

美丽柳市·我的梦

土厨师 石岳七
带上锅碗瓢盆做乡宴

蒜蓉蒸龙虾



蒜香排骨



红扒大鲍鱼

我叫石岳七，今年45岁，柳市镇深河田垵人，做了20多年厨师了。

从小，我的梦想就是当一名厨师。每天，长辈做菜的时候，我都会在旁边细心观察，询问做法，然后记在脑子里，睡觉前再仔细琢磨。

十五六岁的时候，我一有机会就做菜给父母吃，当然味道并不是那么理想，可是他们每次都吃得好开心，鼓励我继续努力。

母亲看到我这么喜欢做菜，就建议我去学烹饪。25岁那年，我去温州的一所厨师学校学了三年烹饪，学成后就在镇上的酒店当厨师。有了三年的酒店工作经验，2000年，我回村里当起了土厨师。

说起我们这一行，大家应该不会陌生。过去，柳市人红白喜事都喜欢在自家举行，图个热闹。一般都是邻里互助，请村里几个厨艺高、口碑好的土厨师过来掌勺，连酒席用的桌椅都是找老人协会和邻居借的。那时的菜品以鸡、鸭、甲鱼、河鳗、河鱼为主，一桌酒席五六百块钱，我可以拿到50元的劳务费。

现在生活水平提高了，很多人选择

去酒店办酒席，我们面临着最强大的竞争。我和几名土厨师进行了整合，又请了一些洗碗工等打杂的人员，组成一支20多人的团队，还自备锅碗瓢盆、桌椅和帐篷，免去主人家的麻烦。价格上我们也比酒店实惠，质量上向酒店看齐。档次高一点的酒席一桌3000元左右，普通的有1000元到2000元的。一桌下来，减去食材、人工成本，能净赚100元。我们非常重视口碑，每次办酒席，菜品和餐具的卫生情况我都要亲自把关。一条龙服务不仅能提高我们的知名度，给参加酒席的人带来酒店式的服务，也能让客户给我们介绍更多客源。

我们这些土厨师当中，有的人自己开酒店，有的自己接生意。为了让自己烧出的菜肴毫不逊色于星级酒店，我们一有空就去就酒店学习，提高自己的厨艺。我们还会经常聚在一起交流，及时了解柳市人的口味喜好变化，及时更新菜单。

现在乡村喜宴一般由四个凉菜拼盘，十个热菜组成。凉菜有鸭舌、目鱼干、海蜇头、虾干、牛肉、白斩鸡、樱桃、提子等。热菜中，柳市人钟情海鲜。野生黄鱼、龙虾、象拔蚌、鲍鱼、

三文鱼、小米炖海参、辽参鸽蛋都能彰显酒席档次。主食上汤面、炒粉干、汤圆也非常受欢迎。

作为土厨师，我的菜单里也增加了不少土特产。我的拿手好菜有两道，一道是秘制鱼头。做这道菜，对食材的挑选和蒸鱼头的时间非常讲究，调料也是秘制的。另一道是红烧牛尾巴，它是陕西传统名菜。做菜时，我非常注重配菜胡萝卜和冬笋的烹制。烹调胡萝卜时，不能加醋，以免胡萝卜素流失；炒冬笋的时候要控制好油温，否则不能使冬笋里熟外白。

20多年的厨师生涯，说不辛苦是不可能的。做厨师要耐得了高温和油烟，尤其是土厨师，我们临时搭建的露天小厨房，没有空调和油烟机，炎热的夏天，一桌酒席烧下来，我的厨师帽檐都会被汗水浸湿，衣服也早已湿透贴在身上。因为出汗多，我一天能喝5斤水。

回到家，家人总是会让我多休息。逢年过节更是忙碌，春节前后，我每天都要烧30多桌菜。经常忙到顾不上吃饭，更不要说和家人聚在一起吃酒、走亲戚。但是每次看到吃酒的人夸赞我做的菜好吃，我就觉得辛苦是值得的。

母亲总是和我说，三百六十行，有哪一行是轻松的？你那么喜欢做菜，无非是想看到吃菜的人脸上露出的微笑。如果你得到了这些，所有辛苦都值得，就应该坚持下去。母亲的话总能安慰我，给我继续走下去的勇气。妻子也一直在背后默默支持我，回到家总是能吃到她为我准备的一桌朴实又温馨的家常小菜。我常说她的厨艺了得，不是因为她做的菜有多美味，而是让我觉得很幸福。

我平时除了喜欢看美食书籍，上美食网站，还喜欢去菜场买菜。我也是吃货，经常会和朋友一起去不同的地方品尝美食。如果吃到一道非常美味的菜，我就会猜它用了什么调料和做法，然后回家仔细琢磨，反复练习。每次尝试做新菜的时候，妻子总是争着品尝第一口，给我提了很多宝贵的意见。

做厨师这一行身体很重要，所以我每天都会早起去爬山，爬到山顶的成就感让我对新的一年充满激情与希望。

董露露摄影报道

