



是宴席上的“硬通货”，象征“福寿全”。

以“寻味潮汕”闻名的广府地区，那更是讲究——当地人称流水席为“食桌”或“做桌”，桌椅板凳和餐具可能依然简朴，但往往是统一的，红色的塑料凳和不锈钢盘子被人戏称为“省凳”“省碟”。食桌上，以“潮汕卤水甲天下”的一盘精美卤水拼盘开场，以煮熟后迅速冰镇的冻红蟹提升格局，再来一条“对好鱼最大尊重就是清蒸”的石斑鱼，最后以招牌式的芋泥白果收尾，寓意甜甜蜜蜜，生活富足。

每个地区的流水席上也都有自己的招牌出品，比如东北的“杀猪菜”，新鲜的猪血灌成血肠，与大片的五花肉、酸菜、猪杂等一同下锅炖煮。血肠嫩滑，酸菜解腻，肉汤鲜美，充满了浓郁的乡土风情。红烧臭鳃鱼则是徽派建筑云集的古村落里，一道“闻着臭吃着香”的地道美食，与农家腌制的火腿“刀板香”相映生辉。又比如湘西土家族的酸酢鱼，用米粉混合盐、辣椒等腌制鱼肉，使其产生独特的酸香。而在云南大理的白族聚居区，山珍与湖鲜并举，白族标志性的“三坊一照壁，四合五天井”的庭院里，茶花杜鹃萦绕的环境中，宾客们身着艳丽的民族服饰光临，在正式开席前，主人会为尊贵的客人献上白族著名的“三道茶”——“一

苦、二甜、三回味”，还会唱起白族民歌。空气中弥漫着酸木瓜的果香、香茅草的清香和炭火烤乳扇的奶香……

流水的席面，不变的乡味，共同构筑了文化认同和集体乡愁。流水席不仅是一场味蕾的盛宴，更是一部地方风物志。千百年来，人们借着宴席维系宗族情感、传承家庭礼仪，而周秦汉唐的食俗遗风，也借着这股民间“流水”被一代代地传承下来，成了传统饮食文化中的重要记认。

弃其糟粕，取其精华

“流水席”泛滥成“无事宴”的背后，其实是农村在不可避免地“原子化”。从前的农村就像一张人情织成的大网，基于血缘、地缘和亲缘，建立起一张紧密的社会关系网——谁是谁家的叔伯，谁是谁家的姑婆，人尽皆知；谁家盖房修屋，谁家红白喜事，也都是整个家族或者全村一起上阵。

而随着城市化的进程，乡村变得日渐“空心”。年轻人离开去大城市打拼了，老人被留下了，变得像一颗颗孤立的“原子”，在疏松的大网中独自沉浮。以前靠“互相帮忙”就能解决的事，现在因为失去了主要劳动力，大多需要改用钱来衡量。当“情”

可以用“钱”来量化，攀比就变得不可避免，而流水席的性质也开始从情感的连接，转向了赤裸裸的利益交换。

当一些贫困地区，比如大凉山，都因为吃席而支出高昂的餐费和礼金时，国家精准扶贫的成果、村民辛苦耕种的所得，就被“无事宴”吃进了虚无里。

而当人情可以用金钱精确计算，邻里之间便少了“众人拾柴火焰高”的温暖，多了斤斤计较的冷漠。当攀比心理、回本欲望和人情绑架构成恶性循环，流水席也变成了一种社交绑架。比经济负担更可怕的，是社会风气的败坏和人际关系的撕裂。

如何“弃其糟粕，取其精华”，让这场乡间流动的盛宴回归其本意？相信“雷霆手段”只能治标，长远的治理，还需人性化的疏与导。毕竟，任何一种传统民俗的生命力，都不在于其形式的亘古不变，而在于其内核，能否与这个时代同频共振。

期待着有一天，当再次走进乡村的流水席，听到的不再是关于份子钱的窃窃私语，看到的不再是强颜欢笑的尴尬应酬，而是那一张张发自内心的笑脸，一声声发自肺腑的祝福；在热气腾腾的美味佳肴中升腾起的，是最纯粹的人间烟火……那样的流水席，才真正配得上它所承载的悠久传统。■