

饮饌琐记

民俗采风

沂蒙煎饼香

康勤修

在我的故乡鲁南小城平邑，至今有一种传承千年的食物，它薄如蝉翼、大如锅盖，卷得下万物，扛得住岁月，算得上标志性的地理美食，这就是百吃不厌、家喻户晓的煎饼。

我是吃着娘烙的煎饼长大的。小时候，一到逢年过节，家家点火，户户冒烟，压糊子，支鏊子，烙煎饼。长大后无论我走多远的路，吃过什么样的山珍海味，对故乡煎饼的感情不曾变淡，而且随着年岁的增长，这种感情愈来愈浓了。

煎饼的制作历史，最早可追溯至东晋的《拾遗记》。明代万历年间的契约中，已经出现“鏊子”与“煎饼”的身影。清代文人蒲松龄在《煎饼赋》中，盛赞其“薄如纸”。

在那茹毛饮血、刀耕火种的年代，炙烤是人类自文明伊始便摸索掌握的一种烹饪方式。在漫长的岁月里，人们逐渐学会用石磨磨糊子，在鏊子上摊烙制作煎饼，这种几近原始的生活形态，不仅印证了煎饼的悠久历史，也充分展示了先人的生存智慧。

过去在老家农村，那些生活在乡村的妇女们烙煎饼，大都离不开三样东西，鏊子、篦子和油擦子（俗称油搭子）。其中，鏊子大都为传统的铸铁材质，它圆形平底，表面光滑，鏊子中心稍微凸起，直径大约在60到80厘米之间，底部有三只足，烙煎饼的时候，可以把鏊子的三条腿，放在平展的石块上；篦子是一种手持工具，大多用竹木片制成，长约30厘米、宽四五厘米的样子，妇女们烙煎饼时，用它把鏊子上的糊子摊均匀；油擦子，大都是用多层布衬缝制成的四方形擦子，上面粘上一些豆油或花生油，烙制煎饼时需要仔细擦拭一下鏊子，防止煎饼粘鏊子，方便揭起来。烙煎饼时，红红的火苗在鏊子底下灼烧，鏊子顶上冒着一股浓浓的热气，不时还会发出“滋啦滋啦”的声响，空气里到处散发着煎饼的焦香味。

记得小时候，每过个十天半月，娘就要烙一次煎饼给家人吃。在那物资匮乏的年代里，家里的缸里没有多少余粮，一年空着多半年，家里的菜橱子里也是空空如也，没有副食和肉蛋，自家的菜园里也没有现在市场上这么多种类繁多的蔬菜。那时候，一年到头人们就是靠着吃煎饼、喝稀饭、就着辣菜咸菜过活。

每逢家里烙煎饼，娘总是要提前做好各项准备，准备好烧鏊子的柴草和煎饼糊子。在没有电磨的年代里，人们需要推磨把地瓜干磨成粉，筛出细面和成糊子，

然后用一块白布包袱包起来，放在石台子上，用一块石板压在包袱上，把水压出来。烙煎饼的时候，母亲一边用双手在烧好的鏊子上一圈圈滚地瓜面糊子，一边往鏊子底下续些柴草、烧鏊子。鏊子底下的柴火烧着，火苗舔着鏊子边沿，鏊子上面热乎乎的，尽管娘的手被烫得红红的，脸上被柴火熏得灰头土脸的，但她想到一家人能够吃个煎饼填饱肚子，心里还是感到美滋滋的。一圈糊子滚完了，稍待一会儿，娘就用手中的竹篦子，麻利地撬起煎饼的边沿，然后轻轻地用手揭起来，这时一张透着粮食焦香、冒着热气的煎饼就烙成了。

过去在我们老家那一带，还有一条不成文的规矩，烙煎饼是大姑娘和小媳妇的看家本领。无论谁家的女孩子，一般长到十一二岁的时候，就得跟着母亲动手学烙煎饼。那时，女孩子长到十八九岁的时候，就有人上门提亲了，一家女百家提，相中哪里算哪里。每逢提亲时，只要嘴巧的媒婆夸赞这闺女会烙煎饼、能做针线活，男方家人一看这闺女身体好，干活利索，还会烙煎饼，就会爽快地答应下来。

那些不起眼的煎饼，还曾经为解放战争做出过贡献。听老辈人说，打孟良崮的时候，十几万大军进驻沂蒙山，吃什么呢？就吃老家妇女们烙制的煎饼。那时候，转战沂蒙老区的我军官兵大多是南方人，从小吃惯稻米的软糯，乍遇见这粗粮煎饼，很多战士咬不动、嚼不烂、咽不下。于是，陈毅司令员下了一道特别命令：全体官兵要尽快学会吃煎饼，把吃煎饼当作一次攻坚战来打。

当时的情景真是壮观，在蒙山脚下的空地上，上千盘鏊子支起来了，各村各户的妇女们动员起来了，纷纷施展起自己从小练就的烙煎饼的绝活，一时间炊烟袅袅，歌声阵阵，妇女们一边唱着歌，一边烙着煎饼，一摞摞煎饼，一根根大葱，很快送到前线战士的手中，填饱了战士们的肚子。他们跨战壕，攻山头，打得敌人落花流水。家乡的煎饼啊，你可是革命的功臣呢！

如今，沂蒙山区乡亲祖祖辈辈赖以糊口的煎饼，不仅登上了央视“舌尖上的中国”，声名远播海内外，还成了地方特色“非遗”美食，成为家乡的一张亮丽名片。

我十分怀念当年娘亲手烙的煎饼，时常回忆起娘教给我的那首歌谣：“咱们队伍到那山东，吃个煎饼卷大葱……”那诱人的沂蒙煎饼啊，你卷进了多少游子心中的思乡情，又卷起了多少美好生活的希冀！

胶东婚俗说看家

孙京武

适龄的男女青年，经媒人撮合，双方经过相亲，互相认可，并有进一步交往下去的意愿，媒人就会安排女方去男方家“做客”，胶东人也称“看家”“看场”。

看家包含两方面的内容：一是女方去男方实地考察一下男方的家庭境况，包括家风、经济状况、生活环境、婚房等，通过全面了解，为能否订婚提供进一步参考；二是男方家庭成员及男方亲戚通过与女方相见，面对面考察女方，通过观察女方的身形相貌和言谈举止，为能否订婚提供进一步参考。

男方家是看家的主办方，看家的日子由男方家选。男方家选下的日子由媒人转告女方家，经女方家同意后，最终确定下来。看家的日子一经确定，男女双方就开始着手准备看家的相关事宜了。

男方家首先要把自己收拾一番，将屋内灰尘彻底清扫，墙壁、天棚用壁纸或石灰水刷新，东西摆放整齐，做到窗明几净。屋外庭院物品摆放有序，给人以干净利落之感。总之，门里门外来个大变样，为的是给未来儿媳留下好的印象。

其次要给女方准备见面礼物。当时，给女方的见面礼物要准备红包一个，红包内的现金一般为33元、66元或99元不等。除此以外，还要为女方准备衣服一套。红包和衣服是公婆为第一次见面的未来儿媳必备的，也可以送些头巾、化妆品等，有的会将亲戚带给女方的看家礼物也一并送给女方。

再次要准备一桌或几桌酒席。我们那里距海近百里，属“老北山”，交通不便，买海鲜难。男方家要准备的菜肴只能就地取材，如自家养的鸡，以及鸡蛋、豆腐都是当时酒席桌上常见的备料，去集市上买些猪肉或猪下货（猪头、猪肝、猪肚、猪肠等），买的鱼多是淡水鲤鱼，剩下的蔬菜都是自家种植的。

酒席备好，还要通知亲戚来参加看家宴席，与未来儿媳见见面。来的亲戚多是女性，如儿子的姨、姑姑、舅母及直系亲属等。来的亲戚原则上要给女方带一些礼物，如衣裤面料、成品衣衫、头上饰物等。礼物不分轻重，礼数到了为佳。宴席摆在自家火炕上或庭院里，不会去乡镇饭店宴请。一切准备就绪，就等吉日到来。

看家是女方第一次去婆家，为赢得婆家及婆家亲戚的好评，女方也会做精心准备。首先是打扮自己，那个时代，女子衣着过分艳丽会被视为招蜂引蝶，有轻浮之嫌，衣着整洁得体，被视为庄重朴素，有本分内秀之美。其次是做好心理方面的准备，母亲会叮嘱女儿，去婆家要懂礼节，说话谨慎有礼貌，见亲戚如何如何，吃饭如何如何……还有的女方找自己的嫂子、

出嫁的姐姐，倾听她们看家时的经验，询问看家的一些细节，刨根问底，并一一记在心里。

吉日到了，女方在姨或姐的陪同下，骑车或步行去男方家。男方穿着整洁，精神帅气，早早到村口迎接或骑车到更远的前方迎接。媒人亦会早早到场，协调看家方方面面的事情，只要男女双方没成婚，媒人就“闲”不着。

男方将女方迎接到家，媒人或男方家的陪客上前迎接，相互客套几句。然后陪客将男方家在场的长辈（爷爷、奶奶、爸爸、妈妈）及在场的亲戚等介绍给女方。看家不是订婚，女方对男方爸爸、妈妈的称呼多用大叔、大姨之称。陪客介绍完毕，女方将随自己而来的姨姨或姐姐介绍给大家。

相互介绍完毕，陪客会将男方家里的人口、经济状况等逐项介绍给女方及女方的姨姨或姐姐，有婚房的，陪同前去看房。该说的说了，该看的也看了，陪客将女方及女方一块来的亲戚让到炕上，家里老人及亲戚也上炕就座，媒人自选炕边坐好。炕桌上摆放着糖果、点心（饼干或桃酥）、水果等。大家嘻嘻哈哈聊着，不时地有人提醒：“别光顾说话，请喝水！”“请吃糖！”

不知什么时候，门外聚集了一帮十七八岁的姑娘和十几岁的孩童，她（他）们是来看新媳妇（指女方）的，男方家母亲一句：“要看媳妇就进门来看吧！”这话喜中带着自豪。于是，呼啦一声，十几个人一拥而入，齐刷刷站满了正间地。陪客一边拿糖块递给众人，一边说：“别挤，一个一个来，看仔细啦，以后别认错人！”来看新媳妇的姑娘及半大小子走了，又迎来了街坊的婶婶、嫂子……一拨接着一拨。大家说着笑着，进进出出，好不热闹。

天已正午，看新媳妇的人渐渐散去，宴席开始了。宴席一般不会过分张扬，大家一边吃喝，一边说些家长里短，总之吃好、喝好，场面欢乐喜庆就行。

宴席结束后，媒人与男方父母私下会面，谈论之后订亲的相关事情。能否将婚姻进行下去——订亲。一般情况下，有了看家，十之八九婚配成了，但也有个别情况，或因男方家庭境况、生活环境等与媒人说的大相径庭，女方悔婚，或因女方来看家时她本人表现得太差，与媒人说的差得太远，男方悔婚。

看家成功的，男方家送给女方的红包、衣服，以及男方七大姑八大姨带的礼物，经媒人清点后，用红包袱包裹送给女方，女方姨姨或姐姐说句客气话，并欣然收下。有一方悔婚，见面礼物就此打住，男方家不送，女方不拿，吃顿饭挥手拜拜！

看家结束，男女双方满意，婚姻得以继续，媒人就会安排两家订婚了。