

月接单 1500 桌,预订酒席已排到 12 月底

复苏的家宴,忙碌的乡厨

杭州家宴中心重新升腾起烟火气

本报记者 施雯 章然 潘骏

2月28日,杭州乔司良熟村的小蒋结婚,他没有选择城里的大酒店,而是在自家小区门口的家宴中心摆喜酒。环境不差,菜色甚至比城里大酒店还好。硬菜是帝王蟹、澳龙和东星斑,酒水是自带的五粮液、剑南春。

本来,婚宴预定在去年12月,但当时很多亲朋好友都阳了,只能推迟。春节期间,家宴中心的生意一下就起来了,春节聚餐大家都想选这里。

忙到什么地步?2月20日之前,小蒋的喜宴根本排不进去。

疫情三年之后,乡厨迎来生意高潮,家宴中心也迎来了烟火重生。

久违的会餐 多人的聚餐

等了三年终于安排上了

今年春节,杭州瓶窑吴先生一家60多人开心聚餐,这是这个大家族时隔3年后第一次在一起吃饭。“我们家会餐是AA制,每人150元,1500块钱一桌,大家在附近农庄吃,菜挺好。”

除了会餐,春节期间吴先生还在村里吃了好几场喜酒。3年多了,第一次这么热闹。

钱江晚报记者打听了一圈,1500~2000元一桌的饭菜,是目前杭州城郊农村会餐的平均价。农村办酒,主要是婚宴、乔迁、寿宴和白事这四大类,其中婚宴花销最高。

余杭乡厨王女士1月和2月就接了七八场婚宴单。“这边农村,5000元一桌(不含烟酒),帝王蟹、澳龙、东星斑、鲍鱼、烤全羊都上齐,普通标准是3000多元一桌。”

过去,比较传统的模式是东家自行采购食材、烟酒,请乡厨上门掌勺,在家里办酒。

纳入城市化后,农民回迁住进小区,家里就没地方摆酒席了。但习俗没变,于是不少村社回迁前,提前规划建设了家宴中心,村民只需支付给家宴中心少量场地租赁费用,就能在家门口请人吃席。

2021年6月,浙江省市场监管局曾发布《农村家宴中心建设与运行管理规范》的省级地方标准。对农村家宴中心的选址和布局、厨房、厨师、流程管理、食材采购和加工等明确提出了要求。

标准的发布和实施,解决了农村家宴聚餐场所简陋、食品安全风险高等难题,保障广大农村人民群众身体健康和生命安全,为农村家宴市场化、产业化、规范化发展夯实了基础。

家宴中心有大有小,比如,余杭区余杭街道凤联社区家宴中心,楼上楼下一共能办20桌酒席。三年疫情期间,这个家宴中心几乎就没开门营业过。

今年1到2月一共接了5家的酒席,有的是办寿宴,有的是嫁女儿。



乡村喜宴上的帝王蟹



余杭瓶窑乡宴



萧山90后乡厨卢丰

火爆的家宴中心

今年12月的场地已有人预订

家宴中心只出场地且收费低廉,通常是村社自行管理,或者委托物业代管。

余杭凤联社区家宴中心就是物业代管,收费标准是每桌25到30元卫生费,水电煤气费实用实收。

临平良熟村家宴中心自带观光电梯,有上下两层餐饮大厅,一共可容纳150桌酒席。

收费标准一场15桌以内收500元,15桌以上收1000元,水电煤也是实用实收。

今年1月10日到2月19日春节期间,乔司良熟家宴中心生意火爆,他们推掉各类酒席订单,只做春节会餐。

工作人员每天早晨7点开门,一直要忙到半夜11点多,才能搞完卫生回家。

数据统计显示,30天共接待了1500多桌会餐,每桌餐标是1500元。

婚宴标准比较高,刚在家宴中心办完婚宴的小蒋说:“我们农村酒席吃两天,一个正餐,一个便餐,每桌食材花销5000元,含烟酒8000元。这样的搭配,办到城里酒店,至少要1万元一桌。”

翻了翻家宴中心今年酒席的预订单,记者发现,从3月到12月,每个月都有人预订酒席,而且基本都是婚宴。

3月的酒席,几乎天天爆满,现在已经预订了23家。办酒比较集中的5月,已经预订15家,9月11家,10月16家。

最晚的12月都已经有5家了,最晚的订单目前排在12月23日。

忙碌的乡厨复苏

90后乡厨整个2月忙得团团转

农村家宴复苏,最忙的自然乡厨们。

卢丰是杭州萧山一家单位食堂的厨师,兼职做乡厨,是萧山乡厨中不多见的90后。刚刚过去的2月份,他的乡厨生意达到从业以来的一个高峰。

“2月份总共办了十七八场农村家宴,从正月初一开始,一直忙到月底才结束。春节,我连走亲戚都没去。”卢丰说,他的乡厨朋友也情况类似。

“以前团圆宴,家人一起聚聚,一般是1000多元一桌,今年2月好像大家都很高兴,也舍得花钱,基本维持在2000多元一桌。”卢丰说。

他接了5场告别宴、10多场团圆宴、4场满月酒,最高标准的一场是3000元一桌。一桌二十多个菜,8个冷菜,大龙虾、东星斑、花蟹、基围虾、羊排,几乎成了标配。

农村家宴上的2500元一桌,差不多可以比得上高级餐厅7000~8000元一桌的食材。一般一场品质好的农村家宴办下来,东家要花10多万至20万元。

卢丰从2008年开始学厨师,最初是在各家饭店干活。在家人点拨下,他开始做乡厨。疫情前,仅兼职乡厨,他一年能挣二三十万元。

作为兼职,他一般会东家先约好时间,请假找好代班,或者利用周末等空闲时间去做。

“我现在就是两头都不放弃,正职和乡厨两手抓,这样能保证一年起码有30万的稳定收入。”

普通家宴一般每桌收150元的服务费,高端家宴收180元。“高端家宴涉及的菜式复杂一些,服务费也高一些。最高的一天,我赚了七八千元,按平常一天30桌来算,也能有5000元左右的收入。”

越高端的家宴,乡厨们挣得越多,但收入背后是辛苦。他从早上7点,一直忙到晚上八九点才结束。

卢丰已经收到下半年的5场婚宴预约。他告诉记者,做乡厨辛苦,也要创新,口碑好,邻里街坊叫你的时候会更多。

