

民俗采风

走亲吃饭讲究多

燕台石

烟台人过年,从正月初二开始走亲访友,川流不息的人群奔走在通衢阡陌、大街小巷。地域风俗不同,走亲戚的顺序不尽相同,大体顺序是外甥拜姥姥家、闺女携女婿走娘家,然后是到姑姨家。除特殊情况外,一般要回拜,如此一直能延续到正月十六。

走亲戚少不了吃客饭,这是过年期间亲戚之间交流的重要方式。通过吃客饭表达彼此关心和尊重,让亲戚更加亲近和增进了解,既体现了传统,又烘托了节日气氛。过年期间,几乎家家都要准备美酒佳肴待客,家庭主妇或男主人将自己的拿手好菜奉献出来,与亲朋好友同庆同乐。谁家过年来的亲戚多,被认为是日子过得红火。

在本地走亲访友,多是当日去当日还,主家待客以晌(午)饭为主。晌饭过后至下半晌多时,客人动身告辞,富足好客的主家必再备一餐,餐后才行,名为“二道饭”。也有客人一进门,主人就张罗吃喝的,就有了“三道饭”。通常客人进门,先招待一碗荷包鸡蛋,不算一餐,名为“烧水喝”。

走亲戚吃客饭不同于一般的酒局和应酬,其中有许多讲究。记得小时候走亲戚,父母总是千叮万嘱咐,不论到谁家都不要失礼、失言、失态,否则,被亲戚挑了礼,会被人笑话,甚至因此断了亲的人家都有。

座次有讲究:吃客饭首先要注意不可乱坐。就座次来讲,是“尚左尊东”“面朝大门为尊”。按传统习惯,主客应坐在主人的上首。过去一般家宴多设在炕上,用炕桌(亦称小桌),桌上置案盘。向外方位之左为首席,右次之,余依次递推,末席坐在炕桌头,陪客一般站在地上张罗。

比较讲究的人家来了客,在“客屋家”即客厅、堂屋坐席。在客屋家里,一般有八仙桌,多数只坐六个人,靠近门的一面不坐人,这一面挂桌帷。冲着门的为上座。若门朝南开,则东面为大客,西面为客人,这二位是冲着门坐的,大客刚好在主人的左手一侧。这两人占了八仙桌的一个边,除掉靠门的一个边,还剩下左右两边,能坐四个人。主人左手这边侧面靠里坐着二客,靠外坐着四客,主人右手靠里坐着三客,靠外坐着五客或者副陪。但现代人有的不一定严格按上述座次安排,只要把主客、年长者让于上座就行了,其他人则随意坐。

菜肴精心做:主人待客的饭菜,必定是自己的拿手菜,都是经过精心准备的时令蔬菜和海鲜、肉类。有的人家厨艺不佳,还要请厨师登门操刀或到酒店订餐。普通为六盘炒菜、四碟冷菜;丰盛则八盘八碟。亲戚人数多的宴席则在客屋用八仙桌,一般根据菜品多少设四一六席、四二八席,也有设四四八席的。上菜的顺序、放置的位置,亦各有规矩。菜肴可称“个”,可称“盘”,也称“些”。席间重鱼,上鱼有定序,一般八个盘之席,第“末”为鱼,“十六盘”之席,第八盘为鱼。上鱼之前斟满酒,食鱼必干杯,过此则可随便。还有“客不翻鱼”的习俗。客人在品尝主人的拿手好菜、一饱口福的同时,应对主人的盛情款待和精湛厨艺适时恰当地给予赞赏,以表谢意。

上菜讲次序:客人入座后,主人往往会邀请客人点菜,以表尊重和了解忌口情况。如果你是客人,不要在点菜时过于主动,在主人盛情难却时,可以点一个不太贵、又是大家喜欢的家常菜品,并征询一下桌上其他人的意见,再请主人确定。上菜一般从餐桌的左首上右首下,上菜顺序一般为:冷盘—主菜—热菜—甜菜—点心—汤—主食—水果。作为客人入座后,不要立即动筷子开吃,而应等待主人举筷子示意后再开始,俗话说:“主不动,客不食。”在主人还没示意结束时,客人不要自行离席。

喝酒须适量:吃客饭少不了喝酒,喝酒的讲究特别多。主人敬酒时要起立回敬,待长辈相互敬完后,才轮到晚辈敬酒,敬酒一定要站起来,双手举杯。敬酒一般按顺时针依次进行,不能厚此薄彼。敬酒要有说词,符合时节和被敬人的身份。敬酒要自己先喝,“先喝为敬,后饮为尊”。不可勉强劝酒,以免彼此席上失态,失态即为失礼,是吃客饭的大忌。

走亲戚吃客饭结束后,一般不要继续在亲戚家停留时间过长,有“客不走,主不安”一说。当主人送到门口将分手时,客人应主动与主人握手道别,感谢盛情款待,并说“请回”“留步”“再见”之类的客套话。

古人说:“不知礼,无以立。”过年走亲戚懂得和掌握吃客饭的礼仪,对每一个人来说既是对传统文化的传承,也是现实生活中不可缺少的知识,代表着家庭教养、个人素质和文明程度,绝非仅仅是吃吃喝喝那么简单。



正月请客那些事

牟民

居家过日子,忙碌一年,日常里免不了遇到急难事。求人帮忙,欠下人情债,心里记着,在适当时候还人情。正月恰是空闲,又提前预备了丰盛的年货,过了除夕,那就要请客,把欠下的人情还了。

有些客非请不可,比如给你解困的;有些客可请可不请,属于关系户,平日你来我往,攒下的友谊情。“往而不来,非礼也;来而不往,亦非礼也。”《礼记·曲礼上》说的我往你来,你来我往,其中不乏还情之往来,但也有相互“淋水”保持友谊的意思。真正情义,不求往来。正如真正的客人,他不求你还情,可欠人情不还清,心里老记挂着。如此请客,客人一般会到场的。

请客,要提前三天告知,为“请”,很郑重,有“邀请、请求”之意。客人知道了,应答了赴宴,那就要在三天后,推掉一切要务,专心前往。因为客人心里明白,他是真正的宾客。

有贵客,要有陪客人,这虽然不在请客之列,但也代表主人待客的隆重性。让谁陪客,心里也早有目标,那就提前两天通知,称为“叫”,有“呼叫、招呼”之意,意思是“招呼”你来喝酒,来陪酒,你不是贵客。被叫之人自然知道自己的位置,临场陪好酒,别抢了风头。

临到请客那天,如某位贵客有急难事,不能来了,准备了十个人的酒席,突然缺了一个,有些缺憾,赶快再去通知一个关系可以的,为“提”,把你临时“提来、带来”,凑凑数,陪衬一下。有些上对下,“提携”你喝顿美酒之意。正月里常常碰到此类被“提”的人,家家请客,真正的客人大多都是乡间手艺人,或者某些有职位者,为人办了许多事,许多人家非请请你不可。到时候,被请的人家家都去“请”,请客的挨不上号,也可能客人答应了,临时被别家请了去。请客的没有把客人领回家,走到半路上,可能见了适合被“提”的人,那就提回家去。

到了请客高潮时,街面上人来人往,都急着请客,叫客。忽然碰到要好的朋友,上去拉着你往他家走。这位又忘了自己的职责,酒瘾来了,跟着去了。把自己家的酒席摺在一边,酒后免不了受到女主人的一番责骂。其实,请客为的是行礼仪,成就融洽和睦的民风,非专为饮食也。

一般请客,主人会安排在炕上。五六个人或者七八个人。座次各地不同,炕桌南北摆开,按“长者先,幼者后”顺序,长幼有序,其中也有情义大小之别,不一定按年龄大小就坐。大客三客并排坐东,大客在北,三客在南。二客四客并排坐西,二客坐北,四客坐南,其他的随意坐。主人和陪客的在炕下,斟酒端菜。隆重点儿的请客,那就在东间空闲屋里摆张八仙桌。东为东道主,也说做东。《礼记》中有这么条规定:主人就东阶,客人就西阶,客人进门后,主人要让客人坐在客厅西边的位置,然后自己再坐在东边的位置。后来有了八仙桌,座次有了改变。东为大、为首。现代请客,以左右区分长幼位次,官场宴席,先看主陪位置,主陪右边为大客,左面为二客。对面副陪右面为三客,左面为四客,其余可以依次在客人身边就坐。

古代以右为尊还是以左为首,没有一定的标准。史书上说“虚左以待”,明显尊左。曹操就说过,左大。可孙权却说,他以右为尊。这也有根据,廉颇和蔺相如就有左右之争“位在廉颇之右”,又有“无出其右者”的典故,明显以右为尊。

乡间为八仙桌请客,就坐座次跟炕上相同。八仙桌东大客三客,西二客四客。要是婚宴,大客二客必须为送客人,三客四客为男方舅舅或者姑父,五客六客为姨父,没有姨父,也可为其他贵客。七客八客可随意安排。八仙桌一股十个人,外加主陪副陪。进门对应的南向坐为主陪,对面向北坐为副陪。婚宴排酒席比较重视座次,要请礼仪或者明白人提前按顺序写好餐桌台签,摆在桌上。如果排错了,送客的挑出毛病,会拂袖而去;甚者,会拉上媳妇回娘家,说道:这夫家没个明白人,咱不嫁这糊涂人。这可闹大了,让主办婚礼的大失脸面。

乡间正月请客,家家都会在正月十五前请几次,最好一次请上几桌,把该请的都请来。旧年,年货置办齐了,放在阴冷处,不宜过长。一旦哪年天偏暖,年货会变味变质,那就损失大了。

乡村记忆

酱豆与瓜齏

孙瑞

说不清胶东人家中到底有多少种咸菜,但有两种,却不得不提:一道叫做酱豆,一道叫做瓜齏。

中国人吃酱豆可以追溯到西汉。汉元帝时的史游在《急就篇》中记载:“芜萹盐豉醢酢酱。”唐代颜氏注:“酱,以豆合面而为之也,以肉曰醢,以骨为肉,酱之为言将也,食之有酱。”从古人的记载和注解中可以看出,豆酱是以大豆和面粉为原料酿造而成的。

酱豆是乡下人特有的一种美食,在那个农村生活条件普遍都差的年代里,酱豆就成了庄稼人家家家户户必做的一道下饭菜。

进了腊月门,胶东有做“酱豆”的习惯。首先一粒粒挑选最好的黄豆,将它放入清水中泡上,等黄豆全都圆圆的鼓胀起来,再用清水淘洗干净泡一天,放在锅里煮熟煮烂糊以后,再装进一个盆里,盖上盖垫,蒙上棉被,放在热炕头进行自然发酵。大约一周时间,当真菌生长到一定程度就拿出来,豆子如果彼此粘着,其间有一些粘状的东西,就是发酵好了,然后把它倒在预备好的缸里,加入当初煮豆子时的汤汁,放在太阳下晾晒。盐要逐步加入,是个技术活,加得过猛,酱豆子硬,不好吃;加得太少,酱豆会有异味。

黄豆在农村比较珍贵,人们根据自己口味,加入萝卜条、白菜根、胡萝卜条、姜片等填充着吃。总之,腌制方法很多,口味迥异。

还有一道则是瓜齏,这也是胶东人很喜欢的一道冬令菜,相对来说制作也容易。

瓜齏,原料是青萝卜(也可以用芥疙瘩)。将萝卜洗净后切成条,然后放进瓮里,再倒上大颗粒的食盐,盖上盖垫封住口,来回翻腾几次后,待盐粒化开后搅拌均匀,待汤汁完全浸泡均匀,再取出挂在电线上晾干。冬季,农村人地瓜、玉米饼子当家,瓜齏主宰一日三餐,咬一口嘎嘣脆的瓜齏,在嘴里咂摸一下,再难以下咽的粗粮,也能乖乖地进入口腔滑入胃道。

我家腌瓜齏由来已久。过去,腊月里,母亲每年从地窖里小心翼翼地挖出几篓青萝卜,洗净后切成条,然后放进瓮里,再倒上大颗粒的食盐,盖上盖垫封住口,来回翻腾几次后,待盐粒化开后搅拌均匀,待汤汁完全浸泡均匀,再取出挂在电线上晾干。大约两三天时间,挂晒的萝卜干就差不多好了。晒干的萝卜条,容易保存,提前用水浸泡一两个小时,像现在的海带丝一样方便。春节里大鱼大肉吃腻歪了,吃点清淡的瓜齏、酱豆很下饭。

瓜齏最出彩的时候,是配上芝麻酱、花生碎,氤氲透骨,锦上添花。把几粒花生米放在锅灶底下烘烤,几分钟后,待烤成金黄色后取出凉透备用,再用蒜臼子把花生米捣碎,与椒盐、酱油、芫荽等,一起搅拌在瓜齏里,香、麻、脆、鲜,白的白,绿的绿,黄的黄,吃一口,脆生生,香喷喷。

家有一坛瓜齏,日子便有了嚼头,生活有了盼头。酱豆、瓜齏对我来说,是家乡的记忆、童年的味道,是藏在瓮里的乡愁。