

河南上蔡县地方小吃与文化

李 亚

(毕节学院人文学院, 贵州 毕节 551700)

摘 要:上蔡县在其独特的历史背景、地理特征、风俗习惯的影响之下,形成了一系列独具特色的地方小吃。例如朴实无华的家常便饭、洋溢着喜气并谨遵着礼仪的婚宴、充满传统文化气息的庙会小吃,还有流淌着民俗、民风的季节节气小吃等。这些小吃具有厚重的历史积淀和别样的人文气息。但是随着现代人们思想观念的更新、生活节奏的加快、生活水平的提高、饮食结构的多样化等原因,这些小吃正不断地被冲击、走向衰落,其文化气息也正在消逝。

关键词:上蔡县;地方小吃;小吃与文化;民俗民风

中图分类号:G127 **文献标识码:**A **文章编号:**1673-7059(2012)07-0120-09

上蔡县位于豫东南淮北平原北侧,地处北纬33°4′—33°25′、东经114°6′—114°42′之间,属于大陆性暖温带季风型的亚湿润气候,春暖、夏热、秋凉、冬冷,四季分明。上蔡县属于淮北平原低洼易涝的无春旱区,境内地势平坦,既无高山,又无丘陵,土层深厚,土壤肥沃,适宜各种农作物种植,尤以小麦、油菜、玉米、花生、红薯、芝麻、大豆为盛,是河南省农业大县。

作为河南古城之一的上蔡县,历史悠久,古称蔡地,西周武王封叔度为侯于此,建立蔡国。进入奴隶制社会以后,夏朝人活动的中心区域是河南地区,在此期间,饮食初步形成了食法、食制等饮食文化范畴的雏形。后来商汤在伊尹的帮助下推翻夏朝,建都及迁都也都在河南境内。宰相伊尹擅长烹饪,其“五味调和论”、“火候论”等烹饪理论被记录在《吕氏春秋·本味篇》,对中国烹饪发展的贡献和对后世的影响都是极其巨大的,被尊为烹饪业的始祖。其“久而不弊,熟而不烂,甘而不哂,酸而不酷,咸而不减,辛而不烈,淡而不薄,肥而不膩”的八定之规和关于取材、调味、加工过程的理论思想至今还深深地影响着中国的饮食文化^[1]。在历史发展的长河中,先后有20多个朝代、200多位帝王建都或迁都于河南境内,这导致了河南饮食文化的繁荣。到宋代,河南饮食已发展至色、香、味、形、皿五性俱全。随着社会的变化,河南菜肴逐渐传播至其他地区。上蔡小吃正是在这样悠久的历史背景和独特的地理环境下逐步兴起、形成和发展的。

提起饮食文化,人们往往想到的是“吃”;饮食文化中虽然包含着“吃”,但是“吃”并不等同于饮食文化,更不能认为是饮食文化的整体。《中国饮食文化》中有这样的定义:“饮食文化是人类在饮食方面的创造行为及其成果,凡涉及人类饮食方面的思想、意识、观念、哲学、宗教、艺术等等都在饮食文化的范围之内。”^[2]严格意义上来说,饮食并不是一开始就属于文化的范畴。在远古时期,人类过着“茹毛饮血”的生活,很长一段时期处于“自然饮食阶段”;在火被发明之后,人类进入“熟食阶段”,才出现了最为原始的烹调方法。^[3]之后随着生产力的不断发展,剩余产品的逐渐丰富,社会分工的日益扩大,饮食才逐渐地摆脱了单纯追求物欲的层次,有了新的内涵和形式,饮食活动才逐步升华为人类的一种精神享受,逐渐演变成饮食文化。

收稿日期:2012-05-17

作者简介:李亚(1988-),男,河南上蔡人,毕节学院人文学院汉语言文学专业2008级本科(1)班学生。

《饮食十二字诀》(佚名)将我国的饮食文化分成四个层次：一是市井文化(其代表是家常菜和小吃)；二是文人文化(其代表是《随园食单》)；三是商贾文化(其代表是旧京八大楼)；四是官府和宫廷文化(其代表是谭家菜和宫廷菜)。本文介绍的上蔡小吃，便是属于市井文化。上蔡小吃并非一定是上蔡县所独有的，在河南别处地区也能找到相似的小吃，但现代社会文化的交流与传播速度之快，很难让人找到绝对的地方性的美食。不过小吃的礼仪性、文化性、民俗性却能为某一地方所特有。上蔡小吃具有浓郁的特定的场合性和季节性。按场合的不同，可以笼统地分为三类：家常便饭、招待宾客(以婚宴礼仪之重为最，本文也以婚宴为例)、集市庙会；特定的季节，是按照农时节气划分的，没有明确的分类。家常便饭，流露出人们既简单而又不单调的日常生活习惯；宾客宴，体现的是礼仪；集市庙会的小吃，散发着浓郁的传统文化气息；而特定的季节才能吃到的小吃，蕴含着特定季节节气中才有的民俗、民风。这些小吃中包含的人文气息，才是上蔡小吃所特有的，也是其精华所在。

一、朴实无华的家常饭

上蔡人历来的饮食习惯都是一日三餐，无论吃什么食物，早餐叫“喝稀饭”，午餐称“吃饭”，晚餐为“喝汤”。以前由于受经济收入及居住环境等条件的限制，人们特别是广大农民，除逢年过节和办喜庆事时买肉沽酒外，平时很少吃酒和肉。我们都知道中国菜讲究的是形、色、香、味俱全，但是上蔡人传统的家常饭是很简单而朴实的，尤其不重形式，能达到后三者的统一便很难得。对于上蔡人来说，朴实无华才是真正的生活，而人们在这种日子中也会寻找到不一般的乐趣来点缀生活。

先说下一般上蔡人家厨房的摆设：(由内到外)一口砖头和泥巴垒的灶台(可以放两口锅，前大后小，前蒸后炒；灶台上的锅口比锅小两到三圈，灶台下面留着放柴禾及通风的洞，通风洞接厨房外面，把烟气排到外面)，旁边砌着的是风箱(木制工艺，手动，为提高火力，节省时间)，灶台左面挨着墙壁，墙壁上楔着钉子或者短木棍，上面挂着锅盖和大小各异的蒸篦；灶台后面放着柴禾、橱柜。厨房窗口有砖头垒的台子，齐腰高，分两到三层，上面一层放着案板、擀面杖、菜刀等，下面放着各类日常菜、碗筷(值得一提的是上蔡人家是没有小碗的，清一色的大瓷碗，便于“串饭场”)和面盆及装满各类调料的瓶瓶罐罐。厨房门口处放着一口大水缸，简单而格外有条理。

(一) 早餐叫“喝稀饭”

上蔡的稀饭不同于别处，提到稀饭，大多数地区的做法无外乎以米、糖和豆类熬制而成，这样的做法在上蔡称为“粥”。上蔡家常的稀饭完全是为了适应农业或者说是社会生产生活需要所诞生的，极其节约时间。大锅里烧水(稀饭的名字根据锅里煮的东西不同，叫法也不同，例如一般只有水的叫寡稀饭，放红薯的叫做红薯稀饭，放小米的叫做小米稀饭……)，放蒸蓖蒸馍(馒头的上蔡俗称)，小锅放油炒菜。水开了馍也便蒸好了，然后把热气腾腾的馍拾到馍筐里，把蒸蓖提起挂在墙上，将提前在碗里和好的小麦面糊(决定着稀饭的稀或者稠，凭口味而定)倒入沸水中，再次烧开就是稀饭了。这时小锅的菜差不多也炒好了——整个过程也就10分钟左右。吃了早饭的人们便出门开始了一天的劳作。

(二) 午饭叫“吃饭”

上蔡人一天中吃得最为丰盛的便是午饭了。一般家庭午饭的主食是面条，副食配以饼、馒头等。

1. 擀面条

上蔡的家常面是手擀面，面粉是自家麦子打的。擀面条是一项技术活，人们也常常以做的面条是否地道来衡量一个家庭主妇手艺的精巧与否。和面时加加油、鸡蛋、水、盐，做成面团，然后用擀面杖擀成面饼，面饼的厚度、硬度和韧性直接决定着面条的口感，最后以刀划成面条状，等待下锅。

擀面条分为捞面条和汤面条两种，捞面条又称凉面条，多见于炎热的夏季，汤面条四季皆宜，最为普遍。具体做哪一种，因天气而异，有所谓“天热捞面条，天冷汤面条”之说。

捞面条：在炎热的天气中，人们往往会觉得没有食欲，尤其是身上流着汗水而所面对的饭又是那般的热气腾腾……这个时候再也没有比一碗凉面更下肚的了！无论哪种捞面的做法，第一步都是

将面条（也可以将菠菜等蔬菜根据爱好一同下锅）在沸水中煮好，然后用漏勺盛出，放到装满冷水的盆子里（好的捞面中午泡在水里，直到晚上还能保持同样的劲道！）。第二步是杵蒜泥，把蒜、芝麻、香菜、盐放在“兑窑子”（一种石头做的器具，类似于石碗）里杵成糊状，加入水和芝麻香油，这就成了独具特色的上蔡蒜泥了。如果心急想简单一点吃，就可以捞出面，滤干水，淋上蒜泥开吃了。这时的捞面叫做“蒜面条子”，在过去生活艰难时通常用来招呼贵客，算是比较奢侈的饭了。有歌为证：“拉萝萝，打汤汤（做稀饭），谁来来（谁来了），大姑娘（已经出嫁的女儿），垮里啥，果子糖，小孩吃了冒一床。筛萝萝，打面面（即擀面），客来来，吃啥饭，蒜面条子打鸡蛋，不棱不棱（形容吃饭的声音）两大碗。”但现在一般人们会做些烩菜。《烹饪概论》中记载：“烩，是将汤和菜混合起来的一种烹调方法。用葱、姜炆锅或直接以汤烩制，调好味再用水淀粉勾芡。烩菜的汤与主料相等或略多于主料”。^[4]拌面吃。根据烩菜种类的不同，捞面的口味也千变万化，例如蕃茄鸡蛋、青椒洋葱、萝卜豆瓣酱、芝麻酱等，滋味各异，可以根据自己的喜好随意烩菜。但无论什么烩菜，其要点都是香浓多汁，拌面后汤汁充分融入到面中以增强口感。

汤面条：汤面要在面下锅之前熬好汤，荤素汤皆可，种类数以百计，待汤沸腾时把面下进去，加入小磨香油、十三香、盐等佐料，面煮至晶莹透亮即可。因为面是自家产的小麦打的，不含碱和防腐剂成分，煮的面汤可以直接食用，浓郁可口。

2.吃饭

上蔡人吃中午饭的地点很是特殊，除了下雨大风等恶劣天气在家里和家人一起吃，别的时候一律在“串饭场”：一手端饭，一手端菜，菜碗（上蔡人日常吃饭的菜是盛在碗里的，有客人时才用盘子）放馍，到门外街旁、或路口、或土堆边，或数人、数十人蹲在一起，边吃边谈天说地。似乎人们在心里都觉得，“串饭场”吃饭比在自己家里吃更香（笔者也是这样觉得）。无论男女老幼，大家都爱凑热闹，夏天大树下乘着凉，冬天太阳下晒着暖儿，边吃边海侃各种新鲜事儿、奇闻秘史、鬼怪故事、异地见闻甚至国内外大事等。饭场俨然成为了一个文化交流中心。在谈笑倾听间等大家全部吃饱了，吃完了便一同收拾碗筷回家了。整个过程至少也要半个钟头，不存在中途无故离场的现象，特殊情况例外，但是会跟大家打了招呼才走。中途回家添饭不算离场，因为他们会以最快的速度赶回来。就算有人提前吃完，也会放下碗筷在一旁倾听着、谈论着，等待着大家——这似乎是一个不成文的规矩，是大家在潜意识中所遵守的。有时候饭场会演变为一场辩论会——两个人或者两方人围绕着某一个小话题争论得面红耳赤，但是并不伤和气，反而能促进相互之间的感情。在淳朴的上蔡人心里，打打闹闹和玩笑之中是不会记仇的。另一方面，“串饭场”也是为了“显摆”一下自家的饭做得丰盛、好吃，稍微享受一下别人羡慕的眼光，满足一下小小的“虚荣心”。待别人赞赏之后，被赞赏的人（通常是成年人），会心满意足地把自己的饭分给对方家里最小的孩子一部分，被接受人的家长也会非常高兴，把感激记在心里，但是并不言谢，通常会在下次午饭时以同样的方式还给对方。因为大家都觉得这是理所当然的。对于生性直爽、不善于以言辞表露情感的上蔡人来说，行动要比话语来得更干脆，言语的感谢反倒使人觉得陌生。这个风俗形成的原因我查阅了很多资料、询问了很多老人都得不到解答，但是却对人们之间的感情的增加起着非常重要的作用。

（三）晚饭叫“喝汤”

晚饭的饭菜和早饭基本一致，那为什么叫“喝汤”呢？听我奶奶说，由于从前日子比较艰苦，人们每天只能吃一顿饭也就是晚饭来充饥，而所谓的晚饭却只是很稀的菜汤，没有可以用来嚼的干食下肚，为了避免说“吃饭”让人听了会觉得更加饥饿，所以到了每天这唯一的一顿饭的时候就说“喝汤”。每到黄昏时候，炊烟淡去，贤惠的上蔡母亲做好饭而找不到在村上到处乱窜的小儿子时，都会在自家大门大声呼唤儿子的小名：“毛（mao 阳平调）蛋——，回来——喝汤——”声音绵远悠长，充满了浓浓的关爱，直到小孩出现在自己视野中才停止。

二、洋溢着喜气并谨遵着礼仪的婚宴

对于上蔡人来说，吃得最热闹、最高兴的饭当然是婚宴了，能让一个村子里的人同聚一起，岂能不热闹？婚宴中吃饭的礼仪也是非常繁琐并且为人们所重视的。

（一）入座

桌子一律用红色的八仙桌，凳子清一色用红色的长条凳。在上蔡人心里，红象征着喜气、吉祥，只有在婚宴中才能用红桌子红凳子。摆放座位时，新郎家的堂屋（客厅）内设两桌，院子里设六到八桌，别的一律设在大门口外的街道上。入座时由“帮忙的”（必须是男性，通常有多少桌就安排多少人，相当于酒店的服务员，但都是新郎家亲戚）来排座位，每桌8人，忌男女同桌。屋内两桌安排村上辈分最长、德高望重的老人，男女各一桌，别的座位就座随意。

（二）就餐

一般在正午12点开始。客人就座完毕，“帮忙的”开始分配碗筷、食盘、水杯及酒盅，一桌12副，虽然每桌才坐8人。然后上喜糖和喜酒，男桌白酒，女桌红酒。待喜糖吃完，酒开封入杯后开始上菜。上菜的顺序也是有严格要求的。先上8—12盘喝酒菜，荤素各半，都是凉菜，必须是盘装。在上蔡，盘子里面的菜是用来下酒的，“盘菜必饮酒”。菜上完不能立即开吃（忌讳），由司仪（一般是村上德高望重的老人担任）讲完话后，点燃鞭炮（正午12点半最好），客人“闻炮声开吃”。由每桌辈份最大的人先动筷子。

这时不得不提的是饮食中的礼仪。《礼记·曲礼》中记载：“共食不饱，共饭不择手，毋搏饭，毋放饭，毋流歌，毋咤食，毋啮骨。毋反鱼肉，毋投与狗骨。毋固获，毋扬饭，饭黍毋以箸，毋捉羹，毋刺齿。客絮羹，主人辞不能烹。客歃醢，主人辞以筭。濡肉齿决，于内不齿决。毋嘍炙。”^[5]今天上蔡人的餐桌之礼虽不似古人复杂，但由于其历史背景的影响，也是很讲究的。1.用筷子取菜的时候，要注意不论筷子上是否残留着食物，都不要去舔，更不能用舔过的筷子去夹菜。2.和人交谈时，要暂时放下筷子，不能一边说话，一边挥舞着筷子。3.不要把筷子竖插放在食物上面（在上蔡，这种插法，是祭奠死者时用的）。4.用勺子取食物时，不能过满，否则会给人一种贪吃的感觉。在舀取食物后，要等到汤汁不再往下流时，才能舀取。5.用食盘时，一次不要取放过多的菜肴，也不要多种菜肴混放在一起。6.残渣、骨、刺不能吐在地上、桌上，要取放在食碟前端，放的时候切记不能直接从嘴里吐在食碟上，要用筷子夹放到碟子旁边。7.水杯是用来盛放清水、饮料时使用的，酒盅专门用来盛酒的，不能混用。另外，喝进嘴里的东西切莫吐回。8.不要当众剔牙，也不要对食物品头论足。

中国人的饮食礼仪很发达，也比较完备，而且有从上到下一以贯之的特点。《礼记·礼运》中说：“夫礼之初，始诸饮食”。在中国，根据文献记载可以得知，至迟在周代时，饮食礼仪已形成一套相当完善的制度。这些饮食礼仪在以后的社会实践中不断得到完善，在古代社会发挥过重要作用，对现代社会依然产生着重要的影响。饮食活动本身，由于参与者是独立的个人，所以表现出较多的个体特征，各个人都可能长期生活中形成的不同习惯。但是，饮食活动又表现出很强的群体意识，它往往是在一定的群体范围内进行的，在家庭内，或在某一社会团体内，所以还得用社会认可的礼仪来约束每一个人，使各个个体的人的行为都纳入到正轨之中。

待吃了一点菜“垫肚子”后，每桌的小辈们开始“闹老”（可以理解为逗老人开心）。婚宴上的“闹老”，不分老幼，由小辈们敬酒给同桌的老辈们，敬酒时必须恭恭敬敬地站起，双手捧酒，尊称长辈；长辈端坐，不能拒绝，但是可以推辞一番，基本上有敬必喝，直到小辈觉得差不多为止——即不至于让长辈醉得没办法吃后来的菜。“闹老”结束后，由新郎新娘逐桌敬酒，敬酒的对象要比新人长一辈以上。由司仪带着，介绍被敬酒的人的名字，以及告知新娘该怎么称呼，起到认识亲朋的作用。

新娘敬酒完毕后，开始上碗菜。一般为16碗。上菜时并非16碗一次全部上，而是每10分钟左右上一碗。猪肉、羊肉、牛肉、全鸡、全鱼、海参、鱿鱼、甜米、甜汤、鸡蛋汤是必不可少的，都为热菜。这时客人们一般要停止饮酒，开始吃饭。只是上全鱼时，鱼头和鱼尾对应的人须喝一杯或两杯酒。值得一提的是最后一碗鸡蛋汤，上蔡县婚宴上的鸡蛋汤与一般筵席上的大不相同。首先，它必须是放在最后一道；而别的筵席上鸡蛋汤的顺序很随意。其次，一般筵席上的鸡蛋汤是美味可口的，而婚宴上的鸡蛋汤必须要做得滚烫、辛辣，通常要使人难以下咽。客人们看到鸡蛋汤上桌时心里便明白筵席已经到了尾声了，嘴里通常会念叨说：“该滚蛋了。”这是当地的风俗，鸡蛋汤隐含

着的意思是“滚蛋汤”；算是主人对客人的一种晦涩并非恶意的调侃，代表着委婉的送客之意。客人在喝一两勺后就可以自行离去，切莫逗留（会让人觉得贪吃），主人也不送客。这一习俗乍一看似乎是最不符合礼仪的，因为在中国礼仪之中，宴席结束后，主人和客人应当互相道别，而这一幕却没有出现；但考虑到赴宴人数之众，那碗鸡蛋汤中包含的送客礼节已经很是得当了。至此婚宴结束。

三、传统文化气息浓厚的集市庙会小吃

由于庙会在物质、文化交流等方面的作用包含集市并且文化积淀远远高于集市，本文就以庙会为例。庙会在我国历史悠久，是民间习俗中的一种很特殊的类型。上蔡县白圭庙会历史悠久，相传原始社会时期（约公元前4000年），人类始祖伏羲氏（太昊）曾画八卦于蔡水之滨的蓍草圃上，或谓此为造文字之先，创中华民族文明之始。汉代人们在伏羲画卦的地方修建白圭庙（今上蔡县城东塔桥乡西部2公里处，尚存一画卦台，即为伏羲画卦处；台上有一亭，拱角飞檐，成八角形，上面嵌八卦字样。古时此处蓍草丛生，据传蓍草长到一根百茎时，即下有白龟守之（白圭庙的名称即来源于此），上有白云覆之，上蔡古八景之一的“云护蓍台”即指此）。据考证，明清至近代是庙会真正定型、完善时期。据《上蔡县志》记载：“洪武年间（1372），朱元璋命礼部官员赴上蔡伏羲庙，祭奠人类始祖太昊，并遣官经理伏羲庙历代祭田25顷，瞻护蓍台，禁民耕牧。”^[6]上蔡白圭庙会即大盛于明代，时至今日仍是热闹非凡。

白圭庙会于每年3月15日起会，会期6~10天，唱大戏祭祀人类始祖太昊。早期的庙会仅是一种隆重的祭祀活动，但随着经济的发展和人们交流的需要，庙会在保持祭祀活动的同时，逐渐融入集市交易活动。这时的庙会又得名为“庙市”，成为市集的一种重要形式。随着人们的需要，又在庙会上增加娱乐性活动。因此现代的庙会具有祀神、娱乐、贸易等多种功能，其中贸易、娱乐应该说是最具有实际意义的。白圭庙会从起会之日便汇集了各类商人（当地人为主，多是卖农副产品、香火和饮食；不乏远处来的以文艺表演为商品的杂技班、戏班、评书艺人等）、游客，会场人山人海但是井井有条。人们逛庙会主要是烧香祈福，看看小戏和杂耍，凑个热闹，进行娱乐，顺便买些土特产和日用百货，目的并非为了品尝小吃。但是转悠半天，必然觉得又饿又累。看到各种好吃的，不免就产生食欲，所以庙会上小吃摊子往往是座无虚席。在庙会上经营的小吃，有它的特点，一般都是浮摊，有的支个布棚，里面摆着条案、长凳；有的则只将担子或架子车往会场边上一停，任人围观，站立而吃。小吃品种多样，最受欢迎的有水煎包、油酥火烧、馓子、烧饼、油条、凉皮凉粉、胡辣汤、豆腐脑、热豆腐、甜酒浮、热干面等，便捷经济而又实惠。这些小吃风味各异，虽然平时在集市、城里、镇上都能吃到，但是由于庙会上浓郁的人文气息（人们可以边吃边看戏、听书、欣赏杂技等，打量来往行人，感受着热闹的气氛），吃起来会让人觉得有种被文化调和过的味道。在这里，小吃只是对传统庙会文化的一个浓缩。

四、流淌着民俗、民风的季节和节气小吃

季节和节气性的小吃不同于别的小吃，只有在特定的时间里才能吃到，因此会显得格外珍贵。

（一）新麦

“新麦新麦，有钱不卖，想吃新麦，偷偷去拽。”新麦是麦子开始发黄前2到3天的麦子，这时的麦子已经很饱满了，麦浆充足，柔软多汁而香甜异常。人们通常是舍不得拿来吃的，毕竟麦子成熟后是人们一年的主要食物，对于靠地吃饭、精打细算过日子的农民们来说，吃新麦太过于浪费，不符合他们勤俭节约的性格。实在无法拒绝那诱人的滋味，人们也只会揪下几颗麦穗当零食吃；在火上燎掉麦芒即可，仔细剥开麦皮，一颗一颗放进嘴里，慢慢咀嚼，麦肉清香。

（二）槐花

上蔡人的院子里种着许多槐树，每到了5月份春夏交接之际，高大的槐树开满了串串白花，到了夜间，微风吹过，空气中弥漫的都是花香，味道香甜至极。槐花可以吃，并且是一年中少有的美味。采摘半开的槐花，用温水冲洗干净，控干水放入盆中，倒入面粉、盐、十三香搅拌，让每颗花朵裹满面粉；在蒸笼上铺上纱布，倒入槐花，在槐花堆中用筷子扎几个出气孔，大火蒸10分钟左右，出笼放在盆里，倒入小磨香油，搅拌均匀。可以当饭也可以当菜，白绿相间，饱满晶莹，味道

浓香，沁人心脾。

（三）新红薯

红薯是我国传统的农作物，也是上蔡人重要的食物之一，有“红薯汤、红薯馍，离了红薯不能活”谣谚。在上蔡，红薯的做法并没有什么新颖之处，不过在每年红薯成熟之时，各家吃的第一顿新红薯一定不能是自己田里产的，要吃“偷”来的。偷红薯，又称“捡红”，红代表着吉利；“捡红”意味着把散在田里的吉利捡回家。必须要“捡”别人田里最大的红薯（根据经验来判断），红薯越大，吉越大。但是不能“捡”太多，两三个为宜。“捡”红薯是不会让被“捡”的人家生气的，有人来“捡”，就代表着自家的吉旺，这一年铁定万事大吉！

（四）二月二的馅食

馅食，类似于小饼，以极细的萝卜丝拌面糊、加以调料在油锅里煎至金黄色即可，是二月二这天独特的小吃。“二月二，龙抬头”，人们会早起，于凌晨敲梁头，口念三遍“二月二，敲梁头，金子银子往家流”。随后在庭院以草木灰撒成大圈和小圈，在场面（堆放粮食或晒粮食的地方）撒出各种农具，意为五谷丰登。这天家家户户会煎萝卜馅食来充当一天的食物，俗称煎“蚰蜒爪”；意为春天到了，万物复苏，害虫毒虫出动，人们以煎萝卜馅食，象征煎蝎子、蚰蜒爪和其他毒虫，以保一年不受其毒害。

（五）别样的端午习俗和小吃

在上蔡，农历五月五端午节前，小孩子会三五成群去田里、沟边挖香草根，晒干研末，由家里的老人缝制成香囊（俗称香布袋子）缀在小孩子的上衣上，意为驱邪避灾，祈求四季平安。节日这天，日出前人们常到野外采集草药，捉蟾蜍填墨锭医治炸腮（一种民间偏方），故民间有“癞头蛤蟆躲端午”之传说。人们饮雄黄酒，并用雄黄酒涂于耳际、鼻孔、脚心、手心和头顶，谓之驱毒。家家堂屋门前插艾，大门口放“驱神棍”，意为驱散晦气，阻挡邪物进门。人们炸油馍、糖糕、包粽子、煮鸡蛋和大蒜，做好后摆放于大门口（传说是用来招待徘徊于门前的鬼神，使之吃饱后远去），焚香祈福。

（六）中秋飘香的焦馍

中秋节临近时，人们常以月饼为礼品馈赠亲友。小孩子们会唱儿歌期冀着节日的到来，盼望着好吃的：“月奶奶，黄巴巴，八月十五到俺家，俺家还有月饼还有瓜”。节日早上，人们要烙焦馍（以面粉、盐和芝麻为原料，和成面团，擀成大约铜钱厚的薄饼，放在烧红的平底锅上烙干即可，芝麻镶嵌在饼上，颗颗可见，饼薄而透亮，香、酥、脆，越嚼越香）。入夜，全家人团聚月下，设供桌香案，备月饼、瓜果，主妇焚香祈祷，以酒洒地，俗称圆月（必须由妇女来操作，民间有“男不圆月，女不祭灶”之习俗）。

（七）腊八粥

农历腊月初八，民间有吃腊八粥的习俗。粥用小米或大米佐以红薯、豆、桂圆、莲子等杂粮，加冰糖熬制而成，浓甜可口。腊八节由来的版本甚多，与佛教、朱元璋都有关联。但我从小听到的版本却是兄弟二人由懒变勤的故事。说从前有一对夫妻，还有他们的两个儿子。夫妻俩男耕女织，甚是勤劳，因此虽不富裕倒也吃穿不愁。后来老夫妻去世了，兄弟俩看着满满的粮仓不愿再劳动，结果坐吃山空。等到腊八这天，家里再无存粮。兄弟俩又冷又饿，最后翻箱倒柜，竟从旮旮旯旯里翻出了一些杂粮，有黄豆、绿豆、玉米、大麦，还有母亲原来攒下的桂圆、红枣。认识的不认识的，兄弟俩也不管了，一股脑都扔到锅里，煮成了粥。然后二人痛定思痛，痛改前非，和父母一样勤勉起来，最终过上了好日子。又把自己的故事讲给子孙听，以警告他们不可懒惰。故事就这样流传到现在。腊八接近过年，有儿歌：“腊八祭灶，年下来到，闺女要花，小子要炮，老婆子要衣裳，老头子大急慌”，提醒人们年关要到了，不能再懒惰了，该准备过年的东西了。

（八）小年下的灶糖

腊月二十三为祭灶日，俗称小年下。是日，家家户户清扫卧室和厨房，晚上祭祀灶神。家家用谷物制作的麦芽糖（俗称灶糖，香甜粘口而耐嚼）做贡品，点蜡烛，烧香纸，放鞭炮，虔诚祈祷灶

爷“上天言好事，下界保平安”，俗谓祭灶。这天，民间常为小孩子认干亲，小儿子要抱着公鸡一只，拿着灶糖，到干爹家祭灶，祭灶完毕后，干亲分灶糖给干儿子。

(九) 年底的民俗及小吃

过了祭灶日，就要准备年货等过年事宜了。从祭灶到年三十前的这些天，是人们一年之中最为忙碌的，每天要做的事情是不相同的，必须严格按照日子办事。

1.腊月二十四。要清洗厨房用具，不仅常用的锅碗瓢盆要洗，不常用的蒸笼、蒸馍大锅等也要洗干净备用。然后是要磨豆腐或买豆腐。

2.腊月二十五。这一天有猪的杀猪，没猪的也要买肉，因为猪肉是过年的一大食材。然后是切馍馅儿以备第二天蒸馍用，馍馅儿的种类繁多。

(1) 豆包馅儿

豆包馅儿是用红薯、豇豆、红豆等做成。先将红薯洗净、去皮，切成和红豆差不多大小的细丁。同时将豇豆、红豆泡软，然后把他们混起来备用即可，不必再放其他调料。

(2) 菜包馅儿

菜包馅儿一般用豆腐、白菜、粉条或鸡蛋、韭菜等。先把要用的菜洗净切好，然后混匀加调料。包子是否好吃，调馅儿是很关键的一步。

(3) 肉包馅儿

肉包不比肉饺子，虽是肉包但菜肉各半，甚至是菜多肉少的。肉包馅儿常用猪肉、白菜、萝卜等。同样是先剁好再调味。

3.腊月二十六。腊月二十六开始蒸馍，这天主妇天不亮就开始起床忙碌，丈夫也会早早的起床烧火准备。一般是先蒸包子（好腾出被包子馅儿占用的盆儿）；再蒸馒头；最后蒸枣山。枣山是艺术品，是主妇的倾心之作，要拿出来增光装门面的，不能马虎。

(1) 蒸包子

包子馅儿前一天已经弄好，面也已经发好，剩下的便是动手包了：半圆形的豆包，带褶子的菜包、肉包，此外还有三个角的糖包。

(2) 蒸馒头

这是个功夫活，头一天发好的面，放上碱，揉匀、成型、装笼、开蒸，一点差错都出不得。

(3) 蒸枣山

枣山也是发面做的，先将发面揉好，再搓成条、压成窄片，盘成各种花型，中间缀以红枣。枣山分为大型、中型、小型用以敬祖先，走亲戚。

4.腊月二十七。是出油锅的日子，这一天主妇依旧是早起，男人也是一早起床把油锅架起来，所有要过油的东西都得在今天弄好了。鸡鸭鱼肉，油条豆腐等，该炸的都得开始炸了。

(1) 炸鸡、鱼、豆腐、红烧肉

鸡和鱼都是先拌了淀粉、加入调料，再放进油锅里炸；而豆腐则是直接切成薄片放在油锅里炸成金黄色。这样炸成的鸡鱼久放不坏，可随时拿来吃，还可以煮菜炖汤。炸豆腐虽不能直接拿来吃，但却是极好的食材。红烧肉则是将肥瘦相间的肉切成几块入油炸，最后抹上蜂蜜备用，是招待客人的好菜。

(2) 炸油条及其他面食

油条是过油的重头戏，要提前两小时和好面，并按比例加入盐和矾，并且对硬度及柔韧度有极高的要求。真正的好手炸出来的油条色泽金黄，香软可口。除油条外，主妇们常常还会炸些其他的東西哄小孩子，像麻叶子（将芝麻和入面里，擀成极薄的片，炸后酥香焦脆）、甜果子（将红薯蒸熟、去皮、和面和在一起，捏成各种形状，炸后香甜酥脆）等。

(3) 炸丸子

丸子大致分两种，肉的和素的。肉丸子又叫酥肉，是把肉剁碎了混以淀粉加上调料，然后用手团成半个鸡蛋大小放进油锅。味道甚好，既可随时吃，又可入汤做菜。素丸子种类极多，白菜的、

萝卜的、土豆的随便你爱吃什么就用什么来做，都可以的。

5.腊月二十八。是剁饺子馅儿的日子，不只是上蔡，在整个北方，吃饺子都是春节的重头戏。饺子馅儿一般是肉多菜少，且大多用猪肉配上大葱、蒜苗、姜、白菜或萝卜，这一剁常常是一大盆，要足够整个年来吃。

6.腊月二十九。这天吃的东西差不多都已准备妥当，二十九这日主妇们会把近几日积攒下来的衣物洗净，再把其他衣物拿出来翻晒一番。然后把前几日准备的包子馅儿、饺子馅儿、红烧肉等剔出来的肉骨头煮了，全家一起啃骨头，痛快无比，其乐融融。

7.大年三十。经过几日的忙碌，屋里干净了，衣物也都收拾整齐了，厨房里更是盆满钵满，到处是吃的。剩下的就只有休息迎新年了，而且按照老规矩，三十、初一这几天是不许干活只能玩乐的。大年三十晚上必须得吃饺子，要用饺子请祖先，也就是祭祀，祈求新的一年万事顺心等。长辈祷告完后，放鞭炮，大家才开吃。

五、上蔡特色小吃的衰落

改革开放以来，我国经济飞速发展，由传统的农业为主导的经济体制逐步转变为工业和服务业为主、农业为辅的多元化经济体制，人民的生活水平不断提高。在这样的时代背景下，建立在农业生产背景下的上蔡传统小吃及其相关民俗正不断遭受着冲击，趋于衰落境地，主要原因有以下几个方面：

（一）主要生产方式的变化

以往的上蔡人以农业生产为主要经济来源，靠地吃饭，一年四季离不开土地。农作物产量的高低直接决定着—个家庭一年的收入和生活质量的好坏，人们所追求的也仅仅是解决温饱问题而已。因此在收成好的年头，面对着充足的食材，人们往往会尽可能把它做得美味可口并且花样百出，并且在饭场展示着自家手艺。而现代商品化经济的膨胀，迫使人们不仅要解决温饱问题，还要手有余钱才能维持日常生活等方面的需要，仅靠种地已不能满足这样要求。因此，人们在农闲之时往往选择外出打工，甚至越来越多的人选择放弃土地生产而多年在外谋求生路。每年在过年时才能得几天空回家看看。除去春节和传统的节日之时，只有老人和小孩在家，一家人得不到团聚，节日显得冷清而失去气氛。毕竟在家仅仅依靠种地，一年的总收入甚至还比不上出去打工一个月的工资。从事农业生产的人越来越少了，人们正逐步失去了对土地的依赖，而以农作物为基础的传统小吃难免走向衰落。如今的上蔡，几乎没人再做豆瓣酱、芝麻酱、芝麻油了，这些恰好是上蔡小吃中重要的调味料，面皮、炸酱面、胡辣汤、蒸面条都离不开这些，失去了主味的调料，这些小吃的味道大打折扣；失去了以前的滋味，人们也懒得去做了。究其原因，还是因为种地的人少了，就是种地也只是种些小麦、玉米等主要粮食作物，而芝麻、大豆等油类作物不能直接为人们提供粮食，并且产量相对不高。

（二）生活方式的变化

以往的传统农业经济，伴随着的是一种比较慢的生活节奏、相对贫困的生活水平和以农业特产为主的饮食结构。人们有充足的时间来制作一些程序比较复杂的美味小吃，如水煎包，从发面、和面、剁包子馅、包包子直到煎熟，大概需要一个半小时左右。而人们也乐于享受制作美食的过程，对待食物的态度是虔诚的，从某方面来说，等待更能促进食欲。但是随着生活节奏的加快，人们往往没有时间在家吃饭，更不用说做这些耗费时间的小吃了。随着“快餐文化”的产生，忙于工作的人们，通常选择汉堡、蛋糕、泡面等“速食”来代替费时的地方小吃。时间是节省了，但是缺少了等待食物的那种乐趣和享受小吃时的那种满足感。

生活水平的飞速提高，也使以往只有在过年、待客和重大节日时才舍得吃的肉食等奢侈食物变为了今天的家常便饭。例如以往受经济限制，过年时才能吃到的炸肉丸，平时只要想吃就能随时做。由于平时都吃腻了，到了“吃”占很大比重的传统节日之时，人们就会觉得失去了往日过节时“吃”的快感，节日文化也因此大打折扣。以往每逢家有喜事时，人们都是在家摆宴席做些特色菜来招待亲朋好友；而如今人们更倾向于去餐馆，尤其是西餐馆来招待宾客，图个方便，也显得大气、时髦。

倘若再拿一些如今已经泛滥的小吃来招待客人，主人自己都会觉得寒酸。这样的转变使得传统宾客宴上的一些小吃逐步摆不上桌，比如鸡蛋汤、甜果子等，一些特色饮食文化也随之渐渐消逝。

(三) 思想观念的变化

某一时代、某一地区的思想观念，直接影响着这个地方的民俗民风。现代人的知识水平在不断提高，已经不再相信鬼神等传说，对于建立在祭祀祖先、神灵及农业生产等方面的传统节日，已不像往日那么受重视，甚至于片面地把它划为“封建迷信”这一范畴。比如现今人们举行庙会，也只是打着祭祀的幌子来满足商业和娱乐的需要而已。对于节日文化的理解和重视，已经日趋平淡。而地方饮食文化和当地人们的思想观念是紧密结合的，如今思想观念的变化，难免导致相应的饮食文化的消逝。例如为祭灶而特别准备的灶糖、过年祭祀祖先才特意蒸的枣山，现在已经极少有人做了；端午节一些别具趣味的驱邪活动，也仅仅只剩下吃一顿粽子了。此外，现代的年轻人，很少有人愿意待在农村做一个地道的农民，在他们的思想里，做农民意味着地位低下。因此，传统小吃在发展过程中遇到了很大的传承性问题，年轻人几乎没人愿意去学，因为他们根本没打算以此来作为自己的谋生手段。

地方小吃和地方文化的联系是密切的，它往往能承载某一地区的生活习惯、民俗民风。因此，小吃文化是充满人文气息和乐趣的，值得人们去发掘、去思考、去传承、去保护。

(指导教师：刘代霞)

参考文献：

- [1]赵荣光,谢定源.饮食文化概论[M].北京:中国轻工业出版社,2006:49.
- [2]胡自山.中国饮食文化[M].北京:时事出版社,2006:32.
- [3]李明英.社会习俗与饮食文化[J].锦州:锦州师范学院学报,1997,(3):2.
- [4]陈光新.烹饪概论[M].北京:高等教育出版社,2004:62.
- [5]郑玄.周礼·仪礼·礼记[M].长沙:岳麓出版社,2006:6.
- [6]上蔡县志[M].郑州:生活·读书·新知三联书店出版,1995:371.

Local Snack and Culture of Shangcai County

LI Ya

(School of Humanities of Bijie University, Bijie, Guizhou551700, China)

Abstract: Shangcai county in its unique historical perspective, the geography characteristic, under the manners and customs influence, has formed the place snack which a series of is characteristic. For example the unadorned pot luck, is brimming with the happy expression and is respectfully following the etiquette wedding banquet, the fill traditional culture breath temple fair snack, but also has the flow folk custom, the common social practice season solar terms snack and so on. These snacks have the sincere history to accumulate with the different kind humanities breath. But along with the modern people thought idea renewal, the rhythm of life speeds up, living standard enhancement, diet structure reasons and so on diversification, these snacks are being attacked unceasingly, trend declining, its cultural breath is also dissipating.

Key words: Shangcai County; Snacks; Snacks and Culture; Folk Customs

(责编：叶莉 责校：张永光)