

乡厨飘香人物

李善芳，从酒店到乡间—— 首席厨师转行乡厨

文海南日报记者 张惠宁

2月11日上午，万宁当地颇有名气的乡厨大师傅李善芳来到后安镇六合村，在一场满月酒席上掌厨，这是他今年春节以来第四次出来参与操办宴席。用直径一米多的大铁锅炒菜，煎、炸、炒、煮、炖，做出一桌色香味俱全的美食，凭的是他在乡厨行业“行走江湖”30多年练就的高超技艺。



李善芳(右)在教授厨艺。

从业30多年攒下好口碑

李善芳一辈子热心肠，带过很多徒弟，目前仍经常跟着他一起去宴席上做菜的就有七八位。而他自己在学厨之路上，也曾得到多位万宁老乡厨的帮助。

李善芳的家在万城镇排溪村，40年前，他跟随姐夫在兴隆开后安汤粉店和万宁特色猪脚饭店，开始涉足餐饮业。干了一年后，他回到万城镇，先后在当地知名的宾馆和酒店做厨师，曾担任一家酒店的首席厨师，“在酒店干的时候，我的师傅是当时万宁有名的厨师，他教我很多，还有我的同事林强，我们互相学习、互相配合”。

1991年，有人邀请李善芳去村里的喜宴上炒菜，没想到大家的评价反馈非常好，他在当地一炮而红。那次喜宴后，开始不断有人登门请他去操办宴席，他很有成就感，索性从酒店出来开始专门做乡厨。遇到宴席多时，他一天要操办三四场。从十几桌的席，到上百桌的席，他都操办过。桌数少的时候，他会亲自上阵炒菜，桌数多的时候，他主要负责统筹指挥，给各位乡厨的锅里添加佐料、调味品。

万宁当地常见的宴席菜肴，李善芳都很擅长做。其中，最拿手的是万宁炒粉、白汁东山羊汤、梅菜五花扣肉、香煎龙虾、吉祥八宝饭等。“万宁宴席上的第一道菜是炒粉，炒粉最考验乡厨的烹饪水平。”他告诉记者，炒粉要用大火，手持锅铲双手翻炒，既要炒得干，又不能粘锅，还不能太油腻。此外，调制炒粉的卤

水也很关键，要不咸不淡刚刚好。

许多人对李善芳做的白汁东山羊汤赞不绝口。他说，做这道菜的秘诀可以概括为找准时机、掌控好火候，“羊肉用凉水洗干净，然后焯水，用花生油炒蒜和姜，炒出味道后放入羊肉炒干水分，最后放高汤炖出乳白色的汁水，火以中偏小火为宜”。

走上讲台向年轻人传授厨艺

李善芳做乡厨时间久，他的很多徒弟要么去了酒店、餐厅工作，要么也加入了乡厨行业。每次有雇主打电话邀请他去操办宴席，他会根据桌数叫上自己的徒弟或其他相熟的乡厨一起去干活。以前，他一年要参与操办一两百场乡村宴席，近几年因为精力有限，一年只接四五十场。

目前，李善芳还担任万宁市烹饪餐饮行业协会乡厨专业委员会的执行董事，除了操办宴席，他的另一项工作，就是带动当地乡厨团队抱团发展，促进乡村宴席在餐具、食材、菜品及卫生等方面标准化、规范化。

“万宁市烹饪餐饮行业协会乡厨专业委员会有会员138名，其中经验丰富的乡厨大师傅就有60多位。”李善芳说，每个乡厨都有自己的资源，都有自己的拿手菜，相互帮助、多多交流才能共同发展。

万宁有关部门曾举办乡厨培训班，李善芳多次去培训班上授课，从切菜备菜，到调味品制作，到烹饪技巧，他毫无保留地把自己的经验心得传授给学员，“乡厨这一行仍有干头，我希望发挥自己的作用，为年轻人提供一些帮助”。

做冻品生意的他转行餐饮

近日，海南日报记者走进位于屯昌县屯城镇的喜利来乡厨公司，看到墙上挂着各式菜肴图片和多块奖牌。办公区一楼设有前台服务区、洽谈区，有人上门预订宴席，服务人员会热情递上菜单。

“按照屯昌这边的习俗，春节后预订乡宴的高峰在两个月后，目前只有一些散单。”蔡道东说，以前村民操办宴席大都是请亲友做厨师或帮工，人员临时凑到一起，难免会出现配合不默契等情况，雇主忙前忙后很辛苦。专业乡厨团队的出现，可帮助雇主“一站式”解决问题。

蔡道东入行餐饮业，属机缘巧合。2004年，他毕业于海口经济学院计算机系，卖过报纸，从事过旅游拍摄相关工作，还协助私人老板做过冷链运输和冻品生意。

在销售冻品的过程中，蔡道东接触到了一些预订冷冻食品办酒席的客户。头脑灵活的他发现了其中的商机，“我小时候在农村见过很多筹备流水席的场景，主家不仅要准备食材，还要找人干活，借桌椅板凳、锅碗瓢盆，如果有团队可以提供‘一站式’服务，肯定有市场。”

2009年，利用自己做冷链运输和冻品生意多年积累的资源，蔡道东找到几个志同道合的伙伴，开始在屯昌承接乡村宴席业务。为了在菜品选择、服务品质等方面有所突破，他们曾前往农村流水席办得比较好的福建、浙江、广东等地“取经”。



蔡道东(左)在乡村宴席现场。

回来后，蔡道东备齐了承接乡村宴席所需的厨房设备，并用陶瓷餐具替代了一次性碗筷，每次用完及时清洗消毒。

不止于专业乡厨服务

“一开始我们是个流动性的团队，厨师不是专职的，我接到订单了就联系他们来干活。”蔡道东介绍，刚起步时，团队订单不多，他带领大家以标准化的流程操办乡宴，既把菜做得丰盛好吃，又精打细算尽量帮雇主节省开支，慢慢积攒下了口碑。

随着业务量增多，他于2019年注册成立乡厨公司，组建了专业化的乡厨团队，成为屯昌餐饮行业的代表性人物。该公司的乡厨团队自己研发新菜品，及时更新厨房设备，推出的秘制八宝鸭和脆皮乳鸽受到市场欢迎。

“现在大家对农村流水席的要求已经和过去不一样了，除了吃得好，还要吃得放心、安心。”蔡道东说，每年他都会安排员工参加体检取得健康证明。在采购乡宴食材时，他会索要票证，认真查看食品检测报告及检疫合格证等。在宴席现场，乡厨和工作人员必须穿戴规整，将熟食和生食分开，做好的菜留样后再上桌。

除了乡厨团队，蔡道东的公司还有宣传推广团队，可以在宴席现场氛围营造等方面为雇主提供服务。“我们可以操办暖场活动，比如邀请当地乐队来驻唱或主持，只要雇主有新需求，我们的服务就会立即跟上！”他说。

好味道，更要好服务

文海南日报记者 谢凯

“今天来踩点，确保下个月23号的婚宴办得顺利。”2月11日，屯昌喜利来乡厨公司负责人蔡道东早早来到琼中湾岭镇加章村一位王姓雇主家查看场地，房前屋后可否搭棚，空地能摆多少桌，灶台搭在哪里……他看得仔细、琢磨得仔细。

“80后”蔡道东是海口人，在家基本上不炒菜，却经营着一家专门承接乡村宴席业务的公司，领着8个乡厨干活。