

乡厨飘香烟火

乡厨：从帮忙到扮演一种特殊角色

燃起灶火，挥刀颠勺，袅袅炊烟在村子里升起，亲朋乡邻落座，一场海南乡宴正式开启。长久以来，遇上红白喜事，农村一般都会摆席设宴。有这么一群人，凭着厨艺奔走于十里八乡，为各家掌勺，呈现出这方土地独有的滋味，他们就是乡厨。

乡厨烹着人间烟火，食客吃出风土人情。在海南，不同地方的乡宴形态不尽相同，菜品各有千秋，它们拼接起一幅活色生香的海南风味图。乡厨就地取材，把风味烹成乡愁，乡宴则如一根奇妙的纽带，连接着人们和故土的情感。

婚丧嫁娶，生辰做寿，升学入宅，乡宴往往“事出有因”。乡村是一个熟人社会，宗族血脉，乡里乡亲，“一家有事百家帮”是一贯的传统。

过去，海南农村的宴席大多由户主主导操办，在自家设宴，人手不够时，左邻右舍便会来帮忙。布置场地、烹制菜肴、接待宾客……这个临时成立的“工作小组”共同撑起户主家的乡宴大事，其中不可或缺的关键人物便是乡厨。

海南许多村庄都有土生土长的乡厨，他们有的是传承祖辈技艺的手艺人，有的是曾在酒楼或餐馆工作过的中老年人，有的仅仅是因为做菜好吃获得村民认可，逐渐扮演起了乡厨的角色。经口口相传及熟人介绍，乡厨们凭借出色的厨艺奔走于周边村庄之间，在各家宴席上掌勺，久而久之获得了一种民间身份。

“从前都是本村或邻村的户主特地找上门，我们就接活。有时候碰上好日子，办宴席的人扎堆，乡厨就成了‘抢手货’。”文昌乡厨陈行顺自二十世纪八十年代起做乡厨，是当地经验丰富的老师傅。他告诉海南日报记者，“户主准备菜，乡厨炒菜”是最为传统的模式，具体分工是户主采购食材、布置场地，并做好统筹协调工作，亲朋乡邻帮忙端菜和打下手，乡厨只需专注于烹饪。户主有时候给乡厨一点劳务费，有时候只是给几斤猪肉或一个羊腿，以示感谢，并非典型的雇佣关系。

在乡村办宴席，场地通常选在自家大院或屋旁空地，有时也会借用邻居的院落。过去物质条件有限，乡宴物资和设备也一切从简，灶台是临时用土堆砌起来的，底下添加柴火，蒸、炒、煎、炸都在上面。厨具、桌椅、碗筷一般由户主准备。

二十世纪九十年代以前，在海南农村办一场丰盛的宴席，是一件很风光的事。近些年来，随着人们生活水平的提高，乡宴越来越大众化，乡厨也从一种身份演变为一个职业。

许多乡厨不仅负责烹制菜肴，还从户主手里接过了一系列宴席事务，比如列出菜单、购买食材、携带全套厨具餐具上门，甚至包括布置现场、请人来演出助兴，可谓是“一条龙”服务。如此便决定了乡厨必须从单打独斗转向团队作业，专业的乡厨团队应运而生。



琼海万泉镇的一位乡厨在炒菜。

编者按

每年元宵过后，海南各地结婚、做寿、入宅、公期等乡村宴席轮番上演。顶棚宴、家宅宴、长桌宴……海南各地乡宴形式有所不同，但总体来说用料很足，有许多平时难得一尝的美食。宴席现场，乡厨大师傅们用大铁锅炒菜的热闹场景，充满烟火气。本期海南周刊封面聚焦乡厨飘香，敬请关注！

文海南日报记者 王迎春

# 琼岛乡宴 迷人烟火



和乐蟹。资料图



琼海万泉镇的一位乡厨在做菜。

转变：乡厨团队提供一站式服务

地域：活色生香的琼岛乡宴图

习俗：东部地区中午12点开席

厨师们翻炒油锅中的食材发出滋滋响，菜肴的香味在空气中弥漫开来，遮阳棚下的工作人员同样身着工作服，有条不紊地做好开席前的准备工作……近日，在琼海潭门镇三才园村，一场一百桌的婚宴正在紧锣密鼓地进行，为了办好这场宴席，户主李先生请来了一个可以提供“一站式服务”的乡厨团队。

“从采购食材到开席前的准备，每个环节我们都会精心把控，为客户提供移动式的酒店服务。”简爱乡厨负责人叶民丰介绍，“宴席管家”是他们公司的定位。在海南本土众多经营乡宴业务的企业中，不断迎合市场升级服务的简爱乡厨具有一定代表性。

如果是操办中午的宴席，乡厨团队会提前一天将物资、设备等运到村里，然后布置场地。“我们推出了不同价位的套餐，菜品会融入当地的特色元素，户主可以根据宴席类型和规格自由选择，直接在线上预订即可。”叶民丰说。

一场乡村宴席需要多少厨师，与桌数的多少有关。操办上百桌的乡宴，需要乡厨约四十人，厨师、帮工等各司其职，场面称得上壮观震撼，十几个铁锅同时开火炒菜，经验老到的厨师们挥舞着约1米长的锅铲、漏勺等大展身手，负责整体调度的乡厨团队负责人挨个锅倒油加佐料、调料。目前，海南部分农村地区办宴席，仍讲究用土灶、烧柴火炒菜，因而乡厨团队中还会有专职的添柴员（或称打火工）。添柴员要兼顾几个甚至十几个灶里的火，火小时及时加柴，火大则要及时撤柴，有时候厨师对火候还有特别要求，他们经常忙得脚不点地。

近年来，一直以食材新鲜、用料扎实见长的海南乡宴，越来越注重品质和细节。以简爱乡厨为例，该公司积极在海南寻找优质又有特色的食材，以便让客户在菜品方面有更多选择；同时精心雕刻并摆盘，让乡宴的菜肴更有观赏性，设计好菜碟的形状，让一桌的16个碟刚好能拼成一个大圆；根据雇主需求，在宴席现场设置气拱门，搭建舞台，邀请剧团来唱戏等。“不仅要让雇主省心省事，更要让他们满意。”叶民丰说。

乡宴既是乡村饮食文化的集中体现，也是社会经济发展的一个缩影。海南各地乡宴既有共同之处，也在菜品、规格、习俗等方面形成地域特色。

寓意幸福美满的“全家福”，谐音“发财”的发菜丸子，象征甜蜜的八宝饭，光亮白净的白切鸡，口感酥香的油炸乳鸽、油亮香糯的红烧猪肘、现烤现分的烤乳猪……这些经典菜品是海南乡宴上的“常客”。

其中，“全家福”是海南东北部宴席的头盘菜，厨师将包括海鲜、素菜、肉类、干果在内的十余种食材放在一起炒，非常考验厨艺。这道菜的味道也是食客品评一场宴席的重要依据，琼北民间有句俗语：“如果‘全家福’好吃，那么整桌乡宴都会美味。”

除了白斩鸡、羊肉、牛肉等，海南各地也有一些乡宴特色菜。海南东北部市县居民喜食海鲜，蒜蓉粉丝蒸鲍鱼、花蟹、白灼虾、豆豉蒸鲻鱼等是乡宴上的人气菜；西部市县的东坡绵蹄、烤乳猪、沙虫等让食客们回味无穷，海鲜“露面”也颇具特色；而在中部，黎族百姓会把长方形的桌子排成一列，在桌上铺上绿油油的芭蕉叶，端上盐焗阉鸡、三色饭、竹筒饭、鱼茶等美食招待宾客。

与此同时，乡村宴席的菜品也在随着时代的变化而变化。比如在万宁，过去有一道菜叫“酸辣猪皮汤”，食材比较廉价但烹饪工序有点复杂，目前已经很少能在宴席上看到它；另一方面，海鲜类渐成主角，和乐蟹、鲍鱼、大虾、贝类等成为乡村宴席的硬菜。

“虽然宴席的花销一般与户主的经济条件、所用食材等相关，但纵观全岛，乡宴的规格仍有一定的规律。”海南省烹饪协会会长陈建胜坦言，整体来说，海南岛东北部规格最高，通常一桌的成本在1500元至1800元之间，中部次之，在1000元至1200元之间，西部相对简朴，目前在800元至1000元之间，有些村庄也会操办每桌成本在600元以下的宴席。

其中的差价与菜色及菜数紧密相关。海南东北部的乡宴通常是16道菜（含汤和八宝饭）。而西部居民对一桌的菜数不太在意，在儋州各镇，乡宴一桌少的7个菜，多的12个或13个菜。



清炒沙虫。资料图

## 海南乡宴代表菜

文海南日报记者 王迎春

全家福

琼岛乡宴设擂台，群英荟萃竞出彩，准备好碗筷，来品品各地宴席上的几道代表性菜肴。

冬菇、腐竹、木耳香味浓郁，鱿鱼干、虾米干海味十足，腊肠和瘦肉搭配得当，四季豆、坡芹、胡萝卜点缀其中，最后撒上香脆可口的花生和腰果……这道融汇了十几种食材的菜叫“全家福”。在海南东北部的海口、文昌等地，寓意美好的“全家福”是乡宴上的头盘菜。

东坡绵蹄

海南西部的儋州历史文化底蕴深厚，相传苏东坡居儋期间，啃猪蹄肉感觉困难，就把猪蹄肉煮熟后泡水至软，再加入配料文火慢炖，做出了香气四溢、口感绵软的猪蹄肉，这就是后来的儋州名菜“东坡绵蹄”。在儋州的乡宴上，经常可以看到这道菜。

陵水酸粉

在海南的乡宴上，食材普通的粉也占据着重要位置。在陵水各乡镇的宴席上，酸粉是必不可少的特色美食，其主要原料是米粉，常见的配料有空心菜、韭菜、香菜、花生、鱼饼、小鱼仔等，“豪华版”的还会加入鱿鱼干、牛肉、沙虫等。

八宝饭

海南乡宴的最后一道菜往往是八宝饭，类似于餐后甜食。八宝饭因饭中有莲子、百合、红枣、冬瓜糖、花生仁、豆沙等八种食材而得名。厨师将蒸熟的糯米饭反扣于已装“八宝”的盘子中，这样盘子中的“八宝”就露于糯米饭的上层。八宝饭软糯香甜，造型美观，是喜宴必不可少的一道菜。



琼海市塔洋镇的一位乡厨在分菜。



烤乳猪。



东坡绵蹄。资料图



八宝饭。资料图

海南乡宴特色菜“全家福”。资料图

本版图片除署名外均由特约记者蒙钟德摄



琼海万泉镇的一位乡厨在做菜。