拾光 百姓故事驿站

农村大席的厨房是根据现场环境临时搭建的。

农村大席 乡厨炫技

上菜时，几十盘菜同时摆在餐台和餐车上，十分壮观。

文/片/视频
记者 张中 济南报道

农村大席，这个曾经承载着地方饮食文化和人情文化的传统习俗，随着城市化进程的加快，逐渐被酒店里的筵席所替代。在济南章丘，一名从业40余年的老厨师，凭着自己精湛的厨艺，依然默默坚守着这一方天地。

赵家国，今年60岁，有着40年厨师经历，做农村大席也20多年了。在上个世纪，农村大席因菜品丰富、分量充足、价格实惠，再加上口味能体现当地的特色，是当地人举办红白喜事时的首选，颇为红火。一开始，赵家国在酒店工作，兼做农村大席，因为请他的都是邻里乡亲，他不收费，纯粹是义务帮忙。后来找他的人越来越多，他就辞去了工作，专门做农村大席。以此为业，也就开始收费，从最初的一桌几元钱，到如今逐渐增加到150元左右。

办一场酒席不容易，看似一天的活儿，其实要忙活好几天。他至少要提前一天将酒席用的桌椅及餐具运到现场，清洗封存。然后支起炉灶，开始炸鱼、炸肉、做肘子，为第二天的正式开席做准备。

10月19日，他在章丘海泰小区受托做了一场“出阁宴”。中午是工作餐，也就是农村说的“行席”，晚上才是正式的宴席。中午12桌，晚上30桌，这个规模如今算是很大的，而厨师只有赵家国和另一位许大厨。

一大早，赵家国就要和爱人一起去农贸市场，采买新鲜食材。农村大席单一菜品的用量大得惊人，普通的酒店都用盘子盛，而在这里全部是用盆，而且是大号的。单是吊高汤，就用了4根大棒骨加上6只老母鸡，这可能就是他做菜喷香的秘籍吧。

一张手写的菜单压在货架上，赵家国和许师傅就是按着这个菜单的出菜顺序来安排今天的工作流程的。那边吊着高汤，赵家国这边架起了大锅倒油开炸，许师傅则在切菜，准备凉菜。两人分工协作，忙而不乱。

中午11:30开席，出菜前后的半小时，那才叫一个快。赵家国手里一边忙活着，一边大声喊着让小伙计们拿食材或者是拿餐具，整个过程紧张得像打仗。原定12桌的酒席，临时增加到18桌，虽然给赵家国增加了不少工作量，最终还是麻利地完成，且十分完美。晚上，还有30桌大席在等着他。

虽然很累，但赵家国的脸上没有一丝疲惫，他说，一天招呼好几百人吃好饭，感到很骄傲。

一张手写菜单是他们当天的工作流程。

吃饭时，赵家国来回走动，了解客人对菜品口味的评价。

看着”光盘“的酒席赵家国笑了，这是对厨师最好的奖赏。

农村大席少不了各种炸货。

微纪录

扫码看视频

赵家国年纪大了，由许师傅掌勺。

赵家国根据酒席总管的要求不停调整自己的工作。

编辑：武俊 组版：颜莉