

民俗采风

娶媳妇吃大席

刘世俊

十里不同风，百里不同俗。在莱阳北乡，一直有在农闲时娶媳妇吃大席的习俗。小时候农村吃大席，有着道不完的讲究和热闹。

—

吃大席，大都是安排在夏季挂锄和冬季猫冬时节，春秋收时，不是不得已一般不会安排的。小时候，经常听不识字、会唱乡村小调的奶奶唱一首歌谣：“坏小子趴门蹲，哭着闹着要媳妇儿，农闲收粮吃大席，吹吹打打将(方言音，娶的意思)媳妇……”

过去，只有娶媳妇才会办大席，嫁女儿只请自家长辈坐坐，不会大张旗鼓宴请。村里谁家娶媳妇，那可是一家有喜事，乡里乡亲互相帮衬。到了喜主定好的日子，帮忙的乡亲们就忙活开了：搭棚子、摆桌子、搬凳子。灶房里更是热火朝天，大锅炖肉、蒸馒头、炒菜，香气四溢，飘到老远都能闻到。

庄稼人最看重的是脸面，喜主家平日里省吃俭用，到了这时候却绝不含糊，定要倾尽全力来操持，食材用料实打实，断不会偷工减料、敷衍了事，生怕被人背后议论。

喜主家会提前四处采购鸡鸭鱼肉、时鲜菜蔬等等。宴席多在自家房屋里开摆，一间一桌。要是请来的客人多了，往往还得借邻居家的屋子用。邻居们通常都会全力帮忙，除了出借地方，连锅碗瓢盆这类用具也都会热心提供。为了让饭菜合口味、不丢面，喜主家一般会请村里有名的厨子来做菜。

喜主家还会提前一个月挨家挨户给亲戚朋友送信，定下吃席的时间和地点。收到邀请的乡亲们也不会空手去，一般要提前去供销社或县城采购礼物——一床毛巾被、一条床单，这样的礼物在当时是再体面不过了。带孩子去的也不少，小家伙们跟着凑热闹，成了席上一道活泼的风景。被请去吃席，没人会觉得是破费，反倒觉得是件体面事，哪怕曾有过一些小矛盾的亲戚，这天也会带上礼物上门，愉快地来参加宴席。

二

村里有专门当喜管佬的，有一定的文化和管理水平，能说会道，负责安排喜主家的一切大小事，早早把活儿分得清清楚楚。谁出门借桌子，谁去搬板凳，谁跑腿借大锅大盆，谁收碗筷瓢勺，一人盯一份差

事，不偷懒不扯皮。

我印象最深的喜管佬是小学老师宝金。我们这些十几岁的半大娃是帮手，围着喜管跑前跑后。拉上架子车，挨家挨户上门去借东西。进门开口喊一声，乡亲立马从屋里往外搬。一张张方桌摆稳，一条条长凳摆好，锅碗盆勺仔细清点，一笔一笔记牢靠，就怕事后送还的时候出岔子。

大喜当天，天刚蒙蒙亮，喜主家的大门口就围满大人小孩。人人凑过去瞅墙上贴的红纸，毛笔字写得工整，把当日的活儿写得明明白白：谁端馍，谁烧茶，谁迎客，谁守后厨，一清二楚。

家中有粮，手里有钱，再加上有喜管佬在，喜主就不会发愁办喜事了。一般喜管佬提前十天就开始忙忙碌碌置办起来。

娶媳妇办喜事，婚宴上少不了自家酿的酒。我爷爷是村里的酒把式，他有酒母子，珍藏的火炕下的地窖里，酒香浓郁，沁人心脾。村里办喜事是离不了爷爷的，他那时是对着窗户吹喇叭——名声在外。爷爷逢叫必到，忙着垒灶、搭炉、支酒桶，拌高粱、压地瓜干，火烧旺，酒就来了。爷爷烧的酒满村飘香。

酒做好了，就该杀猪了。猪是自家圈养了一年多的大肥猪，够办喜事大吃三天的。

酒有了，猪杀了，还要杀鸡。左舍右邻一帮女人帮忙，她们心细手巧，杀了鸡腿了毛，连鸡爪上针尖大的黄蚬子也不放过。手还没擦干水，又是刮鱼切笋，忙忙碌碌不可开交。忙到晌午，才有时间直起腰匆匆忙忙吃点，又接着忙活。

忙活了几天，算有点眉目了。喜主长长舒了口气，抬头看看院内屋外：院子里挂着猪肉，挂着一排鸡，挂着一行鱼，真气派。屋里开始蒸大花饽饽，做花饽饽是我奶奶的绝活儿。压箱用金元宝大花饽饽，铜盆呀用鱼饽饽、双凤凰花饽饽，一对一双，各式各样，绿叶红花，金光闪闪，令人大开眼界。

三

娶媳妇接亲时间，多在清晨。新郎到了新娘家后，新娘家的亲戚朋友会使出浑身解数来阻拦。这时新郎千万不要吝啬自己的红包、喜糖和香烟，多说几句好听的话才能见到新娘。见到新娘不能马上就领走，还要找到新娘的婚鞋，两只婚鞋会被亲戚朋友藏在房间里。过去北乡人说：“亲事三日无大小，谁也可以和新人逗趣。”

随后，新娘在两位送亲客的陪伴下前往新郎家。新娘到新郎家后，先踩小凳子上床，寓意“步步登高”，然后打开窗户上的窗帘和红纸，象征开启新生活。

新郎家的院子里设香案，摆贡品，公婆端坐两边。一对新人在婚礼喜官人的引领下“一拜天地，花好月圆；二拜高堂，感恩父母；夫妻对拜，百年恩爱”。接下来按到场亲戚的辈分和远近，依次点名叩拜，这就是过去农村婚礼上所说的“认大小”。“认大小”时，亲戚们都要给新人送上数额不等的拜礼钱，多则十块八块，少则三块五块。递上改口红包，接受新娘叫爹喊妈，新娘乐呵呵在新炕“坐时辰”。

开席当天，宾客们陆续如约赶来，见面互相寒暄，脸上都是掩不住的笑意。

辈分高的、身份尊的，必定要坐上首，半点不能马虎。若是有人实在来不了，一般让其他家人来替，无论来的是大人还是孩子，都按原主的位次就座，该有的礼遇一分不能少，不会因为是孩子就慢待。

四

北乡老家吃大席，全村人会其乐融融地坐在一起，连我们小孩也要坐桌，大人们甚至破例允许大一点的孩子喝一点点红酒。桌上摆了十个大菜，热气腾腾，香气扑鼻。

席间，喜主会挨桌敬酒，感谢大家的到来，乡亲们也会送上祝福，场面热闹又温馨。吃大席不仅是吃饭，更是一种情感的交流。

喜主家办席，最怕的是宾客在礼数上不满意，屋里的重要客人会特意请来陪客的。陪客的都是“能喝会说”的好手，席间始终笑意盈盈、情意满满，主动添酒布菜，客客气气，不慢待酒席桌上的每一个人。席上喝酒的虽多是庄稼人，没多少文化，却个个端端正正坐着，听不到大呼小叫的吆喝，更没有抢菜乱夹的乱象。在陪客的招呼下，大家一起举筷夹菜、一同举杯喝酒，少见喝得酩酊大醉耍酒疯的，人人都怕失了礼数，尽现当年淳朴的乡风。

几个小时后，酒过三巡，菜过五味，宾客们个个红光满面，酒足饭饱后，互相道谢告辞。

那时的农村，日子虽不富裕，办起席来却不吝惜。那是对脸面的看重，对人情的珍视。能闻到烧酒白干的醇香和菜肴的味美大席，吃的是幸福，吃的是祥和热闹。

饮饌琐记

姥姥的红咸菜

紫苏

红咸菜是多少胶东人的童年情结，大部分“70后”的童年，都绕不开红咸菜，家家户户每年必做。和生切咸菜丝不同，它褪去了咸菜丝的脆爽，融合了柴火与阳光的味道，口感柔软且劲道。用姥姥的话说：“一口馒头一口红咸菜，艮啾啾的，香喷喷的，给猪头肉都不换呢”。

红咸菜并不是红色的，其实是接近于黑色的那种深褐色的红。小时候坐在小板凳上，看着姥姥把咸菜疙瘩切成像小拇指那般粗细，然后放在太阳底下晒，晒到七八分干的时候，就上锅蒸，蒸到八九分熟再晒，再蒸，如此周而复始。通常经过三蒸三晒，就可以批量保存了，放一两年都不会坏。什么时候想吃，拿出来蒸上一盘，满屋飘香，可下饭了。

岁月一晃而过，现在我也当姥姥了。如今的生活条件好了，菜品花样多，我却对着满桌的菜着想念红咸菜。或许，我想念的不只是红咸菜，还有旧日的时光，还有姥姥。

于是，我去农资公司买来小缸，腌了一缸子的咸菜。切了晒，晒了蒸，学着姥姥的做法，三蒸三晒，但和姥姥不同的是，我泡去了太过浓重的咸味。我喜欢红咸菜，喜欢的是它历经太阳暴晒和汽蒸后，褪去了年少青涩的那种淡淡的真味吧。寻回了小时候的味道，心里别提多舒坦了，孩子们也都喜欢吃，一边吃，一边说家的味道真好。看着大家大快朵颐，那一刻，我好像又回到了小时候，陪着姥姥切咸菜。

姥姥的手艺和智慧，真的让我敬佩，白菜帮子、萝卜缨子，甚至地瓜梗、蒲公英、苦菜，到了姥姥手里，都成了给猪头肉也不换的好吃的红咸菜。尤其是萝卜缨子，晒蒸出来，油亮中还带着些许青绿。不用切断，把它一圈圈缠在馒头上，一口咬下去，人间至味是清欢此刻具象化了。

别人家的红咸菜，一般仅限于咸菜疙瘩切出来的那一种，可姥姥不一样，那是万物皆可红咸菜。包容性很强不说，且不断有新品推出。三蒸三晒的做法没变，食材和花样却可以万变，红咸菜丝、红咸菜条，各种花

样迭出。最拿手的是把萝卜腌好了，下面垫两根筷子正反切成蓑衣萝卜，切好了的萝卜长而不断，不仅好看，更便于晾晒。

后来，姥姥还研发出了扁豆、菜豆以及黄花菜等红咸菜系列。虽然她并不知道什么叫创新、什么叫包容，但是历经了生活沧桑的她，早已把应对贫苦生活的经验，兑换成了不与人言的生活智慧。虽然只是一个家常的小咸菜，也要做到物尽其用和不断出新，可谓匠心独运。

我现在才懂，姥姥那句“给猪头肉都不换”的朴素箴言里，藏着她从不抱怨逆境的柔韧，和不向困境妥协的坚强。不是她不喜欢吃猪头肉，而是在吃不起猪肉的年月里，也要把普通的咸菜为家人做到极致的那份真心和执着的念力。她把对家人的爱，不着痕迹地写在了对红咸菜的三蒸三晒里。那些默默做红咸菜的时光，藏着她对家人无尽的爱。我们习惯了姥姥的味道，任凭哪里的咸菜，感觉都不如姥姥做得好吃。看上去简单的红咸菜，火候、咸淡、色泽都是关键，那是姥姥的独特手艺。有的人家的咸菜怎么也晒不红，有的就太咸了齁嗓子，太硬了吃起来费劲，太过软烂了又少了那种嚼劲。而姥姥总能在这诸多因素中很好的把握住，多一点火候就过了，少一点颜色又不足，看着简单的红咸菜，却不是每家都能做到如此美味可口。姥姥年年都要做很多很多，等着大家回去拿。因为她知道，她的孩子们都爱吃这一口。

姥姥是那种讲究的人，晒咸菜也要摆得横成排、竖成行的那种，萝卜缨子绝对不能乱切，要带一点萝卜头切下来，刚好整整齐齐地搭在晾衣绳上，远远看去，也是一幅绝美的生活写真。晒蒸好了，还要几个一束直接用萝卜缨子卷缠好，整整齐齐地码放在纸箱里，乱不了一点。一箱之中，各色都有搭配，箱子的每一层都是不同的品类，每次开箱都有不同的惊喜等待着你。

如今，再也吃不到姥姥亲手做的红咸菜了，可我对她的爱依然如故。姥姥的红咸菜，是最温馨的爱，也是她对生活无声的告白……