一斤的澳龙一只就要一两千元。过去乡邻操办乡宴图的是个实惠,如今也开始向品质和体验慢慢转变。食材不再局

限于大鱼大肉,鲍鱼、澳龙、大闸蟹等“好物”也越来越多地出现在乡宴上。与时俱进做出令乡邻们满意的菜品,是乡厨们需要琢磨的内容之一。

无锡市江南饮食文化研究中心主要从事江南饮食文化习俗的研究、江南饮食传统技艺的挖掘整理和传承。理事长陈善军告诉记者,近来他们准备成立烹饪餐饮协会,事情已筹备完毕。为适应新时

代的需求,他们愿意接受乡厨加入协会,这样一来,乡厨可以接受有组织的培训体系和管理,有助于规范乡厨市场,食品安全方面也能更加规范。

业内人士表示,加入协会后,乡厨们可以借鉴更多的丰富精致的菜品来提升自己,而城市厨师在琢磨菜品上,也同样可以取经乡厨,用更接地气的菜品来增加创新来源。

(晚报记者 黄振/文、摄)

● 冲击

现代餐饮业抢夺市场

被周围十里八乡人们尊称为“范师傅”的范锦余却没有像往常一样忙得应接不暇,而是在家悠闲地晒起了太阳。“如今孩子们担心我累着,让我‘封勺’了。”但当他打开橱柜,拿出跟随他多年、“南征北战”了大半个无锡的铁锅和铁铲时,看到这些“老伙计”,顿时眼睛熠熠发光,一下子来了精神。

今年68岁的范锦余是锡北片区堰桥街道人,年轻的时候对烧菜感兴趣,1975年,他开始跟着师傅学习厨艺,先从小工做起。三年后,他“出师”正式开始了乡厨的生涯。在乡厨行当,他已干了30年。他告诉记者,上世纪90年代前,餐饮业不像现在这么发达,在无锡乡村,几乎每个村子都有几个会做乡宴的乡厨,十里八乡谁家要是有男婚女嫁、老人过寿、家里添丁、考上大学甚至乔迁新居,总免不了要摆宴席。在看似简陋却极其接地气的乡宴中,总有乡厨大展身手的身影。这些土生土长的厨师,每到节日更是“紧俏”,名气大的厨师甚至要提前个一年半载预约。

范师傅家里有一本相册,打开相册,泛黄的照片里记录了范锦余作为乡厨从1978年到现在几十年的乡厨生涯,映射出乡宴的变化。与以往主家办乡宴需要向左邻右舍借桌椅、碗筷不同,现在的乡宴基本都是一条龙服务。范锦余说,他擅长烧制脆鳝、扣肉、白斩鸡以及糖醋排骨,这些乡宴颇受欢迎,老一辈做乡宴是纯靠手艺的,烧菜不喜放味精,全凭一锅高汤。之后,他还带了三个徒弟。

在无锡办乡宴,不同地区的规矩有些许不同,但风格、口味、烧法大同小异。但是近两年,随着新农村建设步伐的加快,乡宴逐渐被酒楼取代。尤其电商的迅猛发展、外卖点餐App的普及以及各种特色小吃店、小馆子遍地开花,乡宴的数量开始减少。范锦余的徒弟转行的转行,不干的不干。

范锦余的老伴告诉记者,乡厨是辛苦的职业,长期在油烟氤氲中谋生,范锦余这两年总是时不时咳嗽,这可能是乡厨生涯带给他的影响。



乡厨范师傅。

| 更多新鲜资讯

更多生活暖意

更多阅读乐趣

· 每天给您多一点

|

江南晚报



微博



公众账号



民生无锡



抖音号



快手号



头条号

购房团

| 借助移动互联新技术 发挥融媒体平台优势 打造无锡第一多平台主流媒体 |