



文/片/视频 记者 王媛
实习生 徐佳宁 济南报道

4月1日凌晨5点,天刚蒙蒙亮,外石村村民王方桥就开始忙活了,做豆腐,揉面,切菜……村里的小广场上开始升起袅袅炊烟。当日是周六,恰逢清明假期,为了迎接四面八方来村里游玩的客人,王方桥和其他几个志愿者早早地开始准备当天的大锅菜了,党支部书记、村委主任王振也将提前买好的新桌子摆放整齐,“上周末游客来了将近200人,桌子都不够用了。”王振笑着说。

外石村位于济南南部山区柳埠街道,是个安静秀丽的小山村。早些年,村民们靠种地和外出打工为生。2020年,村里陆陆续续建了一些民宿,渐渐热闹起来。为了能吸引游客,王振就萌生了做免费的大锅菜的想法。外石村距离济南市区不远,村里有70多个在外打工做过厨师的村民,包括王振和王方桥。今年42岁的王振在加入村委之前,也做过十年的厨师。王方桥则是在村里做了40多年的老厨师。“这么多有经验的村民,一定能把这锅菜炒好!”抱着这种想法,外石村的大锅菜就在2025年3月份开张了。

为了炒好这锅大锅菜,王振特地从网上定制了一口直径两米的大铁锅,由69岁的王方桥做主厨,有经验的村民也加入进来。有的蒸馒头,有的做豆腐,有的包水饺,还有的烧烤……每逢周末,大锅菜都会如期开火。当日上午,灶台下的炉火燃烧着,烟囱里青烟袅袅。王方桥挥动着两米高的铲子不停地翻炒,香气四溢的饭菜冒着滚滚热气。不一会儿,游客们就像闻到香味儿一般,从四面八方赶来,村里路边的停靠车辆很快排起了长队。

有的游客第一次来,好奇地拿着手机东拍拍西看看。有的游客则是“回头客”了,熟练地坐在桌子旁静候开饭。不一会儿,早上现蒸的老面馒头先出锅了。个个白胖白胖的,格外诱人。紧接着,浆水豆腐和豆浆也做好了。旁边的时令小炒摆满了春季的野菜,游客们忍不住点几道野味尝尝鲜。中午时分,只听王方桥洪亮的吆喝声:“大锅菜开饭咯!”游客们瞬间排好了队,争相品尝着大锅菜的美味。“就像小时候围在老家的炉灶旁边,吃到的都是小时候最淳朴的味道。”不少游客边吃边感叹。

游客来了,小村庄“活”了。王振说,自从大锅菜开炒以后,外石村知名度越来越高了,村民们的收入也多了,这口大锅菜还会继续炒下去,越炒越旺。



随着王方桥的一声“开饭咯”,大锅菜前瞬间挤满了游客。

免费大锅菜 炒香小山村



王振是“总管”,不但大小事儿都操心,还要经常给主厨王方桥打打下手。



阳光下,王方桥正在翻炒大锅菜,香气四溢。



王振有时还要在后厨帮帮忙。



干了40多年厨师的王方桥,每周末都是大锅菜的主厨。



游客们见到如此大的“大锅菜”很是好奇,纷纷拍照留念。



热气腾腾的老面馒头出锅了。



周末的村广场变身“农家乐”,游客们尽情地享用着免费的大锅菜。



大锅菜不但引来了游客,还给村民们带来了收入,村民们自发摆起小摊儿,各种野菜山货吸引着游人。

微纪录



扫码看视频