

由小面线一事谈起(上)

(泗水) 吴开森

几次参加喜筵，作为贵宾方，当事人都会于宴席前分享予每一位贵宾一碗面线肉汤。热气腾腾的高汤里面：一、两扎面线、鸡肉丝或肉片，和一、两粒鸡蛋。另外也奉上一盅红枣茶。

男大当婚，女大当嫁。前年我亲侄子订婚，年轻人踌躇满志，在风顺顺水的情况下，皆会参照时下最流行、或有点考究的婚宴流程，满满当当遂行之。但有的新人总不免仍会照家长建议，遵循习俗先于开席前为每一位亲戚端上每人一碗面线高汤，另加一盅红枣桂圆茶。我看碗里的细小面线、鸡丝片和两粒玲珑雪白鹌鹑蛋，在鲜香蒸腾的肉骨熬煮的高汤里尤为勾人食欲，我即揣起竹筷、汤匙把碗里的食物连汤汁一扫而尽，一时添饱了肠胃。接下来一段时间，我啜饮盅里的红枣茶，慢慢咀嚼茶汤里的红枣与桂圆，口腔顿觉清爽，由於红枣具有提神补气的作用，那天满身心充满了神气。我们一面观赏司仪手握麦克风指挥着宴会流程的演进，一面品尝稍后服务员陆陆续续端上的碟碟珍肴美馐。

大年初一，新的一年到来，抑或老人庆寿、家人生日，我们都要吃一顿面线鸡蛋汤，喝一盅红枣桂圆茶。吃面线鸡蛋，不仅传承年味，也象征着平安吉祥，祈求健康长寿、阖家团聚、家庭和顺等意义，这习俗从古代一直沿袭至今。我们吃长寿面时，夹到的面线无论多长都不可以咬断，以求长寿之意，而婚庆吃面线则寓意对新人的祝福，祈愿幸福绵长。面线汤主要放了一、两扎面线，用鸡丝、肉片，撒上青葱，外加一两个鸡蛋，营养就更丰富，一切美好的祝福全凝聚在一碗高汤溢香的面线里。红枣有益气养血的功效，我们先把红枣用煮沸的热水焖好后再泡茶，茶汤尤其浓郁沁香。品尝了面线，饮用了红枣茶，就关不住了闲话家常，一家人围坐在一起，每

一年都乐于聊同样的话题。有些话，年年都要说，再说一遍也不嫌太多；有些歌，年年都要唱，千回百唱亦传唱不厌。在和祥喜悦的气氛中，既不失传统，也保住了对俭约美德的坚守。

春节在吧城巡访期间，我曾出席一位乡亲令媛的出阁宴，

当作为贵宾方的每一位接受了新人端上的一碗面线汤和一盅红枣茶时，我突然听到隔派一位上了年纪的嘉宾正劝诫旁坐的年少女子，应该是其女儿，说道：“别把碗内的面线及食物吃完，唯恐招人闲语说咱们嘴馋，而且接下来还会捧出很多菜肴，我们唯恐吃不下

了。这碗面线我们只需意思、意思动几箸过场就行。”直听得我一脸茫然，大惑不解。而我看茶盅里的红枣子，只稍稍用温热的水冲泡几下，又难得会冲出什么味道来，也肯定只会意思、意思地啜了几口废弃，仅仅淌出它的些许“意识”与“仪式”。我只是猜像，



与新人合影



与爱孙品尝面线鸡蛋汤和红枣桂圆茶。



庆寿团聚