

采购上菜一条龙 一次可以做50桌

刘福江“掌勺”农家喜宴25载

5月1日,清晨4点。在薛城区临山路附近一个临时搭起的帐篷内,刘福江正拿着菜单清点着食材。鸡肉、猪肉、蔬菜……装满了大桶与铁盆,在他的指挥下,一帮人正忙着准备厨具、清洗食材和生火。当天,这里有一场喜宴,刘福江就是喜宴的掌勺厨师。

近几年,农村在家里办宴席的村民越来越少了,大家都热衷于在酒店里办,省心省力,但偶尔还会有一些村民在家中摆宴席。65岁的刘福江干这行已经有25个年头了,说起入门这一行,刘师傅说:“当初是因为勤快,跟着一些老人进入这一行不嫌脏不嫌累,每天烹炒炸煮,时间长了就慢慢的喜欢上了这一行。今天是一天的喜宴,为这家的亲戚们准备一些实惠可口的饭菜。每桌要十个凉菜、十个热菜、四道主食、两道汤。这还不算太多,俺以前最多的一次可以做50桌菜。”

切、蒸、炸,每一道程序,刘福江都认真对待。

当日上午11点多,一切准备就绪。虽说有帮手,但是味道归根到底是由刘福江决定的。食材、佐料、调料的配比,对时间的精妙掌控,不同的烹制手法,都会影响口感。刘福江在大锅小锅前动作娴熟地舞动着铲子,翻、炒、铲、焖,一道菜完成装盘前,他还要往里加料,放几把香葱,忙得不可开交。

“因为是十几桌,所以每一锅起码需十多斤的食材,炒起来特别累。为了使所有食材都能受热均匀,我就不停地翻炒。”刘福江说。记者接过大铁铲,感受了一下翻炒十五六斤食材的感觉,记者翻炒几下就手酸了。刘福江却已经习惯了这样的翻炒,速度也很快,红烧肉、花椰菜、猪肚炒青椒……一盆盆食材变成了满桌香喷喷的菜肴。

中午临近十二点,宾客们开始陆陆续续入席,碗筷酒水也已经摆好。“忙碌一天了,最幸福的时刻是看到这些人都喜欢吃俺做的菜。”刘福江说。过去,农村用于办宴席的材料只是寻常青菜豆腐、萝卜白菜、米粉面条这些东西,再就是自家杀鸡宰猪。要把这些东西做成一桌桌色香味俱佳的好菜,就更见掌勺师傅的功夫了。乡下掌勺师傅以生活赐予的独特悟性与敏锐味觉,挥铲翻勺,撒盐点醋,在露天的灶台煎、炒、焖、炸,居然把一次次乡间宴席调理得有滋有味,而且每个掌勺师傅似乎总有几道拿手好菜,令人特别叫好,让大家吃得满嘴流油。

农家人在家中庭院办宴席,图的就是热闹。张三李四家有喜事办宴席,左邻右舍、亲朋好友都举家出动早早来帮忙。男人们来了帮着搭棚子、支桌子摆椅子;女人们来了择



菜切菜,洗碗刷盘,忙得不亦乐乎。热闹的乡村喜宴也是农村一道亮丽的风景线。

如今的掌勺师傅都学着城里大酒店的口味做菜和服务了,有名望的掌勺师傅自己拉

起服务员队伍,从办酒席桌椅、厨具家什等,到一次性消毒碗筷,从定菜谱、采购备菜到烧菜都一条龙承包了,用不着主人家操心。

(记者 苏羽 文/图)



五一假期,位于市中区境内占地112892平方米的中兴国家矿山公园免费开放,不少市民带着孩子和老人来了解矿山的历史,参观矿业遗迹,领略公园内美景。(记者 孙慧英 摄)



飞絮遇明火 瞬间即点燃 楼下点火烧水需注意

晚报讯(记者 刘一单)最近一段时间,我市大街小巷飘起了杨柳絮。5月3日,在部分小区内,杨柳絮堆积较为集中,存在消防安全隐患。

在薛城区院山小区内,居民刘老先生正在楼下烧水,他坐在马扎上一边听着收音机,一边看着烧水壶。在刘老先生周围,有很多杨柳絮,烧水壶偶尔会迸出火花,有几次溅落在一旁的杨柳絮上,好在刘老先生及时处理,没有造成更

大的火势。

家住市中区振华小区的李先生,也有在楼下烧开水的习惯。李先生介绍说,以前,烧开水的火是借助纸张引燃的,现在他就收集小区里的杨柳絮引燃。

我市消防部门的工作人员介绍,杨柳絮蓬松的絮状结构,和空气的接触面积大,遇到明火极易发生火灾,一旦出现燃烧蔓延速度极快。如果飞絮扎堆堆积在一起,就

会持续燃烧,附近有易燃物,极有可能将其引燃,所以为了自己和他人的生命和财产安全,遇到飞絮不要用明火点燃。同时,消防部门的工作人员表示,除了提醒市民不要有意点燃飞絮外,随着飞絮越来越多,部分市民家中可能会出现飞絮飘落在窗户上的情况,为了减少危险,建议市民家中厨房窗户最好安装纱窗,以防在生火做饭时引燃飘入厨房里的飞絮。

六岁娃“偷学”成才 当妈妈“瑜伽助教”

晚报讯(记者 安卿超 摄影报道)“这个小朋友的瑜伽动作做的很到位,我现在已经练了两个月了,一些动作要领还是把握不住,她比我厉害多了。”在新城一家瑜伽馆学瑜伽的李女士说,她口中的这个小朋友名叫钰钰,今年6岁了,她的妈妈是瑜伽教练,天天泡在瑜伽馆内,让钰钰喜欢上了瑜伽,她年纪虽小但是非常认真,学的有板有眼,学员们笑称,她是“小老师”。

近日,新城一瑜伽馆的老板在朋友圈中发布一组小朋友练瑜伽的照片,孩子的动作标准,高难度的姿势依旧不在话下。记者来到该瑜伽馆中,看到了在瑜伽房与其他学员一起练习的钰钰。对比之下,她确实比“阿姨级”的学员们练的到位。练完后,一位学员毫不吝嗇

对她的夸奖:“她可不是简单的摆动作,而是力量与柔软度都有,非常专业。”

钰钰的妈妈孟女士说:“我从来没有专门的教导过她,只不过,她经常跟着我来店中,当我向学员们授课时,她就在教室外面听着、模仿着,久而久之,她就学会了。现在,她来到教室内练习,因为她的优势是年纪小、身体柔软,动作要领易把握。每当我教新动作时,她就在一旁演示,成了学员们学习的‘范本’,好像一位‘小助教’。”钰钰说,“练瑜伽非常有意思,长大后我也要当一位瑜伽老师。”

