

「水滸之鄉」的粗獷食俗

戴永夏

魯西南（即山東省西南部）地處黃河下游，因曾是《水滸傳》中的梁山好漢揭竿起義的地方，故又稱「水滸之鄉」。這裡歷史文化悠久，自然條件較差，生存環境艱辛，與之相應的民風民俗也更加粗獷、豪放。這從百姓的日常飲食中，也能得到充分體現。

端着飯碗「趕飯場」

在魯西南的一些農村，有一種獨特的吃飯風俗。每到吃飯時，男人們便端着飯碗走出家門，聚攏在一起邊吃邊聊，俗稱「趕飯場」。

「趕飯場」的場地比較隨意。有的就在大門前，屋簷下，三五夥，說說笑笑；有的在街上或場院裡的傳統「飯場」（也叫「飯市」），多人相聚，熱熱鬧鬧。到「飯場」吃飯的，多數是成年男子（老人、小孩和婦女都在家中吃飯），他們在一起談天氣，拉家常，說農事，話今古……上至國家大事，下至村內新聞，無所不談。年紀大的，愛回憶過去，常發思古之幽情；年紀輕的，則頗憧憬未來，對

美好生活充滿嚮往。一些讀過點古書的，則喜歡搬弄《三國》《水滸》裡的故事，即使出現「關公戰秦瓊」之類的笑話，也沒人指責他們「學術造假」。於是，「飯場」便成了新聞來源之地，知識傳播課堂，也成了人們交流生產經驗、和諧鄰里關係、處理家庭糾紛的地方。人們習慣上認為，不到「飯場」吃飯的人，是家中日子過得不好，沒有臉面和鄉親們相聚。

「飯場」是學習的課堂，也是表演的舞台。鄉里人的一些傳統美德，常能在這裡顯現。當男人到離家較遠的「飯場」吃飯時，常常剛吃完一碗

飯，自己的女人便會出現在身後，不聲不響地把新盛好的飯碗遞上來，再把空碗接過去，然後悄悄離開，不說一句話，溫情卻盡在其中。有那放不下架子的男人，剛吃完一碗飯，便端着空碗，向着自己的家門高聲長腔地喊道：「孩他娘喫——」那邊應一聲：「哎——」這邊吩咐：「添飯喫——」妻子就急匆匆地跑過來，取了空碗，回家盛滿了飯，再送過來。兩人的配合是那樣默契，舉手投足，都包含着濃濃的親情。

「趕飯場」的習俗，在魯西南各縣都有，只是一些細節上各有不同特色。如東明縣的男人「趕飯場」，左手食指與拇指卡着一個大碗（俗稱「圪箕」），無名指與小指夾一碟鹹菜；右手三指執筷，二指拿湯匙。這是從小練就的本領，人人都能操作自如。誰若帶來新鮮菜餚，必放在地上，大家共同品嚐。那菜餚雖然簡單，但在一塊吃起來卻是其樂無窮……

豪飲之風今猶存

讀過古典小說《水滸》的人，無不為梁山好漢那「大碗喝酒，大塊吃肉」的豪飲之風所折服。

如今，時光雖已過去了九百多年，但在魯西南一帶，這種豪飲之風依然存在。當地流傳着這樣一句諺語：「有菜無酒不客，有酒無菜是好席。」可見當地人對酒是何等看重。

魯西南的豪飲之風，常見的有如下三種：

一曰「喝亮盅」。飲宴時，全席只備一個盅子——那其實是一個可盛二兩多酒的酒碗。在席桌的中央扣過一個大碗，將那唯一的酒盅放在大碗的底上，高高亮出來，十分顯眼。宴席開始時，主人將「亮盅」內斟滿酒，右手執盅，左手托着盅底（俗稱端酒），敬在客人面前。客人接過來一飲而盡，主人便特別高興。客人飲過，空盅放回桌子中央，所有陪客的都不必再勸，依次自取酒盅，滿斟而飲。大家都喝過，主人再為客人端第二盅。如此循環，客人喝得越多越好。不然，也要連飲三杯，名為「桃園三結義」。

二曰「推磨」。先備下一隻足可盛一二斤酒的大碗，選烈性白酒將碗倒滿，放在首席客人面前。首席客人不推不讓，伏身牛飲。喝過一大口，再推碗給下一位。下一位一樣地伏身飲過，依次向後推。這樣周而復始，一輪一輪地喝下去，不許有半點作假。誰若弄虛作假少喝了酒，則會被人瞧不起，從此名譽掃地。更有甚者，喝到極興奮時，領頭的人起身將魚湯倒入酒中。這是一個盡醉的信號，有誰清醒着離席，他就算不夠交情。近年這種風氣有所改變，一般不再用大碗「推磨」，也不要求盡醉。但在有些場合，還是要先取一隻碗來作一圓「推磨」的樣子，表示



■豪飲之風今猶存。

網上圖片

過了「遵古風」之後，再換杯按新風氣飲酒。

三曰「敬三杯」。梁山的英雄好漢，處處講一個「義」字。在水泊梁山舊地飲酒，也忘不了「桃園三結義」這個典故，「義」字當先。請客人喝酒，一敬就是三杯，少喝一杯就是不夠朋友，不講「義氣」。

婚宴飲酒，時間很長，常常從中午一直喝到晚上。宴席排開，各個桌上的客人互敬對飲之外，有三次敬酒一般是推辭不掉的。第一輪向各席客人敬酒的是新郎的兄弟。來敬酒的人必有一個人陪着，這相陪的人肩上搭着一條潔白的毛巾，一手掙着一瓶白酒，一手拿着一個可盛二兩酒的酒杯。到了席間，作陪的人用毛巾揩過杯子，斟滿了酒，遞給主人，由主人端向客人，每位客人都連飲三杯。第一輪過後，各個桌上繼續飲酒。過些時，第二輪，新郎本人前來敬酒，照樣是每人三杯。又過些時，新郎的父親第三輪來敬酒，仍然是每人三杯。按當地風俗，確實酒量小的，前二輪還可以推辭不喝。但是第三輪，新郎父親的敬酒是非喝不可的。到最後，三輪都痛快喝完的客人，最使主人高興。

酒宴中的菜餚，最受重視的是黃河鯉魚，做法多為大燉與清蒸。上魚菜時，極重規矩，魚頭必定朝東，俗稱「魚頭朝東歸大海」。主客是文人，要把魚肚對着他，稱他「滿腹文章」；主客是軍人，則要把魚脊對着他，誇他是「棟樑之材」，總名為「文腹武背」。在正式場合，放錯了魚的位置是失禮的。

對於魯西南民間的這種豪飲之風，許多旅遊者都深有感受。香港詩人孫重貴先生曾親到山東梁山旅遊考察，他在《山東省自助遊》一書中曾這樣寫道：「梁山人秉承其『梁山好漢』的豪爽氣概，待人熱情實在，現時依然有『大塊吃肉』，『大碗喝酒』的遺風。筆者便是在盛情難卻之下一醉方休，結果差點誤了旅遊考察的大事。讀者若無海量，當有心理準備，適可而止。」

豆棚閣話

珍珠筍

友人中有幾位是虔誠居士，事佛頗為精懃，每逢佛誕或特殊節日，都要參加齋會。我多次聽聞他們誇讚淨筵上的齋菜製作精美，滋味獨特，不禁動了心，遂隨行去吃了一次。其中有一道羅漢齋，是用香菇、腐竹、木耳、蓮子之類的瓜果蔬菜烹就，另添有幾個玲瓏精巧的玉米筍作為點綴，食之脆嫩，極為爽口。一道看似平常的菜式，有了玉米筍的參與，也就具有了別樣的韻味和風致。

玉米筍是甜玉米尚未成熟、只有手指大小的幼嫩果穗，因穗上的玉米粒微微隆起，有如珍珠齊列，食之如同嫩筍，故有一個非常好聽的名字：珍珠筍。在過去，珍珠筍沒有形成專門種植，為供尋找異味的達官貴人一飽饑吻，都是在玉米剛結苞時將幼穗採摘下來，去掉外面的苞葉和花絲，入廚充餽，是很珍異的蔬食。

清人何剛德的《春明夢錄》載，梅蘭芳的祖父梅巧玲，當年也是京中名伶，他曾在家中私房菜款待常來捧場的京官，席上諸味，以珍珠筍為最美。時任京中部曹的何德剛也是梅家席上貴賓，得嚐異味後，何德剛後來轉到江蘇、江西任職，每到一地，都會在官署後面闢一塊地種植玉米。凡宴賓客，就「踏破半畦蜀黍」摘珍珠筍令家廚仿製，其清鮮滋味，亦是令客人交口稱讚。

上世紀90年代初，因得邊境貿易之便，敝鄉作為中轉的集散地，市面上有大量來自東南亞的珍珠筍罐頭發售，一年四季都可買到，價錢也不貴，是很家常的蔬食。酒樓餐館也爭相推出以珍珠筍製作的新菜餚。大廚們挖空心思，把河蝦焯熟去殼，將腰果、松仁用沸油炸酥，然後伴上蝦仁和珍珠筍一同烹炒。起鍋時再精心裝盤，盛在一隻形如荷葉的青花瓷盤裡面，遠遠看去，紅色的蝦仁，黃色的珍珠筍，象牙色的腰果，白色的松仁，色彩搭配得極為搶眼，味道如何暫且不說，視覺上就已十分賞心。及至入口，那香酥粉糯的口感，撩撥味蕾的滋味，幼嫩爽脆的清鮮，都被展現得淋漓盡致，可謂是形、色、香、味俱全。

也有人偏愛珍珠筍的淡雅香氣，用與排骨一同燉湯，精於飲饌者，還會添放幾粒乾貝烘托香氣，使湯水清香之餘又帶有溫潤的甘甜，口感更為飽滿。而以珍珠筍作為配菜輔料，無論賣相還是味道，都有錦上添花的效果，所以人們在烹製海味時，也常會邀請珍珠筍出演配角。如燜海參，珍珠筍就是不二之選。柔滑彈牙的海參，與清爽可口的珍珠筍相互濡染，合作無間。在對方的魅力感召下，海參裏染了珍珠筍的香氣，珍珠筍也蘊蓄了海參的濃鮮，讓人品嚐之後，不禁要擊節稱賞那盡彰其美的滋味。

古人將金魚比作漢時遊戲人間的東方朔，若以此類比，珍珠筍就是晉時高潔脫俗的嵇叔夜。



網上圖片

卞允斗

豆腐梆子

聲使關公的豆腐賣得很快，後來做豆腐的人為紀念關雲長賣豆腐，就興起了使用敲木頭來招攬生意的風俗。

豆腐梆子用整段的硬木塊做成，最常用的是棗木，其次是槐木。木工先在一段長約30公分的木頭上面開一長約20公分，寬約5公分的豁口，從此處把木頭內部掏空，把木頭外表打磨得圓滑美觀，然後把手柄裝入底面固牢，再配上一根如鼓槌樣子的敲棒，一副梆子便做好了。有的豆腐世家，梆子世世代代傳承下來，已是油光鋥亮，經過長年累月的敲打，兩面也已是呈現不規則的凹狀。豆腐人家把老豆腐梆子視為珍寶，用的時間越長，發出的聲音越好聽。

曾記得小時候，隨着「梆，梆梆；梆，梆梆」幾聲梆子聲響起，那些忙着張羅早飯的村婦，端着碗或拿盤紛紛走出家門，循着那美妙的聲音而去。小推車或擔子上的豆腐透着溫熱，小商販揭掉雪白而濕漉漉的籠布，村婦們圍上去就像爭看掀開蓋頭的新娘一樣。品頭論足一番後，把瓢裡盛着的豆子讓小商販稱一下重量，再根據確定的換算標準，用特製的豆腐刀拉下豆腐，稱一稱重量，放到村民們的器皿裡。

在中國農村，人民公社時期及以前相當長的階段，通常不叫賣豆腐，叫「換豆腐」。計劃經

濟條件下，糧食是統購統銷物資，大豆既是糧食作物，又是經濟作物，種植的數量和產量都很少，成為稀有糧食品種。生產隊分給社員的很少很少的大豆，除了換油就是換豆腐吃。集市上不允許買賣大豆，就是零星買賣的也只能東躲西藏，偷偷摸摸進行交易。大豆的嚴格控制下，賣豆腐的小商販就只能以物易物了，故稱為「換豆腐」。

多少年過去了，隨着市場經濟的不斷發展，豆腐這一人民生活必需食品，已經形成了專業化生產和小作坊生產雙規運營產品。工廠化專業生產的豆腐進入了城市各大超市，其品種多樣，銷售形式多渠道，訂單銷售不用再吆喝叫賣。現在走村串鄉的小作坊經營者，也基本上改變了新促銷方式，很少用梆子來廣而告之了。改用的低音喇叭，用錄音集成播放器，極個別的商販高聲喊幾聲「豆腐」，也是為了增加肺活量，鍛煉身體罷了。

豆腐梆子代表著一種歷史的演變過程，它的功勞是不可磨滅的，它見證了歷史，推動了歷史的進程。聽慣了梆子聲音的大有人在，這部分人不習慣聽喇叭裡發出的噪音聲，那種刺耳、俗氣給人一種煩躁的感覺。久而久之，人們會感覺到今天的豆腐不如過去的豆腐原汁原味，是懷念「豆腐梆子」的緣故？還是豆腐製作者高產高效，甚至加入豆腐「添加劑」惹的禍？這個答案毋庸置疑，豆腐梆子不應該退出歷史舞台，願意聽到它那樸實無華的聲音，願意吃上原生態的豆腐，更願意豆腐為消費者的身心健康增加原動力。

吳翼民

搬家小記

搬家是當今老百姓的一大賞心樂事。雖然很多人買不起房，尤其是大學畢業生在城市創業，過着租房居住的日子，但多數老百姓的居住條件畢竟在不斷地改善。問周圍的朋友，近些年普遍都有過搬家的經歷，有的已經搬過數次，無不由狹小而寬敞、由簡單而精良，搬家遂成城市一大時尚。

搬家很辛苦，卻苦得其所。有着對新居新生活的美好憧憬，苦些是無所謂的。

搬家包含着許多地方民俗風情，是很有情趣的。有些傳統習俗已經落伍，譬如為了討「紅紅火火」的吉利口彩，在搬家的時候需搬上一隻燒旺的煤爐，可現在的煤爐到哪裡覓去？都燒上煤氣和天然氣啦。老人們信這口彩，想着法子去弄一隻燒旺的爐子，率先搬入新居。與爐子一同搬進新居的還有「竹竿節節高」或「甘蔗節節高」，現在的新居已經不用竹竿晾衣了，多半就取也有「節」的甘蔗，寓意是搬家

雙，取「紅火」和「好事成雙」的口彩。近年來除了饅頭和定勝糕，花色品種多了許多，店家還分了若干個檔次，經濟實惠的約10元左右就能訂上一份，稍高檔點的，20至30元不等，豪華型的都在50元左右一份了，又有了新的變異，改成了奶油蛋糕。搬一次家，幾十上百份是必定得發的，——親朋好友得發，搬離地的鄰居得一一派發，意在不忘舊情；搬達地的鄰居更加得發，一幢樓、至少一個門廳的上上下下都得發，意在修結新好。譬如我前幾年搬家，連小區的門衛也沒有跳過，通過派發搬場糕團算是與鄰居們和門衛們照面過了，人家至少認得了你這個新住戶，以後的日子就請多多關照了。

搬家妥貼後，要請客吃上一頓，以招待「出禮」的親戚朋友。北方有個挺好的名稱叫做「穩鍋」。民以食為天，一家之計，吃飯是最重的，也就是鍋台最為要緊，得穩住了鍋，才能穩住家嘛。從這個道理理解，這一頓搬家飯應該在新廚房、新鍋台上烹製才名副其實，但現在大多數都上飯店去了，怕麻煩、省事，可不是麼，剛搬好家，千頭萬緒的忙亂，哪有閒工夫在家裡的廚房忙活？

袁枚的《隨園詩話》中提到羅履先的《南漢宮詞》：「莫怪宮人誇對食，尚衣多半狀元郎。」南漢小朝廷在宮內負責皇帝服飾的「公務員」，多半是狀元郎！而且這些狀元郎還和宮女們成對成雙，因為他們不僅在精神上被閹割了，連肉體上也被閹割了。但袁枚說：「唯南漢狀元不可作，」《十國春秋》載：「劉巖（巖）定例，作狀元必先受宮刑。」則被不少人誤解了，因為《十國春秋》並沒有寫劉巖有這個定例，袁枚是在說狀元的時候把「劉巖」作為了南漢的代稱。

劉巖之兄劉隱為後梁南唐海王，他死後，劉巖繼承稱帝之後，繼承了哥哥厚待士人的做法，唐朝被流放到這裡的大臣們的後代，以及為躲避戰亂而逃到本地的士人，都受到重用。唐朝名門出生的劉巖被任命為宰相後，情緒一直很低落，劉巖設法把他在洛陽的家屬都接了過來。讓趙光胤感激不已。能這樣做的人，自然不會想到要閹割大臣。所以一些人也為南漢政權做了不少貢獻，比如簡文會是劉巖時的狀元。

袁枚在《隨園詩話》中提到羅履先的《南漢宮詞》：「莫怪宮人誇對食，尚衣多半狀元郎。」南漢小朝廷在宮內負責皇帝服飾的「公務員」，多半是狀元郎！而且這些狀元郎還和宮女們成對成雙，因為他們不僅在精神上被閹割了，連肉體上也被閹割了。但袁枚說：「唯南漢狀元不可作，」《十國春秋》載：「劉巖（巖）定例，作狀元必先受宮刑。」則被不少人誤解了，因為《十國春秋》並沒有寫劉巖有這個定例，袁枚是在說狀元的時候把「劉巖」作為了南漢的代稱。

劉巖之兄劉隱為後梁南唐海王，他死後，劉巖繼承稱帝之後，繼承了哥哥厚待士人的做法，唐朝被流放到這裡的大臣們的後代，以及為躲避戰亂而逃到本地的士人，都受到重用。唐朝名門出生的劉巖被任命為宰相後，情緒一直很低落，劉巖設法把他在洛陽的家屬都接了過來。讓趙光胤感激不已。能這樣做的人，自然不會想到要閹割大臣。所以一些人也為南漢政權做了不少貢獻，比如簡文會是劉巖時的狀元。

袁枚在《隨園詩話》中提到羅履先的《南漢宮詞》：「莫怪宮人誇對食，尚衣多半狀元郎。」南漢小朝廷在宮內負責皇帝服飾的「公務員」，多半是狀元郎！而且這些狀元郎還和宮女們成對成雙，因為他們不僅在精神上被閹割了，連肉體上也被閹割了。但袁枚說：「唯南漢狀元不可作，」《十國春秋》載：「劉巖（巖）定例，作狀元必先受宮刑。」則被不少人誤解了，因為《十國春秋》並沒有寫劉巖有這個定例，袁枚是在說狀元的時候把「劉巖」作為了南漢的代稱。

袁枚在《隨園詩話》中提到羅履先的《南漢宮詞》：「莫怪宮人誇對食，尚衣多半狀元郎。」南漢小朝廷在宮內負責皇帝服飾的「公務員」，多半是狀元郎！而且這些狀元郎還和宮女們成對成雙，因為他們不僅在精神上被閹割了，連肉體上也被閹割了。但袁枚說：「唯南漢狀元不可作，」《十國春秋》載：「劉巖（巖）定例，作狀元必先受宮刑。」則被不少人誤解了，因為《十國春秋》並沒有寫劉巖有這個定例，袁枚是在說狀元的時候把「劉巖」作為了南漢的代稱。

袁枚在《隨園詩話》中提到羅履先的《南漢宮詞》：「莫怪宮人誇對食，尚衣多半狀元郎。」南漢小朝廷在宮內負責皇帝服飾的「公務員」，多半是狀元郎！而且這些狀元郎還和宮女們成對成雙，因為他們不僅在精神上被閹割了，連肉體上也被閹割了。但袁枚說：「唯南漢狀元不可作，」《十國春秋》載：「劉巖（巖）定例，作狀元必先受宮刑。」則被不少人誤解了，因為《十國春秋》並沒有寫劉巖有這個定例，袁枚是在說狀元的時候把「劉巖」作為了南漢的代稱。