宽窄巷

宽宽窄窄有民间，都市慢生活

城市笔记

封面

2018.4.17
星期二
报料热线
028-96111

主编 张晓琴 编辑 李贵平 版式 吕燕 校对 廖焱炜

下载封面新闻APP
浏览最潮最新资讯

行走在乡村的食神①

一个月3000桌

金堂县有个『蒋食神』

【编者按】

大帐篷、土灶台，大碗酒、大锅菜，全村老少一锅台，敞亮的坝子里做上三四十桌，邻里乡亲聚到一起，农村酒席讲的是情义，图的是喜庆，正是这样的氛围才吃得香吃得饱……在四川农村，有一种聚会叫做“坐席”，有一种宴席叫“坝坝宴”，就是一块空地、几张八仙桌、带上一家老小、拉上亲朋好友，一起坐下来吃一顿。席间，亲戚、邻居携礼道贺，互相敬酒。一般人的印象中，“坐席”时，乡亲们一般在搭建的临时灶台的柴火中，热热闹闹围坐着，吃什么不重要，重要的是聚会……其实，高手在民间，正是这种带有浓郁民俗味道的乡村坝坝宴，带给我们原汁原味的美食味道。

在金堂县官仓镇，“蒋福记”坝坝宴常常被人提起。这个餐馆老板名叫蒋润，才33岁，但他做坝坝席有10余年了。

传统的坝坝宴也被称为“九斗碗”。在金堂官仓镇，至今流传一首《九碗歌》：“主人请我吃饷午，九碗摆的胜姑苏。头碗鱼肝炒鱼肚，二碗仔鸡炖贝母。三碗猪油焖豆腐，四碗鲤鱼燕窝焯。五碗金钩勾点醋，六碗金钱吊葫芦。七碗墩子有块数，八碗肥肉啪噜噜。九碗清汤把口漱，酒足饭饱一身酥。”

这些歌谣，对蒋润来说自然烂熟于心。他觉得，自己的坝坝宴特色菜，就深深融入了当地的民俗味道。

金堂县干堰塘村，寿宴30桌。

蒋润

从小喜欢做饭 首场坝坝席办得『懵』

在蒋润的记忆中，他小时候最喜欢的事情之一，就是跟着大人去“坐席”。四川人叫做蹭饭吃，重庆人叫“巴倒烫”。

“我从小喜欢吃各种乡村美食，自己也喜欢做饭。”蒋润说，小时候他还没家里灶台高，就开始学着做饭、洗碗。农忙时，父母要出门干活，家里老人也不在，蒋润便成了家里的“大厨”。“那时候做饭也不是多好吃，就是怎么煮熟，有盐味就行了。”

上小学时，蒋润将自己想当厨师的梦想写进了作文里，还受到老师的表扬。中学毕业后，他先跟姐夫学了一阵开车，没什么兴趣，就由亲戚介绍学起了厨师。最开始，他是在双流一家馆子学凉菜。那时候，厨房里的一切对于蒋润来说都是新鲜的。

“厨房分得很细，凉菜、热菜、头灶、二灶、三灶、尾灶、打荷。”蒋润回忆说。那时，自己几乎每天跟着师傅们学习新东西。他16岁时，被一位朋友介绍到辽宁做川菜，印象最深刻的，是第一次拿了工资，有点惊喜。“那时候一个月2000块钱，我哪见过那么多钱啊？拿着都手抖，有点像陈佩斯小品演的感觉，激动，不知所措。”

外地虽然工资高，但怎么也比不上自己的家乡好。不久蒋润回到四川老家，开始在成都的许多酒店做厨师。这样的生活一直持续到2008年。

2008年5月，汶川大地震后，成都许多酒店开始放假。在一家知名酒店内做厨师的蒋润回到金堂官仓镇，开始自己当老板，卖卤菜。

“那时候两眼一抹黑，苦啊。”蒋润说，创业初期，自己和妻子每天早出晚归，一天只能休息几个小时，有时候，一天只能卖出去20块钱，一家人一星期都不舍得开荤。后来，蒋润和家乡人聊天多了，了解了市场，他慢慢发现，坝坝席是搞餐饮一个很好的突破口，尤其是在官仓一带。

官仓镇地处金堂县、德阳市、广汉市三市县交界处，以境内历代设官府粮仓而得名。这个地方多是丘陵，丘陵中也“挤”出不少平整的空地。一般乡村人喜欢凑热闹，修房建屋时都得整一块平地，这就是地坝或者院坝。土坝子铺上石板或者坎上三合土就可以做为晒粮食的晒坝。客来多了，办几桌或是几十桌的席，屋里头坐不下，就扯起多余的或是借来的桌子安到地坝里去，既方便又热闹。“金堂人好吃嘴儿很多，尤其是遇到红白喜事，都图个热热闹闹，大伙扎堆在一块，有说有笑。请客的主人家也觉得有面子。”他说。

没有师傅可拜，没有攻略可学，蒋润就凭着一股脑的热情和之前做菜的基础，开始了坝坝席的创业之路。

蒋润接到的第一个单子，是一位朋友为父亲祝寿，那朋友要请6桌子亲友吃饭。第一次办这么大的席，蒋润也有点懵，他叫了几个嬢嬢姐姐当帮手，几个人就开始捯饬起来。“感觉怎么都搞不赢，端不出来菜。”蒋润说。

经过那次办席后，他开始寻找办席的套路。经过一年多的摸索，他的生意好了起来。

一个月办3000桌 传统设施和习惯都要变

慢慢的，蒋润的坝坝席办得越来越好，顾客也越来越多。光是2018年正月间，他就办了不下3000桌坝坝席。

生意好，除了当地民风的影响，更多的是蒋润做的菜味道好。办坝坝席，他有一些心得：不仅要保留传统，还要紧跟百姓生活创新。比如，用木材烧出来的饭菜，有一股特别的香味，“我觉得我和别人不一样的就是创新。一个在于菜式摆盘，一个在于办席的思维和方式。”蒋润说。

甜烧白、龙眼肉、太白扣肉、蒸肘子、蒸酥肉。这五道传统大菜是一桌坝坝席绝不能少的。比如他做的蒸酥肉，口感糯而清香，酥而爽口，有肥有瘦，米粉油润，五香味浓郁。配料辅以香菇、老藕、南瓜、红薯等配菜。用当地人的话说，吃了巴适。

“大家来吃坝坝席，一方面就是要吃传统的味道，缺少了这些就没得坝坝席的人情味了。”这些传统菜中，就连摆盘都不能过于花哨，还是要以传统的方式来做。蒋润说，在菜式创新上，自己主要在部分凉菜和菜品摆盘上加以创造。

“装盘这种做法，一般的乡厨不会做哦。”蒋润说，传统的乡厨在办席时，不会过多注意菜品的摆放，什么菜用什么盘，什么菜搭什么花，什么方向摆放，这些都是蒋润在办坝坝席时琢磨出来，让食客吃得满意的细节。

另外，就是在坝坝席中使用的设施设备进行改变。“记得小时候，农村的坝坝席在卫生上比起现在差远了。”蒋润说，在许多不了解市场的人眼中，他们对于坝坝席的印象还停留在以往的时候，厨师穿着雨靴，站在泥地里，摸这摸那，又要做菜，有的甚至还叼着烟。“那现在不得行了。”

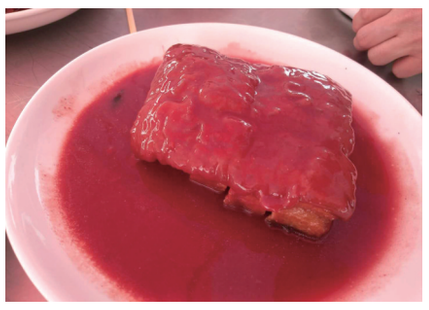
实际上，现在坝坝席已开始了卫生管理和改革。蒋润的团队中，厨师、服务员都是穿着统一的服装，戴上口罩、帽子、手套，干干净净，条理清晰。这叫专业。

“现在的生活和以前不一样，大家并不是要在一场宴席中吃到肉，吃得多就好，而是整个宴席要起到让人愉快的效果。”前不久，蒋润买了新的大转盘，替代了传统坝坝席中的八仙桌，又用带靠背的餐椅代替了传统坝坝席的长凳和塑料凳。这些举动也纷纷被同行效仿。蒋润不无得意地说，金堂的坝坝席风气，几乎都是跟他在转变呢。

食神拿手菜

【传统糖酥】

从前农村办席，要杀一整条猪，主要的肉用于做菜后，剩下的边角料也不能浪费，将这些边角料切成条状，炸出后食用，这就是最初传统糖酥的由来。蒋润他们更新了传统糖酥的做法。首先，选取猪肥肉，煮熟后将其切成筷子头大小的颗粒。再加入鸡蛋、豌豆艾粉，入油锅炸。接着，进入炒糖霜的步骤，用白糖混合油或者水翻炒，再倒入芝麻和糖霜，最后混合在一起，就可以出锅，新式装盘，入口香脆，不油不腻，微微带甜。蒋润取名“儿时的味道”。



【四方肉】

选取猪五花肉，先进行改刀，切出形状，加入调料码入盐味，再入热水锅中煮熟，随后上蒸笼。蒸出后淋上特调的醪糟味汁液。这种特色汁液由醪糟和南乳混合而成，一是起到调味作用，二是起到上色作用。

按照传统做法，是没有淋汁这一步骤的。蒋润加入这一步骤，就是为了让整个菜式看起来更为亮眼，既遵循了传统坝坝席的做法，又让人感受到新意。

【凉拌鸡】

地域不同，凉拌鸡的做法也有差别。金堂当地，凉拌鸡相对麻烦，甜味较少。传统的坝坝席做法中，这一道菜首先要做调料。将刀口海椒、干辣椒混合花椒炒香，再用刀剁出。加入盐巴、白糖、花椒面和醋就是最正宗的金堂味凉拌鸡了。蒋润在这上面做了些改良，比如加点小米辣，味道就偏现代一点。

香薰牛肉

香椿苗拌桃仁

口碑最为重要 四方乡亲认可『才得行』

大帐篷、土灶台，大碗酒、大锅菜，全村老少一锅台，敞亮的坝子里做上三四十桌，邻里乡亲聚到一起，说说笑笑。

“让一下，让一下，热菜来了。”堂倌扯着大大的嗓门，手里端着个大盘子，盘子里装着香喷喷的清蒸排骨、粉蒸牛肉、蒸甲鱼、蒸浑（整个）鸡……菜太多，就架块木板或拼几张桌子充当厨房操作台，再架起简易的案板。这场景，是今年开春不久，官仓镇一位八旬大爷的子女订餐后，出现的热气腾腾场面。

一般八仙桌上，针对门口的席位叫做上席，一般由长辈、老者或者有威望的人坐。按照凉菜、炒菜、蒸菜、烧菜、汤的基本顺序，菜到桌了，上席不动筷子，其他人是不能开始拈菜的。街坊邻里、亲朋好友的祝福，融入了浓浓的乡村坝坝席中。

蒋润说，为了让自己的坝坝席更受欢迎，他针对买主个体的需求会尽可能满足，根据不同地点的人口味不同，人群不同，所做的菜式也不同。

“口碑很重要。”蒋润说，乡亲们选择坝坝宴的原因很多，一是实惠，二就是为了闹热。因为服务棒、味道好，蒋润的团队经常接到镇外的单子。乐至、邛崃、广元，这些地方都有他的身影，坝坝席靠的就是口碑。在人们口口相传的过程中，坝坝席的宴席方式也得以流传。“办席的时候，经常见证别人家的喜事，也体会到更多的人情冷暖。”

有一次，一个当地的有钱人邀请蒋润的团队办席，席还没办完，买主就争着结账了。对蒋润来说，这是一种认可。“她一定是很满意我办的席才会这样做啊，我觉得开始成功了。”

目前，蒋润的坝坝席团队有上百人。每办一次20桌以上的宴席，大约只需出动12人的团队，从头到尾服务全部搞定。在坝坝席团队里，陈阿姨算是老帮手了。10年前，蒋润开始办席时，陈阿姨就跟着他一起工作。

“我的团队都是我自己培养的。我们当地的嬢嬢些、姐姐些，人品好，又勤快，愿意来做的，我都教她们。”蒋润说，因为女性员工多，每年的三八妇女节，他都要带女员工们出去游玩，每逢节假日，团队也要举行聚餐。“这也是我和其他坝坝席的人不一样的地方，我要把生意做大，得有自己的好团队。”

坝坝宴中，厨师当然是至关重要的，以往，坝坝席的掌勺者多是“土厨师”，熟悉当地口味，锅碗瓢盆大多由其自备。时至今日，坝坝宴的“九斗碗”已是虚数，成都不少地方的坝坝宴在宴席形式上已发生变化，这些改变发生于菜品数量、办席的环境和流程，其中不变的是，坐席人的心境和乡村坝坝席自带的热闹氛围。

“就是灶台上，洗菜切菜，什么都做。”坝坝宴员工陈阿姨说，自己的主要工作是帮厨。办坝坝席之前，陈阿姨曾经也在酒店做过帮工，开始和蒋润合作时，有许多规矩都不懂。“比如说切葱子，每种菜的切法不一样，蒋润就会教我们咋个切。”

另一个“打下手”的吴大姐说，作为传统特色菜肴，金堂的九斗碗特别有意思，分量足、味道好。所谓九道菜，就是：软炸蒸肉、清蒸排骨、粉蒸牛肉、蒸甲鱼、蒸浑（整个）鸡、蒸浑（整个）鸭、蒸肘子、夹沙肉、咸烧白等。“斗”也用于称赞菜品多、菜量足。

“但凡镇子哪家结婚、生子、乔迁、寿宴等，都要跑我们馆子来举办宴席，邀请四方邻里、亲朋好友大吃一顿。就像过年一样热闹——不信，哪天你们过来尝一下嘛。”吴大姐说。

坝坝席变化大 老味道融入互联网『味道』

老味道也要融合互联网的“新鲜味道”。

2018年1月，成都市乡厨协会在双流区正式启动“中国群宴智慧平台”——由政府支持、协会打造、市场化运作的服务平台，包括乡厨管理及报备系统、“九大碗”食材溯源系统、食材移动监管系统、冷链物流系统四大部分。

这样一来，蒋润的坝坝宴，就搭上了互联网的快车。比如，用手机，乡厨可群宴报备与食材下单；消费者可点选乡厨预订；所有参与环节信息都有记录，可跟踪查询。这些，对蒋润是个新课题。

华西都市报-封面新闻记者从成都市乡村厨师协会统计，2017年，蒸蒸日上的成都“坝坝宴”举办了超过100万场次、3000万桌次。整个四川农村，“坝坝宴”有上千亿元的市场规模。

当然，坝坝席中，最让人操心的莫过于食品安全卫生的问题。2014年印发的《四川省农村自办群体性宴席食品安全管理办法》规定，一次性就餐100人以上的，乡村厨师和主办方应在举办前两日进行报备。今年以来，监管机构的介入，让坝坝席的食材等环节更能得到保障。

金堂的蒋润，自然也加入了成都市乡厨协会，他说，加入协会后，食材采购、配送都是统一的。“相比以前，没那么累了，食材也是统一监管的，更安全，有保障，不用担心大家吃了出问题。”

他还说，现在，办宴席时，他只需要在手机上填写好婚宴地址、规模、主家姓名，电话，上传自己的健康证、身份证，输入主要菜品，便可以在规定时间内直接收到所需食材。

如今，办一场10桌以下的宴席，蒋润可以上午慢悠悠地起床，等待食材配送后开始处理工作，这在以往，是凌晨时分就需要起床自己去市场准备的，有时候，为了买齐食材，甚至要跑好几个不同的市场。

除了食材来源的跟踪，据成都市乡厨协会相关负责人介绍，目前，他们还在探索利用网络可视化系统和传感器等现代科学技术装置整合的智慧食安鹰眼系统，来实现成都市覆盖布点乡村群宴现场远程管理，实时监督指导群宴现场操作，实现行业监管方式提档升级。让坝坝席在操作过程中，卫生情况也得到更多的保障。

“现在乡厨管理越来越正规了，对于乡厨自己和消费者本身都有好处。”蒋润说，未来，他还琢磨着，要建立一个自己团队的网站，在上面展示菜品、线下更好的推广，让消费者能够更加简单直接的下单，让百姓的坝坝席吃得更开心，更如意。

华西都市报-封面新闻记者 戴竺芯
图片由受访者提供