



摆花装盘。



整理半成品。



精致的果盘。



喷香的烧鸡。

# 流水席 喷喷香

文/片 本报记者 孔令茹 张晓科

12日中午,鱼台县王鲁镇郑庄村,隐隐约约地传出唢呐、鞭炮齐鸣声。

老郑家院子里,热气腾腾,飘出淡淡的香味,来往的人迈着匆忙的脚步,老郑的儿子结婚,大家正忙着筹备喜事流水席。

院子里,12口大锅一字排开,锅底的火烧得正旺,锅上冒着腾腾热气,一锅在炖鸡、一锅在炸鱼,有的厨子正挥动铲子炒菜。光是瞟上几眼,就已垂涎三尺。再看一旁的长条桌上,调制好的各色凉菜沁香扑鼻而来。三四位厨师各忙各的,熟练的刀功和精致的摆花丝毫不比酒店的差。

“下面,我宣布,郑家婚礼,礼成!”司仪话音刚落,院子里八仙桌上的菜逐渐多了起来,除了必备的扒鸡、红烧鱼、肘子、甲鱼汤四个大菜,装扮精美的凉菜和甜菜也很受欢迎。郑家的流水席摆了38桌,从院子里蜿蜒至家门口的小路上。

有荤、有素,16个菜好吃得很。看到见底的盘子,听着乡亲们的称赞,主厨董叶生脸上笑开了花。

55岁的董叶生,平时在县城一家饭店做帮厨。春节前后的三个月,他会放下工作,经营他的流动餐厅。干了十五六年了,董叶生

的手艺得到了认可,慢慢地积累了很多老主顾。

“一般每年能接100多场大席,算下来这几个月能挣4万多块,辛苦点也值。”董叶生说,他可以制作100多种菜样,每接到一场,都要提前几天列出菜单,由主

家按照菜单购买原材料,还要提前一天将烧鸡煮好、鱼炸好备用。

在婚礼现场,董叶生炒着菜又接到一个电话,简单几句话,就揽下了邻村的数十桌酒席。“手艺好、不坑人、肯吃苦是厨师的三大法宝。”董叶生说。



熟练的刀功。



忙碌的身影。



期盼。