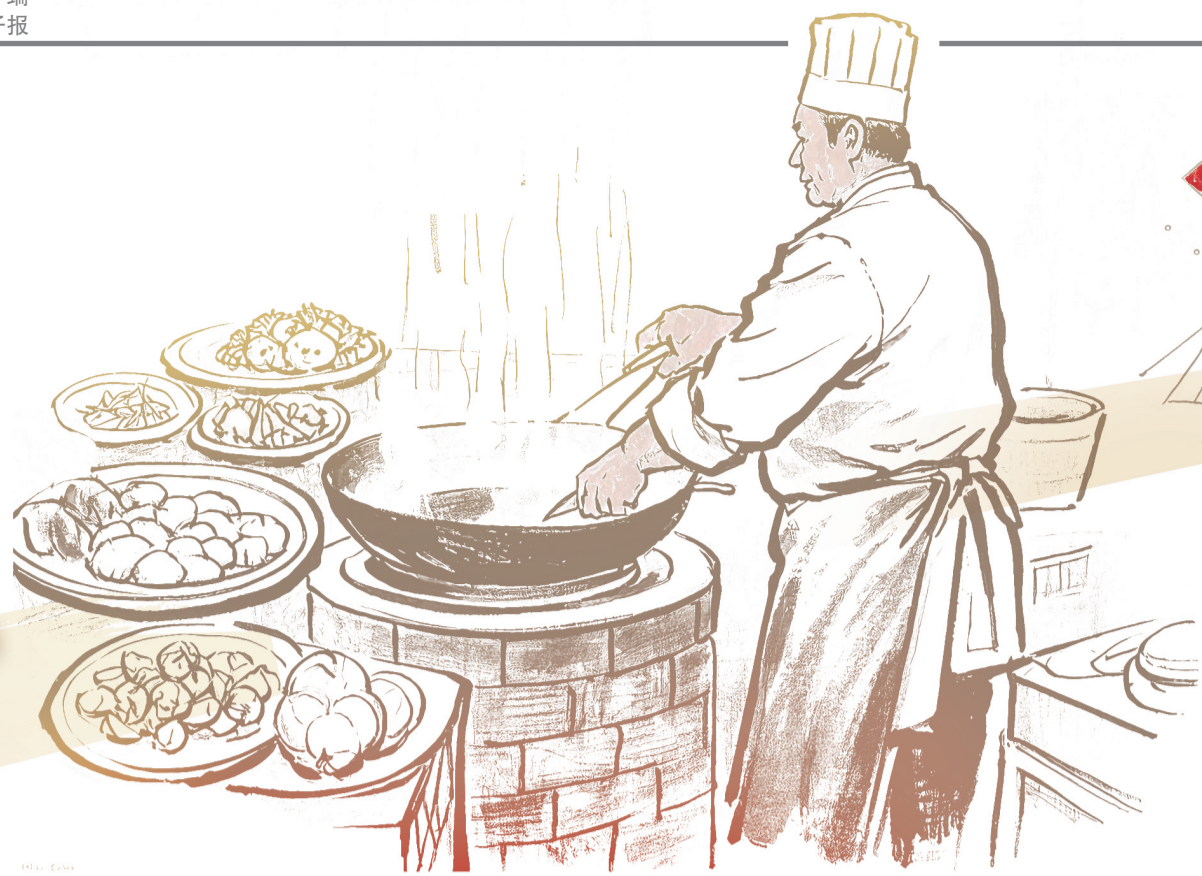




大棚席是天津多个涉农区的民间宴会餐饮习俗,从最早用于婚丧嫁娶,到现在小孩儿百岁、为老人作寿、子女考大学都可能开大棚席。随着社会分工更为精细,大棚席从业者日益固定下来,他们有自己的团队、自带大棚桌椅,哪里需要去哪里,支棚、接水电、烧大锅、炖、煮、蒸、炸、炒……符合当地人口味的特色菜品琳琅满目,哪里有大棚席,哪里就有浓浓的烟火气。

随着全市城乡人居环境整治工作深入推进,办大棚席的条件大幅提升,场地环境好了,棚里棚外干净了,还有空调或暖风调节棚内温度,实现了冬暖夏凉。大棚席承载着从业者的家庭生计,拉近了人与人的距离,也见证了乡村的变化。

近日,记者走访大棚席从业者,了解大棚席从业者的生存状态,探寻大棚席的过去与现在,展望大棚席的未来。



大棚席习俗

在武清、北辰等区,办大棚席的事由不同,称谓也不同,娶媳妇叫“吃炸糕”,嫁闺女叫“吃面条”,出殡送别亲人叫“吃干饭”。

“吃炸糕”,其实不是市面上卖的傳統炸糕,而是把柿饼子、糕干、脆枣、山芋四样油炸,吃饭前点上,特别受欢迎。“吃面条”习俗与市里大同小异,也就是炒菜面,菜码丰富。“吃干饭”规矩多,菜单上不能有面条。

具体到菜,也大有讲究,比如,喜宴上的四喜丸子坚决不能用于“吃干饭”,后者的席面只能上小个的余丸子。

乡村烟火气 探访大棚席

■ 本报记者 高立红文/摄



从业者 亲历大棚席发展变迁

王仲泰 30多年打造团队

武清区黄庄街老米店村王仲泰大棚席,很多人知道。王仲泰的母亲对饮食很讲究,王仲泰受其影响也爱上了美食和烹饪。17岁那年,王仲泰在老米店村制本厂有了第一份工作。王仲泰负责给市里来的老师傅做饭。“5位老师傅脾气特别好,手把手地教工人技术,还教我炒菜做饭。”之后,王仲泰得空便开始给村民的流水席帮忙。

“从上世纪七八十年代开始,每逢村民娶媳妇、嫁闺女、孩子满月、老人去世等红白喜事,免不了搭席请请乡亲们。最初是挨家借桌、凳、盘、碗,买菜,村里会做几样菜的人充当大厨。能借来的家什有限,一张桌子要坐好几轮,这叫流水席。”王仲泰说。

老师傅们后来回市里了,王仲泰就到饭馆打工,并继续给村民席帮忙。“1990年2月,我第一次配合老师傅做酒席。1990年6月,我第一次独立做酒席。1990年10月,我第一次出村独立做酒席。”3个“第一次”,奠定了王仲泰从业大棚席的重要三步。

1994年,王仲泰到武清县烹饪学校进修,期满获得结业证和厨师三级证。村民说,王仲泰是“科班出身”。这也成了王仲泰从业大棚席后聘用厨师的基本标准。

王仲泰的大棚席团队,没有级别之分,只有厨师和服务员的岗位之别。服务员看着年轻、干净利索就行。王仲泰常说:“坐席的是乡亲,不卫生坚决不行,食材变质坚决不行。”

支的大棚也有变迁。起初是这家找布单或者塑料布,那家找木杆,搭起来不倒能遮风挡雨就行。后来村里有了打包厂,厂里有苫布,人们就用苫布搭棚。“1994年底,我自

己设计、制作了能容纳10桌的架子棚,置办的塑料布和花条布当棚盖和围子,后来为了保暖,又换成厚苫布。2009年夏季,这种架子棚显旧了,又买了圆穹顶的棚,长13米宽6米,棚布有红色、绿色、粉色的,棚头也打上了自己的招牌。2014年,又换成充气棚,一体式的,15分钟就能充起来。冬天有取暖设施,夏天有制冷空调。”王仲泰说。

如今,津郊大棚席普遍采取这种模式,棚的形制颜色不同,棚头基本固定。目前,王仲泰大棚席的“足迹”遍布武清南部、北辰大部,甚至天津塘沽、宝坻、河北廊坊,北京大兴……棚体本身的宣传作用不可小觑。

程士全 研发出特色豆腐宴

武清区白古屯镇东马房村人程士全,1971年生人,有23年大棚席从业史。程士全的祖父是厨师,程士全也喜欢做菜。2003年,程士全参与大棚席两年后,置办了大棚和桌椅碗筷,组建团队,开始独立做大棚席。

武清区大棚席的菜品数量大体有两种模式,一种是菜为偶数,汤另算;另一种是菜为奇数,加上一个汤成为偶数。东马房豆腐宴是非物质文化遗产。程士全大棚席,拌豆腐丝是特色,少量豆芽焯水和东马房豆腐丝放在一起,倒上热花椒油焖一下,加少许醋,用葱丝、香菜段配色提味,特别受欢迎。程士全用人不将就,团队成立初期,个别厨师被自家反映做菜不顺口,就被淘汰了。后来厨师不够用,他宁愿放弃,一天最多接三家,稳定在京津冀三地约50公里半径内。

白古屯镇政府几年前组团赴安徽学习豆腐制作工艺。程士全学成归来后,开了自己的饭馆,研发出豆腐宴,引来各地宾客品尝,还因为豆腐宴和把豆腐宴加入大棚席上过电视新闻。

李迎祥 对大棚席情有独钟

2024年12月13日,记者在武清区陈咀镇东肖庄村见到李迎祥时,他正在炒菜。灶火很旺,他挥舞铁勺从各种调料上掠过,合适的调料转瞬就进了大铁锅,而他似乎连看都没看,又调好汤汁,把各种食材放进去,一番绘制,大棚席特色菜——素烩就出锅了。记者几米外就感受到食材的质感。这时,主家过来问,某某菜多做点。李迎祥会意,又是一满盆烩豆腐出锅。

李迎祥47岁,也是黄庄街老米店村人,1996年从石家庄燕春学校杨村分校烹饪专业毕业后,进入王仲泰大棚席团队,已经28年多了。记者还在下朱庄街碧溪园小区见过他。李迎祥动作麻利,不紧不慢,待人温和且有主见。常年操持大棚席,李迎祥对大棚席驾轻就熟且情有独钟,“做大棚席很考验做饭的手艺,也需要做大量的沟通协调工作,能把一堂大棚席办得丰盛饱满、圆圆满满,会很很有成就感,我很满意这份工作。”李迎祥表示。

李迎祥介绍,一般的大棚席场地会搭三种棚,客人吃饭的客棚、炒菜做饭的饭棚和存放备用餐具的棚,客棚长13米宽6.5米,能摆放10桌。两种大铁锅,一种支在地上做炖菜、蒸菜,另一种支在饭棚下,用来做炒菜、炸菜。还有蒸箱和各种厨具、餐具,摆放有序,干净整洁。“最多一天接十四五家,每家300到500人。”李迎祥说。

王仲泰大棚席为100多人提供过就业岗位。“一开始,有人还有顾虑,脸皮薄怕乡亲看见,不到一年,村民发现大棚席挣得多还管吃管喝,立马开始踊跃报名。”李迎祥介绍后,一旁的程士全也说:“厨师一天最低500元,大单多给。帮工的很多是上岁数的村民,不好找工作,到我们大棚席上班,一天150元,不比外出打工挣的少。”

价格 由市场决定

近年来,记者在津郊采访,经常见到大棚席。硕大的棚,热腾腾的烟火气,会让一旁经过的人心头一热。

有些人质疑大棚席浪费,增加人们的礼金负担。记者为此询问了多个大棚席从业者,他们说,在农村,家家都有一本账,婚丧嫁娶村民随礼全凭自愿,无所谓负担,而主家做大棚席也是因为性价比高,更会根据自家实力选择规格,力求避免铺张浪费。

此前曾有外地媒体曝出,某地大棚席制作服务每桌只有60元,但这单价明显不符合天津的市场行情。“比如前些日子,我们到武清区梅厂镇吴家村,给一位村民家做婚宴,大棚席团队十几个人自带各种材料用具忙上两三天,制作服务58桌大棚席。如果按外地媒体说的每桌60元,那总共收入才3480元,这是不可能的,这样标准的大棚席谁吃啊!”大棚席从业者李迎祥说。更何况大棚席还融入厨师的技术含量,以及团队的调度、接待、物料分配等具体的管理工作,这些都是多年积淀后才能做到的,也是大棚席整体质量的体现,这都是无形的。

有的地区或单位倡导员工不办或少办宴席。武清区王庆坨镇也把反对高额彩礼、大操大办、随礼攀比、铺张浪费作为倡导新时代文明实践新风主题活动,引导各村规范婚丧嫁娶,有的村民自治组织限定了每桌宴席的价钱,得到肯定。

竞争 做各自市场

有人说,大棚席是餐饮浪费的重灾区,大鱼大肉剩下就是浪费。北辰区市民张女士认为,如果主家对客人和菜品的数量精准匹配,大棚席不存在浪费,浪费多半是主家心里没数,定多了。“我婆婆去世时,大棚席从业者们把剩下的调料都给退了回来,半袋盐都封得好好的,没浪费。”

事实上,确实有不少主家“没数”,还好有办法解决。记者在采访中看到,很多大棚席门口挂有食品袋。客人进去时顺手扯下几个,宴席结束后,用来打包。

大棚席也在发挥主观能动性。王仲泰大棚席的厨师李迎祥说,他们经常征求客人的意见,根据合理化建议加以改进,也会根据客人需求研发新菜品,“客人吃好了,剩的就少。”

近年来,随着婚庆经济的发展,婚庆饭店或婚庆街区兴起,有些年轻人或者从海外留学回来的人,更愿意去装修精美的婚庆饭店或者风格考究的婚庆街区举办婚礼,一方面契合个人对环境等的追求,另一方面也为了满足自己的社交需求。这类业态对大棚席构成一定程度的竞争。

记者观察,大棚席具有辨识度高的民俗特点,还能满足农村群体消费需求。虽然与相近业态存在竞争,但强烈的民俗特征和大棚席社交模式需求,是大棚席葆有旺盛生命力的重要原因。市场很大,各做各的,无所谓竞争。

监管 做好指导工作

对于大棚席,政府监管部门扮演着什么样的角色呢?

武清区市场监管局相关负责人表示,区市场监管局不定期向属地政府包保干部、大棚席经营者和宣传相关法律法规,让大棚席合法合规经营,提升宴席承办者的责任和安全感。同时,将大棚席纳入日常监管范围,做好发放证照,以及设备设施、人员健康、食品采购、加工制作等指导工作。开展监督检查,发现操作不当或可能存在风险隐患,及时督促其改正。

大棚席的发展进步,是大棚席经营者、属地政府、监管部门及消费者共同努力的结果。大棚席经营者要落实好食品安全主体责任,做好备案和报告;属地政府和监管部门要做好信息通报、指导和监管工作;消费者的满意度反馈及消费建议,更是促使其进步的关键一环。

为了确保大棚席的食品安全,实现良性发展,武清区市场监管局提示:大棚席经营者要不断提升食品安全知识和安全意识,落实好食品安全主体责任,合法、合规、诚信经营。消费者要选用证照齐全的大棚席,在满足需求的情况下,响应制止餐饮浪费号召,如若出现消费纠纷,可拨打政务服务热线12345维权。

优势与劣势

优势

一、实惠。大棚席的报价往往比饭店低三分之一至二分之一,有的主家为了有面子,更换菜品,甚至在北辰区出现过龙虾宴、鲍鱼宴等,但总价还是比饭店低。市民何女士自家娶儿媳在饭店包桌与妹妹家娶儿媳的大棚席对比,何女士一共办了34桌,典礼用饭店的场地没收场地费,老家的妹妹家办了58桌大棚席,司仪团队参加的典礼台,婚宴和司仪费用合计都没有何女士婚宴一项花得多。何女士后来为小孙子在老家办满月酒,每桌1000元的大棚席,又额外每桌加50元钱,把河蟹换成海

蟹。吃过的同事说,比饭店2000元一桌的还好。

二、方便。在农村地区,亲友住得大多很近,大棚席送服务上门,方便。如果去酒店,动辄数百人纷纷前往,增加交通费和操办成本。大棚席一般选择主家附近,亲友方便往来。

三、满足社交需求。等待坐席和共同坐席的时候,来客们相谈甚欢,感情自然拉近。在饭店,人们在桌前坐下,吃完就走,没有大棚席的融洽热闹。

四、有机会吃到功夫菜和特色菜。大棚席真材实料,现场制作,有的菜工序有很多道,有的要制作两三个小时,相当讲究。而且每个大棚席都有特色菜,是大棚席

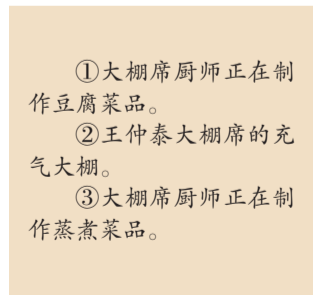
的特点,也是来客们日后的谈资。即便人们在家吃得很好了,也还是愿意到大棚席吃一吃功夫菜和特色菜。

劣势

一、季节局限性。特别是婚宴,选择大棚席,就意味着要在5月份或10月份结婚,因为要在户外办典礼。

二、年代局限性。有的年轻人本来就不喜欢传统社交模式,这样的人往往感受不到大棚席的乐趣。

三、口味局限性。有的人口味比较素净,主家越实在,安排的菜越可能是大鱼大肉,可能导致找不到适合自己的菜品。



①大棚席厨师正在制作豆腐菜品。
②王仲泰大棚席的充气大棚。
③大棚席厨师正在制作蒸菜菜品。