



得比村里洋气出片。但是父母都不同意。在他们看来，上海本地人办流水席是天经地义的事情，如果我在酒店办酒结婚，不请一个村的村民邻居，是很没面子的事情，会被人家看不起。”因此，尽管流水席的成本远高于酒店，许多村民还是碍于情面，选择为了流水席一掷千金。

毕竟，在农村，面子比什么都重要。于阿姨那本小小的“人情账”，记录的不只是人情，也是村落文化中无法言说的焦虑。

美味佳肴背后的卫生隐患

短视频平台上，有57万粉丝的网红厨师宇咏强，把他在上海农村烧流水席的经过拍成一个个视频，点赞量常常高达数万。视频里的流水席看起来非常诱人——新鲜的食材一字铺开，刚刚从海鲜批发市场采购回来的龙虾螃蟹相当“生猛”，冷菜也是现切现做，绝无预制。每完成一道菜，大厨都会高声报出菜名：接下来我们上一道——熟醉虾！酱乳鸽！小米辽参盅！现烤乳猪！蒜子河鳗！蒜蓉帝王蟹！

巨大的蒸箱像变魔术一样，每个蒸屉拉开都会呈现不同的美味。现在讲究饮食健康，上海传统的浓油赤酱菜少了，取而代之的是蒸汽海鲜——每道海鲜上桌

前，大厨都会撒上一把葱花，把烧得滚热的油一勺浇下，“咻啦”一声，隔着屏幕仿佛都闻到了帝王蟹的香气。很多网友在视频下评论：看得好馋！怎样才能吃上这一桌？我掏一个份子钱可以去农村吃席吗？上海以外地区接单吗？

据记者了解，流水席的灵魂人物——“厨师工”，在上海郊区，既有散兵游勇，也有团队合作。“做阿拉这行，靠的就是口碑，谁家菜烧得好，用料足，弄得干净，一传十传百，生意自然就来了。”一位资深厨师工告诉记者，“30年前，走油蹄髈是最大的硬菜，现在么，龙虾、帝王蟹、东星斑……城里大饭店有的，阿拉也要能做。现在食材成本都上去了，一桌中档的酒席，连工带料没1500元下不来，高档的两三千也很正常。”他是把“厨师工”当副业的，有活就“接单”。“接单”以后，再去找熟人临时“组团”，洗菜、切配、升盘、洗碗的都找齐了，才好上阵。“忙的时候是真忙。特别是‘五一’‘十一’这种好日子，一个月前就预订满了，一天赶两场也是常有的事，上午在奉贤做婚宴，下午全套设备装上车，晚上就要去松江做寿宴。”

而有些“厨师工”已经组成了一个半固定的团队，连食材也代为采买。一场流水席的总收入可达数千元至数万元不等，再和

团队成员均分。由于农村流水席众多，一个月下来收入可观。

然而，记者也留意到，不少农村流水席的现场并无流动水源——即便在“村民之家”办酒，洗碗的地方也只有几个硕大的红色塑料盆：一盆是肥皂水，浸泡着使用后的碗筷；一盆是清水，用来过洗——只是时间一长，清水也变得浑浊起来。

这种“污水洗净胡萝卜”的做法，能让每个反复上桌的餐盘看起来锃亮，却无法保证卫生。在农村流水席上，“吃坏肚子”并不罕见，甚至偶有食安事故发生。

谈起十几年前举办的婚宴流水席，张晓华（化名）仍然心有余悸。那次婚礼，她家宴开60桌，几百名宾客光临。结果婚宴当晚，还在酒席进行中，就有几十个人上吐下泻，直接被拉去了医院，挂水许多天才好。婚礼就这样成了闹剧，给新人留下长达十多年的心理阴影。“第二天酒水也没法办了，我们家里人都去了医院看望病人。医生说是食物中毒。当天的食材是我们自己去买的，厨师是请的别的村的，办酒是在镇上的村民之家，谁也说不清到底是哪个环节出了问题，最后只能自认倒霉。”

曾经，流水席代表了乡土文化的仪式感和人情味；而现在，它变得像一场社交表演，无论经济还是肠胃都不堪重负。民

这种“交完份子钱需要回本”的心理趋势下，本来可以不吃的席，也都如流水一般流动了起来。