



流水席一度是村里的“广播站”和“朋友圈”，婚丧嫁娶、邻里纠纷、农事耕作，都在杯觥交错间完成传递。而在那个缺乏金融贷款的年代，份子钱的往来，其实本质上就像是邻里间的互助无息贷款，今天你家有事我凑一份，明天我家有事你再还回来，共同抵御生活中的重大风险——一场成功的流水席，既彰显面子，又聚合能量，费孝通笔下的“熟人社会”莫过于此。

实际上，直至今日，不少农村流水席的举办目的中，仍然有“求助”“求支援”的人情意味。

在吐槽“无事宴”泛滥的乡村故事里，一些早已远离农村、在城市打工的年轻人，明明可以不必参加“无事宴”，却还是一次次跋山涉水回乡“吃席”，心甘情愿掏出不菲的份子钱，为的只是家乡无人陪伴的年迈父母，能够在同村邻里间获得关心和照拂。

最近上了热搜的“重庆女孩在地铁上吐血后用外套擦干净血迹”事件里，这位名叫胡心瑶的22岁年轻女孩，因为长期身患罕见病，几度生命垂危，获得过身边很多父老乡亲的帮助。在得到捐助后，她在家乡办了一场“坝坝宴”回馈乡里，也希望自己万一离开这个世界，年迈的父母能继续得到乡邻的照顾。



上图：四川的“百米坝坝宴”。

味蕾盛宴，食俗遗风

重庆女孩口中的“坝坝宴”，是重庆和四川等地一种独特的宴席形式，通常会在户外开阔的场地举办，比如主人家的院子或是村里的晒谷场——四川方言里管这种地方叫“坝坝”，因此得名。

坝坝宴也被称为“九大碗”，并非指具体的九道菜，而是形容菜品丰富，三蒸九扣——甜烧白、咸烧白、粉蒸肉、坨坨肉、夹沙肉、蒸鱼、酥肉汤……所有菜品都用大碗装着，热气腾腾地端上桌来，现场也是人声鼎沸，充满了人情味。对于很多川渝地区的人来说，坝坝宴的味道就是家乡的味道。这种露天集体用餐的环境里，通常还伴随着孩子们在桌椅间的追逐嬉闹、大人们三五成

群地“摆龙门阵”，是任何高级餐厅都无法取代的氛围。

和坝坝宴的“九大碗”相似，陕西关中有“八大碗”，当地人称吃流水席为“办八大碗”。八大碗里碗大肉多，小酥肉、条子肉、带把肘子应有尽有，每一碗菜都像关中大地上的人一样敦厚，饭后还有漂亮的面点“花馍馍”助阵。

闽南地区古色古香的祠堂里，还有一种“祠堂宴”，红漆梁柱上挂着灯笼，院内摆满圆桌，开席前往往先有祭祖仪式，香烟缭绕，鞭炮齐鸣。闽南菜讲究“清鲜和润”，“祠堂宴”这种流水席也体现了这一特点，海鲜是绝对的主角：一个大盘里汇集了白灼虾、蒸红蟳、酱油水煮小管、土笋冻、海蛎汤等等，充分展示当地物产的富饶。“佛跳墙”更