

做乡宴有多忙碌？ 订单排到10月底，凌晨2点就起床

凌晨2点，杭州临平区塘栖镇塘栖村里，“细汤包羊肉”的老板钦鸿良起床了。之所以这么早起床，除了塘栖张家墩菜场里的一家熟食店4点半要开张，他还兼做乡村宴席——今天要做70桌，红白喜事都有。

今年的中秋国庆长假，他接单最多的是10月4日，一共做了430桌酒宴。虽然这一带村村都有饭店，但并不足以应对大型的乡村酒宴，满月酒、婚宴、乔迁酒，动辄几十桌。在乡间，这是表示隆重以及分享喜悦的方式。

这样的酒宴肯定需要一个团队，为啥这么多人找“细汤包”？食材有特色？厨师有高招？记者带着好奇，跟着钦鸿良记录。

打开冷库的门 货箱垒到一人多高

采购从国庆前一周就开始了，钦鸿良天天去勾庄批发市场订货进货，总算在9月29日之前把鸡、鸭、鹅、牛羊肉和海鲜全部塞进自己的冷库。

清早，记者赶到他那几百平方米的“羊肉工厂”，生产间的桌面和地上都挺干净，大锅的羊肉、鹅肉、蹄髈咕嘟咕嘟地煮着，这时候还是白汤。还有一桶卤汤深不见底。

每个大桶上都有“细汤包”的字样，这是古老的“品牌露出”。

“我很懒的，平时基本不当监工，不看的。”话是这么说，但他手机上有连着摄像头的软件，随时打开就能看厨师干活。

在业务如此繁忙的十月，两口子也不敢多睡，实际上凌晨两三点他们都起床了——菜场里的“细汤包羊肉”熟食店是老婆花姐管理，他主要张罗酒宴。

他指指大锅里的红烧羊肉，“我家的羊肉为啥出名？都是新鲜现杀的湖羊，不要冻肉，我进货把关很严。”

后厨的调料都看得到品牌，货架上有数不清的卡式炉、装盘子的木架子、大小盘碗和成箱的小蜡烛、电子花和塑料花。

走到底是冷库，打开门亮灯，里面的货箱都垒到一人多高了。

手写在粉纸上的 订单和“暗语”

“羊肉工厂”前厅的桌子上有一叠粉红的纸，都是订单，已经排到10月底。有整桌的宴席预定，也有来预定几个硬菜的。

“卡式牛腿、小米海参、虾球各45份”，这是一户的；“拉菲、虾滑、牛仔骨各23份”，这是另一户的……智能化信息化的时代，钦鸿良坚持手写订单，客户地址也不用写，就笼统地注一下某某村某某人。一本细账都在肚子里。

“‘拉菲’你也要提供？这个红酒是真货？”“不是不是，是我们这里对一种鱼的叫法。”

“‘细沙羊尾’是什么？甜品吗？‘染毛肉圆’是啥？”“前面这个是猪板油拌细沙和糖，外面糯米粉一滚油炸的，样子像羊尾巴，所以叫‘细沙羊尾’；‘染毛肉圆’就是肉圆子外面滚一层糯米，这都是我们塘栖的名小吃。”

“那‘三轮车’是啥？”“这个是一道冷菜。”

8点光景，蹄髈、鹅肉、羊肉都已经烧熟，炸响铃这些都备好，统统装车拉去婚宴现场的后厨了。

拿大勺舀汤在肉上淋一圈 香味飘出来了

车子开到丁山河村文化大礼堂后院停下，前厅是婚宴现场，后院搭起了长长的棚子，这里就算是钦鸿良的“现场指挥部”了。

棚子一边是四个土灶和两眼燃气灶，

另一边是备菜的长桌，筐叠筐，盘叠盘。一片“笃笃笃”的声音，厨师们在切菜。甲鱼、猪肚、龙虾、鲍鱼、帝王蟹等都是大盆大盆地放着等待料理。

煮猪蹄、羊肉的大锅都是敞着煮的，火候差不多的时候大厨去浇了酱油，继续煮；钦鸿良和厨师们走过路过，不时地拿起大勺舀起一瓢汤在肉上面淋一圈，一阵阵肉香飘出来了。

只有一个大桶盖着木头盖子，记者问坐在旁边的小胖厨师里面是啥，他揭开盖子——高汤。正好沈大厨过来舀了一大勺去另一个灶头。不用味精用高汤，这个乡村酒宴的标准高的。

正在片白切羊肉的厨师胡天堂告诉记者，这家前一天的起媒酒办了9桌，这天中午16桌，晚上33桌，第二天还有8桌。

这么多桌的宴席，你猜要动用几个主厨？只有两个。

大厨沈国荣，负责现场烧几乎所有的热菜。二厨沈森山，帮忙给一部分菜再加工以及装盘，其他厨师这天都是切配、打荷的助手岗位。

做乡宴的厨师 真是一份体力活

亲友邻居们慢慢享用的午宴，对厨师团队来说只是一顿10分钟的快餐。并没有午休，后厨又响起切菜声和洗盘子的水声。晚上33桌，要备的菜是中午的双倍，可不就是双倍的忙碌。

整个下午，礼堂里是新人彩排、司仪练词，厨师们洗洗切切、熬熬煮煮。

长桌上，鲍鱼肉已片好，洗干净的鲍鱼壳和生菜片都在盘子里铺好了。大海参



已经发好、煮熟、切片装盘，身上盖了一层亮晶晶的鱼翅，熬好的鲍汁在灶上等着。帝王蟹的腿和身子都拆好了，放在盘子里上笼去蒸。富贵鱼也是一层三盘，一起蒸。沈二厨让记者看跳动的火舌包围的蒸笼，足足叠了十几层。他自豪地问：“高不高？”

水果盘那边，胡天堂师傅负责切西瓜，两位大姐分别装晴王葡萄和冬枣，33盘也就忙了一个多小时吧。一直忙到傍晚5点的样子，前边的礼堂里仪式开始，新娘进场，后厨开始高速运转。

负责上菜的大叔大姐们轮流偷偷进去观礼，被老板吼了，“上菜了！回来回来！”

鲍鱼下锅灼熟，烧滚葱油一浇，上菜！鲍汁端到海参鱼翅这边，浇汁，上菜！一只只大锅热气腾腾地从灶上搬下来，许多把勺子挥舞着装盘装碗。长桌的气势再一次体现出来。

他们做的生猛海鲜 自己一道都没吃上

“一天430桌酒宴的时候，需要出动几个厨师？”

钦鸿良说，“有团队啊，一部分是我的员工，一部分是‘借’来的，都是远近闻名的资深大厨。”他自豪地说，“我不小气的，要赚就大家一起赚钱，一个人吃不下这么大业务的。”

他指着一个小伙子说，“帐篷是他的，他负责搭现场的棚子”；再指指另一个年轻人，“桌子椅子起初是我们合伙投资的，我收回成本以后，大部分利润归他”；手一挥，对厨师们画了个圈，“除了我提供的菜，其他菜是他们分别负责采购制作的，每个人都分一点……”

最后，也没忘记负责上菜和搞卫生的大哥大嫂们，“除了给一天的工钱，每个人还给一包烟，东家也会给喜糖。”

来赴晚宴的客人吃得差不多了，厨师和帮工们才坐下来开吃晚饭。此时，离他们的午餐已经过去了7个小时。四面漏风的棚子里，桌上的菜也半冷不热了。

大姐们吃完马上又继续收拾盘子和厨余垃圾。“累不累？”她们笑着说：“不累，高兴！”

问站了一天终于能坐下来的沈大厨“累不累？”“太累了！”

凌晨2点起来的“细汤包”老板钦鸿良，到晚上8点已经不间断地操劳了18个小时，回家还要继续安排第二天的订单。这个10月，生意好爆了，几乎没有时间休息。

做乡宴可真是一份重体力活。生意旺是高兴的。（内容来源潮新闻）