

1500多人带着“家伙”走街串巷,做出一桌桌热腾腾、香喷喷的乡土水席,他们来自孟津县平乐村,服务版图一步步扩大——

扛着锅 背着灶 “平乐官桌”正飘香



核心提示

□见习记者 王妍 通讯员 赵京伟 王霁/文图

孟津县平乐村,有一群人穿着统一制服,扛着锅,背着灶,用一桌桌热腾腾、香喷喷的乡土水席,为千家万户送上吉祥喜庆的祝福……他们就是平乐农民水席服务队,人数多达1500余人。去年夏天,他们作为“全民创业”的代表,在孟津县受到表彰;去年年末,平乐水席中的特色菜——脯肉被评为洛阳市第三批非物质文化遗产。如今,他们凭着这股敢闯敢干的劲头,准备将“平乐官桌”(平乐水席)打造成继“平乐正骨”、“平乐牡丹画”后的又一个特色品牌。

「平乐官桌」的菜式逐步改良,大虾、甲鱼等也加入「官桌菜式」。



3 正从农村向城市延伸

随着平乐水席服务队的名气越来越大,“平乐官桌”也开始在市区一些社区中频频露面。

“平乐官桌”之所以能杀入市区,得益于其价格优势。一桌二三百元,相较饭店动辄五六百元的价位,对不少工薪阶层颇具吸引力,成为他们婚丧嫁娶时物美价廉的新选择。

记得第一次接到西工区唐官路一社区居民的寿筵订单时,李喜来喜忧参半:喜的是平乐村的水席不仅在农村受欢迎,还得到了市内居民的认可;忧的是几十桌宴席的制作需要不小空间,市民都住楼房,哪有地方“施展手脚”呢?

想了两天,李喜来终于“憋”出一个主意:利用主家儿和一邻居家的客厅、阳台、厨房,满满当地摆了十来桌,那股热闹、喜庆的劲头,至今仍让该小区的居民津津乐道。

现在,市区内向平乐服务队预订“官桌”的人越来越多。社区居民家里过红白大事,主要利用小区广场、公共空地,摆下一张张方桌,一道道香气四溢的“乡土大餐”让工薪阶层享受物美价廉的水席服务同时,重新拾起乡土化、人情味儿十足的邻里情。

4 打造平乐又一特色品牌

“‘官桌’虽然是水席中的‘下里巴人’,但‘八冷八热八汤’的标准及上菜顺序和高档水席一样毫不含糊,菜式丰俭由人,很受老百姓欢迎。”郭遂欣说。

在一步步的摸爬滚打中,“平乐官桌”逐渐成了平乐村继“平乐正骨”、“平乐牡丹画”后的特色品牌。

“水席是入口之物,一吃就是几百口人,食品卫生安全是最重要的。”郭遂欣说。为了保证食材安全,服务队只采购固定供货商提供的品牌冷鲜肉,辅料、调料也只从正规食品厂购进。大到服务人员培训、统一着装,小到各种餐具、餐巾纸的提供,力求卫生。部分服务队还与专业的餐具消毒公司签订合同,全部使用一次性消毒餐具。

“有的服务队还结合平乐特色,向主家赠送平乐牡丹画以表达祝福,这些小细节也让人感受到平乐水席的周到服务。”一名平乐村民介绍说。

5 走品牌化之路,正在申遗

去年9月17日,平乐水席中的特色菜——脯肉被列入洛阳市第三批市级非物质文化遗产名录,这让平乐的“水席人”倍感振奋。“正骨、牡丹画、水席这三块招牌中,可能水席这块牌子对外的名气最小、影响力最弱,但对于当地的老百姓来说,认同度很高。”高占涛说。

的确,在带动农民增收、促进富余劳动力就业方面,平乐水席的确立下了不小功劳。平乐村有大量赋闲在家的妇女,她们成了各个水席服务队“香饽饽”。“一天管两顿饭,拿四五十元工资,到了主家还有喜糖、红包。”一名水席服务人员说。

今年年初,平乐人以“平乐官桌”的名义向市文广新局递交了市级非物质文化遗产名录项目的申报书,希望将这一传统技艺得到更好的传承、发扬。“申请‘非遗’,不仅是传承历史,更希望通过品牌宣传,让平乐水席的发展之路走得更远、更好。”郭遂欣说。

1 收入平稳,水席服务队干劲十足

2月12日,凌晨4点多,整个乡村还在沉睡中,但平乐村民郭志安家里灯火通明,几十名妇女忙着搬桌椅、抬锅灶,一派繁忙景象。

“亚静带16个人去偃师,小辉带20个人去嵩县,我去伊川……”直到5点半,将全部人员和桌椅、食材分配好之后,郭志安才松了口气。

“今天有三家的订单,一共150多桌水席,自己家两辆车不够用,又租了一辆。”郭志安说,以前他做的是长途拉货的生意,每月挣几千元

的工资。接触承做水席后,他辞去了司机的工作,跟着专业的水席师傅学习水席制作。

去年秋天,郭志安召集了一批水席师傅和服务人员,另组了一支水席服务队,月收入可达几万元。

在前往伊川的路上,郭志安给我们算了一笔账:除去原材料、人工和汽车的租赁费用、油费,每桌水席的纯利润在30元左右。“今儿生意比较好,150桌能挣4500元左右,抵得上以前开一个月的车了。”郭志安心气

十足地说。

在平乐村,心气儿足的不只郭志安一家。每天清晨,一辆辆满载桌椅食材、车身上印着“平乐水席”的汽车从村里驶出,傍晚又披着夕阳回到村里,这已成为村里一道独特的风景。

“目前平乐村大概有七八十家专做水席包桌的服务队,从业人员达1500余人,一些规模大、生意好的水席服务队每年的收入能达到三四十万元,规模一般的也有10万元左右的收入。”平乐镇政府工作人员高占涛说。

2 村民“灵机一动”,走出一条致富路

水席按照食材和菜式,分为王府席、市井席和大众席。“古时候海参席、鱼翅席、广肚席等高档水席只能在官宦府邸享用,故称王府席;中档的鸡席、鱼席、肉席多见于酒楼饭馆,称市井席;而民间办喜宴的水席多以肉、粉条、蔬菜为主,称为大众席,由于百姓认为这些好吃的平时只能在富贵人家吃到,又称其为‘官桌’。”平乐村水席师傅郭遂欣说。而平乐村的水席,就是由最乡土的“官桌”演变而来。

一无专家指导,二无资金扶持,平乐村缘何能将水席做成这样一个生机勃勃的产业?颇具戏剧性的是,这源自平乐村一名村民的“灵机一动”!

在乡下,家里办“红白事”都有以水席待客的传统。以前,农民家里过事儿,先要

自己请来大厨,在家垒砌炉灶,之后杀猪买菜,借桌借凳,请来街坊四邻帮忙。近几年,由于劳动力大多外出打工,连帮忙的人也越来越少,一场宴席下来,一家人连着街坊邻居,都累得脚丫子直转筋。

2005年,在村里开饭店的平乐村村民李喜来接到了一个朋友的委托:朋友家办喜事,但家里人手少忙不过来,便请李喜来前去操办。

“以前办场事儿累得脱层皮,这次由你负责真是省心省事,以后家里再过事儿就得这样,多花几个钱也值。”李喜来的朋友感谢他说。

“这可能是个巨大的商机!”李喜来忽然意识到,农村谁家不过事儿?谁家不摆宴席?传统的过事儿方式看来要落后了。如果自己组织专门的人员、全套

的服务,上门提供质优价廉的水席,一定会闯出一片天地。

2005年8月,李喜来投资5万元置办了桌椅餐具,召集了十几名闲散在家的妇女,组建了“喜来水席”服务队。谁家要办宴席,只需提前定好日子、谈好价钱,从几桌到上百桌都能召之即来,从水席材料的准备、制作,到棚子的架设、桌椅的摆放、宴席服务等都一应俱全。第一次开张后,这种新颖、省事的方式受到了宾客们的欢迎,之后,订单源源不断。一年下来,李喜来不仅收回了成本,还净赚20多万元。

看到做水席市场广阔,不少村民也动了心。几年内,平乐的水席服务队如雨后春笋般迅速增加。如今,平乐水席的名声越传越远。