

应时而食 ——漫谈兴化饮食文化

□文/郭保康 潘仁奇

“民以食为天”。一方水土养一方人，饮食作为一种民俗事项，具有鲜明的地域性、传承性和独有性。

(一) “吃早茶”和“吃晚茶”

1.兴化的早茶

兴化的饮食，从“吃早茶”开始。早茶，作为兴化独特的餐饮现象，于兴化由来已久。

早茶最初由扬州传来。开始只在少数上层人士之间作为雅事互酬。那时的早茶，不仅讲究茶点的精致，更讲究环境的典雅。随着市井经济的发展，加上政局的动荡，如十九世纪中期咸丰年间，太平军占领江南，定都天京，扬州几易其手，大批达官贵人，避兵徙至兴化。早茶的质量和形式，逐渐向两端分化。最显著的特征，就是早茶走进了民间，逐渐被平民化。譬如，烫干丝或煮干丝的原材料豆腐干到了兴化被柔韧充饥的百页所取代，剥干丝改成了切百页。到了清末民初，不仅在县城内有茶馆，陵亭、中堡、大邹、竹泓、大垛、戴窑、安丰、唐子、刘庄、白驹、沙沟等大集镇以及一些水陆交通必经的富裕乡村都有了茶馆。那时的茶馆可分为有字号的茶馆和无字号的茶棚，人们吃早茶也可分为茶馆式和家庭式。

阮性传先生曾对民国时期（二十世纪二三十年代）兴化早茶现象做过抽样调查，对当时县城有字号的茶馆售出的“茶头”进行统计，每日售出一万余份，而当时县城人口尚不足四万人。其中还不包括茶棚和家庭里食用的“茶头”数据。由此可见兴化吃早茶的风习之盛。

“一茶三点四分面”，是当时吃早茶的个人标配。即一份茶头（多为烫干丝），三式点心（多为肉包、烧麦、虾饺各一只）和将一斤面条的四分之一所制成的一大碗阳春面。这对于今人，或许是无法消受的。但对于当时的引车卖浆者或是老饕食客来说，无此份量，不算吃早茶。

旧时兴化地濒黄海，因此海货不足为奇。烫干丝或煮干丝必有开洋虾米。若用围碟，必有海蜇。

“早上皮包水，晚上水包皮”，是兴化慢生活节奏的名片。“早上皮包水”，说的就是早上吃茶饮茶。

兴化地势卑湿，并不产茶。但兴化人特爱饮茶。民国时期，“通城茶号，有洪怡泰、元太和等十余家，岁销达七八万元，亦可见品茶者之多矣。”旧时兴化人最喜欢喝的茶分两类：“兴人酷嗜品茶，有喜清香类者，别为旗枪、狮峰、云雾、明前、雨前、龙井、赶先七种；有喜浓香类者，别为魁尖、双窨、珠兰、香尖、蜂翅、毛尖、银针、瓶底八种。”所谓“瓶底”，是指茶号贮存茶叶的锡瓶底层的茶末。这“瓶底”也有优劣之分。实际上兴化人多饮绿茶和花茶，很少饮用红茶、铁观音之类。在兴化开茶号的多为徽商，于是毛峰、猴魁等也进入了兴化。水也考究，都说沧浪之水最为清冽甘甜，品为一等。

向客人敬茶是一种礼节。即使是贫寒之家，也羞用“银茶”（对白开水的自嘲）待客，于是炒枯的大麦甚至蚕豆皮都成了小户人家的茶饮。至于淡竹叶、菊花茶，则是清贫文人的专藏，所谓“瓦壶天水菊花茶”。

茶馆是一个小社会。旧时兴化的茶馆承担着多种社会功能。

“茶馆评理”是旧时兴化乡镇解决社会纠纷最常见的文明方式。发生矛盾的双方共同请出一位德高望重的公证人。他也许是族长，也许是共同的舅老爷，甚至是镇长。由这位公证人指定日期和地点（某一茶馆），摆下三桌或者更多的桌数。当中一桌是公证人和“评议团”的成员，矛盾双方各据一桌或对等的数桌。边饮茶边诉理，公证人逐一评点，指正是非，最后摆事实，讲道理，得出结论。输理的一方当即奉茶三盅，一敬公证人，二敬对方，三敬同桌，自此误会和矛盾消除，双方握手言和。当然，这几桌早茶由输方“会东”。

到茶馆谈生意也是一种旧俗。一是生意双方茶馆会面，客客气气地讨价还价；二是同行业者到茶馆叙事，甚至商讨当日价码；三是到茶馆打探行情，寻找商机。

兴化虽小，但旧时文风昌盛。民国间光报纸就有十多种，如《兴报》《兴声报》《安声报》《新兴报》《昭阳·晚刊》等等，因而报人如云。他们寻找爆料，探觅一些“人咬狗”的花边新闻，甚至不负责任的奇谈怪论，还是在茶馆。

那时的衙役破案，特务包打听作恶也少不了去茶馆。三教九流、五行八作、什色人等都汇聚到这个小小的天地。小小的茶桌摊满人生百味，世间万象。

2.晚茶习俗

兴化人不仅吃早茶，还吃晚茶。

在兴化圩南地区一些地方的方言中，没有午饭一词，除了早晚饭，只有“晚茶”。这大概是在条件艰苦的年代，一日只能两餐，而在夏日昼长特别是农忙时节，只能加一顿并非正餐的“晚茶”。

但在城镇，晚茶专指午餐与晚餐之间的加餐。

晚茶不像早茶那么丰盛，也毋需开设晚茶的馆子。晚茶只在家中一人或数人享用，那佐茶的糕点便叫做“茶食”。

专做糕点的铺子在兴化叫做“茶食店”，民国时期兴化有茶食店三十多家。所生产和出售的如夏日的潮糕、开花馒头和四季都有的京江脐（也叫老虎脚爪）、京果、果屑之类都很受时人的欢迎。兴化吃晚茶的习俗很早，至少在明代就出现了一种叫做“太师饼”的茶食，那是一品太师李春芳相府中专门制作的茶点，传到了民间，成为甘甜爽口的特色小吃。还有一种清代出现的“八珍糕”，那是名医赵海仙等人研制的为预防时疫而以八味药材按不同季节配方的药膳。旧时兴化的八珍糕有两种，一种是药店出售的，药味较浓，形状如麻将的糕块，一种则是茶食店制作的，味甜，形状如云片糕的切片糕。

旧时的兴化城镇，到了夜晚，还有为观夜场戏等晚间活动者提供的夜宵。售夜宵者挑着担子敲着梆子沿街叫卖，主要有红糖薄粥，“笃笃笃，卖糖粥”，夏季将稀而黏稠的粥凉透了，撒上几丝红绿果圃，以增食欲；冬天则用小火炉保温。还有售汤圆者，也是如此。夏夜的清凉，冬夜的温暖，随着阵阵梆子声，直渗入人心深处。

(二) “六大碗”与宴饮礼仪

1.“六大碗”的衍变

民国《续修兴化县志》“风俗”一章中记云：“吾邑僻处海隅，民风淳朴。邑中大姓，在宋元有顾陆时陈，为明代有李吴解魏高宗徐杨，皆以科名跻身显位。风会所趋，竟成时尚。士庶之家，咸读书明理，耻鹜时利。故贫富等差，无甚殊绝，婚丧之礼，酬酢之谊，悉从俭约，不涉奢靡。道咸以上，固守未墮。同光而还，水运梗通，客家麇至，拥资设肆，争尚浮华，入籍通婚，薰蒸渐化，偷侈之风隆，而俭朴之风杀矣。”

这节文字，记载了兴化从崇尚节俭到争尚浮华的转变过程。

清代道光咸丰以前的兴化，俭约成风，即使高官如云的宋元四大族、明清八大家也唯俭是崇。

若亲友小聚，多设于家中。主妇庖厨，味不过五巡，称为“五簋”，簋为古代盛饭菜的器具；五簋陈设，如梅花五瓣，所以也称为“梅花宴”。至于婚丧喜庆，正式宴请，则为“六大碗”或“六碗八碟”。

家宴是不入酒肆的。大户人家，厅堂洞开，灯火如昼。若小户人家，则邻里之间，互通有无。不仅桌椅餐具，甚至厅堂空间都可以互借。如此便衍生出一种职业行当，叫作“厨房”（实为厨师团队），冠以厨师姓氏，如“王厨房”“李厨房”等。他们明码标价，带着一身厨艺和两把厨刀，应约登门，开列菜单，排厨列灶，掌勺主厨。

“六碗八碟”是最合规矩的正席标准。包含六道主菜和八只围碟。

“烧杂烩”，一般作为第一道菜，称“头菜”。将肉皮条（以充鱼鳔）、鸡丝、笋丝、小肉圆、鸡蛋皮、荸荠片、磨菇、菜芯等混于一锅，用鸡或骨头汤烧制而成。旧时兴化东濒黄海，有使用海味的传统，若掺入海参，就叫“海参宴”，同样，若加入鱼肚、鱼翅，则名“鱼肚宴”“鱼翅宴”。

“红烧肉”，是酒席中重要的一道菜，称为“大菜”。上菜时要燃放鞭炮，主人招呼大家“下箸”，首席邀大家食用，众人方可动筷。

“红烧鱼”，是“六大碗”中最后一道菜，故有“鱼到酒止”之说，表示宴席到了尾声，客人可放下酒杯，上汤吃饭了。“红烧鱼”是一条全鱼，摆上桌时鱼头朝东，喻意朝着大海。一般上桌后不可动筷食用，表示吉庆有余，给主人留下吉利。

至于另外三道菜肴，则随时令不同而变通，如大蒜炒猪肝、红烧肉圆（兴化称“肉坨子”）、淡菜（或蛏干）烧萝卜、大煮干丝、豆腐羹（豆腐丁配以肉丁、虾米、茨菰嘴子丁、芋头丁等，用淀粉勾芡而成）、肚肺汤、炒三鲜等。

围碟八只，也称冷盘，先置之席上以佐酒。根据时令，荤素搭配。如夏天选姜丝肉、脆长鱼、盐水虾，冬天用皮蛋、香肠、炝虾、醉蟹等。如主人殷勤，物品丰富，也可以用“十碟”。

咸丰年间，政局变化。1853年，南京被太平军攻占，定为天京，苏州、扬州、镇江等地悉入其手。大批达官巨贾，纷纷举家徙避至“渺乎撮土，廓乎水区”的兴化。兴化有“自古昭阳好避

兵”之说。那时的兴化，“万钱难租一间屋”。那些达官贵人，带着金钱和文化，甚至携来伶人歌妓，一并来到烟水苍茫、四季芬芳的古城。他们寻欢作乐，乐不思蜀，因此有了“人到兴化心就花”的俚语。同治光绪间，兴化水运通达，客商麇集，于是奢靡之风开始渗透，城区为官为商者，“争尚浮华”。餐桌上便出现了“十碗十碟”。不过在广大农村，崇俭尚实之风，则被坚守下来。

在平凡的农村，一直留存着“六大碗”的形式，只是菜品的质量有所变化。虽只有六道菜，但份量足，足以让宾朋酒足饭饱，满意而归。

富有特色的“六大碗”，载满主人的盛情，既讲究，又实惠。和“吃早茶”一样，成为兴化饮食文化的重要组成部分。

2.宴饮礼仪

宴饮宾客时，席次的安排是必须注意的。倘堂屋中只安排一桌酒席，一席八人，以面南正对堂屋门的左首为首席，俗称“上岗子”。面北的为对席，也是客人。主人只能坐在西侧的下座，称为“敬陪末座”。首席，外客论爵即职尊者，内客则论长，即以辈分、年龄皆高者居之。若有人僭越而坐，则为大不敬。倘设两桌席，以东面一桌为首席，西桌为二席，首席的首座为面南右首即西首为大，二席以东首为大。倘三席，摆为品字形。北边一桌，为首席。南边两桌，东为二席，西为三席，这下首两桌的首座对着房门。四席，座次与两桌席相仿。总之，按尊长或客主人次安排席次。一般娘舅为大，作为对母系的尊重。且父子不同席，父亲坐首席，儿子须另坐一桌。即使几个人同桌共食，正对着大门的座位不能空，谓“关门座”，生意人家对此尤为忌讳。6人同桌共食，忌上下各一，左右各二，谓“乌龟形”。

宴饮时，首席不动箸，其他人不可率先餐饮。“大菜”上桌后，主家长者或家主，按照桌次、席次敬酒，以示礼仪。同桌的客人也相互礼敬，一般都是先敬上位主客，然后彼此互敬，或到邻桌敬酒。

斟酒时壶嘴须对着自己，不可对着客人。吃菜时，忌“隔河吃菜”，即站起来吃对面人面前的菜。忌用筷子在碗里翻拨，尤其是鱼，最忌讳夹鱼头。小孩吃饭时忌以筷敲碗，忌叠其碗；刚吃完饭后，忌松裤腰带。

这些宴饮之习，尊老尚贤，以礼相待，约定俗成。

兴化人热情好客，有至亲好友特别是新亲上门，主人往往奉以蛋茶，俗称“蛋算子”，将鸡蛋破壳壳于烧得半开的水中，随水烧开，盛入碗中便是蛋茶。蛋茶有甜、咸两种。一般碗里盛三只或五个，但客人尤其是新亲不可全部吃完，也不能吃一只或两只。打三只可以吃一只半，打五只可以吃三只或两只半，或者在没有吃的鸡蛋上用筷子戳个眼，表示“动”过了。既显主人盛情，也示客人知礼。

特

稿