



丰盛菜肴

农村酒席多,婚丧嫁娶自不必说,老人做寿、孩子满月、升学乔迁等都要摆酒席。过去,家里亲戚朋友来得多了,就请三里五村会做菜的人过来帮忙掌勺。如今,这些掌勺的因做菜口味好名声在外,慢慢便演变出“乡村流动大厨房”这一行业。

本报记者周涛文图

家乡的味道

镜头中的『乡村流动大厨房』



端菜上桌



开怀畅饮



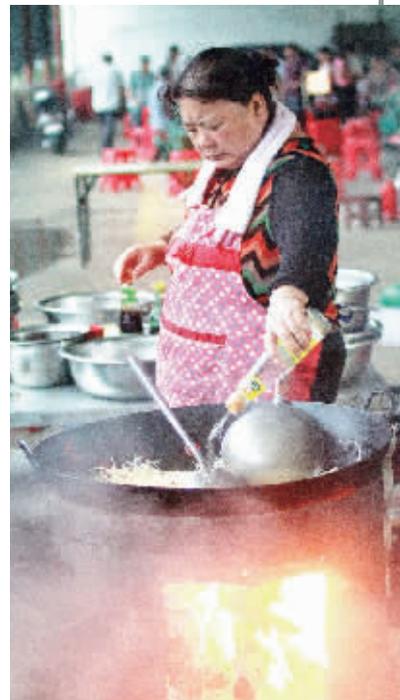
美味烧鱼

家住柳林的饶清霞、张晓凤、樊金敏、吉晓琴,平均年龄45岁,均已从事这个行业近十年。她们每个人烧菜功底了得,可以根据当地人的口味做出不同的菜品。因此每年的春节期间,她们接到的寿宴、婚宴“订单”一场接着一场。“生意”做大了,还可以置办桌椅、大帐篷、锅灶等工具,作以租赁。

“我儿子考上大学了,亲友们都来祝贺,离城里太远,酒席当然还是沿袭老一辈在村里办。听说这几个厨师做的饭菜好吃,我就打电话找到她们。”在浉河区十三里桥乡青石桥村,喜主东家周厚顺告诉记者,以前办事几天前就得开始叫人帮忙,往往一场酒席下来,忙得焦头烂额。现在,一个电话全解决了,而且饭菜质量挺高。

这边,樊金敏、吉晓琴二人洗着鸡胗,那边张晓凤递着锅碗瓢盆,饶清霞炒着土豆丝……时至正午,将要开席,只见四位“大厨”已经在场地上忙得不可开交。“我们四个其实是临时搭伙的,在我们那边,做这个行业的少说有百十人,大多是四五十岁的妇女,每个都有几个拿手菜。”炒菜的间隙,饶清霞笑着说。

因为酒席的饭菜比较多,而且还要悉心搭配菜品,她们每天都要从凌晨5点多忙到晚上10点多。无论何日哪家办事,不管早中晚哪餐,她们都要等宾朋吃饱喝足以后,才能吃些预留的饭菜,吃完饭又开始为下一轮的菜肴忙碌。



忙个不停