



农村宴席：舌尖上传承的乡土魅力

本报记者 何春泉 文图

用了几十年的老式大方蒸笼，只有在吃土席时才能看到。



在奇台县的土席上，过油肉是必不可少的菜肴。



帮厨端着托盘将刚出锅的美食送上桌。



鱼是各地土席上必不可少的，寓意着年年有余。

凌晨7时许，夜色沉沉，冷风将杨春的困意吹醒，他开着装满“吃饭家伙”——菜刀、锅碗、炉灶、桌椅的货车出发了，他要为一户娶媳妇的人家办40桌农村宴席许多地方习惯叫“土席”。

不一会儿，奇台农场一户宽敞的农家庭院里便出现了热火朝天的忙碌景象。手脚利落，忙着洗菜洗碗的帮工阿姨，热着油锅准备炸丸子、鱼的掌勺厨师，动作娴熟，提前准备冷菜的切配工……这便是杨春的乡厨团队。

在奇台乡间，凡是有红白事，主人家大多会在家中办一场宴席，邀请四邻八乡的亲朋好友相聚，这就是富有特色的“土席”。乡厨是这种习俗的灵魂人物，他们辗转乡间村落，操持一场又一场流动的盛宴。

杨春是奇台县西地镇东地村人，他的父亲做乡厨40年，耳濡目染下，杨春也爱上了这行。杨春17岁便跟随父亲学做土席，在26岁那年，他便独立做起了土席。20年过去，杨春的口碑在奇台县一带很有名气，“只要在西地、三个庄子、五马场等乡镇说起杨师傅，几乎都知道我。”杨春笑着说。

乡间办酒席的氛围是最具有烟火气的。杨春

告诉记者，其实自己最喜欢烧的还是喜宴。春节期间，杨春的乡厨团队烧了近千桌土席，全村村民一起吃，现场浓浓年味的热闹劲儿让人陶醉。

奇台人对吃是非常讲究的，这从乡间土席上就能看得出来。过油肉、糖洋芋、羊肉烧条子、三鲜汤……杨春传承了奇台土席手艺，但也注重菜品的创新。结合主事家庭的需求和口味的变迁，他将盐水大虾、葱爆鱿鱼等海鲜菜肴端上了土席，受到食客的大力追捧。

“时代变迁了，拿现在和过去比，真的完全两样。早年我给办事的人家烧菜时，最多12个菜，如果台面上有鸡、鸭、鱼、肉，那就是相当好了，主人很有面子。”杨春说，印象最深的是2019年举办婚宴的人特别多，这一年共做了近4000桌土席。

说话间，鞭炮响起，秧歌扭起，欢声笑语间，新郎背着新娘跑进了院。主事人中气十足地喊：“开席了！”杨春利落得手起勺扬，各种美食依次出锅上桌。

烟火气、欢笑声、热乎劲，主人了却心事，亲友享受相聚的温馨，人人脸上都挂着笑容。操办一场土席让婚宴更为热闹喜庆，蕴含着浓浓的人情味，在无形中延续着一种乡愁，让人陶醉。



喜宴开席之前，请来的表演者扭着秧歌，把现场的气氛带动起来。