

2023年2月9日 星期四

责任编辑 马艳 责任校对 石会娟 技术编辑 崔敏

传承沧州文脉 记录狮城变迁

沧州老俗话

多咱

多咱，多早晚的合音或急读，什么时候的意思。儿化后，变成“多咱儿”“多前儿”，不儿化的轻读，听上去则像“多子”。

比如，“哟！二子，多咱回来的？”

“昨天晚上！”

“多前儿？”

“夜了个后哄。”

类似的还有“那咱儿”“那前儿”——那时候的意思，“这咱儿”“怎咱儿”“怎前儿”，这时候的意思。

(知微庐主)

你说我说

刘之龙：有一个常说的时间词。比如，“我说，老同学啊，咱多咱聚一聚，好长时间没在一起好好聊聊天了！”有时也说“多子”，不知这两字怎么写？

知微庐主：多早晚的合成，“早晚”合成“咱”。多早晚，表示时间。

朱玉升：“多暂”可能更准确些。

知微庐主：多字，没有异议。zan字，因为是“早晚”二字的合音，所以怎么写无所谓。古书上也有写作“偌”的。

若无闲事挂心头：我们这也有人“多前儿溜”，“咱多前儿溜再凑一zui儿啊？”

知微庐主：多早晚——多咱——多咱儿——多前儿——多前儿溜。

## 连镇的“勤行”与餐饮文化

■徐孟茹

俗语有七行八作、三百六十行之说。如今的餐饮业旧称勤行，是三百六十行之一，其来历应该是手脚勤快之意。

历史上，连镇是以商贸为主业的人口大镇，住户多，商家多，外地客商多，集市贸易的人多，餐饮业自古比较兴旺。干勤行的多，竞争就会激烈，因此，各家会变着法地制作各种美味佳肴，形成独具特色的连镇风味。

连镇大的饭店只有少数几家，多为小摊点，也有一些挑着担子或推着小车在大街小巷叫卖的流动业者。流动业者售卖的主要有馃子、煎饼、粉嘎粑(绿豆磨浆而成)、五香面筋、丝糕(糜子米做成)、窝窝头(小米面掺黄豆面)、花椒油烙的大锅饼、呛面锅饼、锅贴馒头、五香花生米、甜沫(以小米面为主蒸制而成)、大碗的茶汤(主要成份是糜子粉加大枣、老姜之类的作料)、咸粥等。

咸粥适合冬天的早晨饮用，保温健身有营养。

喝甜沫的人食用时不用勺和筷子，打一碗站在大街之上，沿着碗边转圈喝，连吸带喝，再吃上几个盘丝烧饼。

茶汤也是冬令食品，食用后能保暖御寒。

铁路修通之前，运河码头顺河街一带最为兴盛，小贩们你来我往，沿着河岸大声叫卖。过往的客商和船家听说到连镇了，纷纷下船品尝。

安国俊对笔者回忆说，70多年前，尽管那时铁路运行了多年，可运河沿岸依旧停满装卸货物的大船。他凌晨两点蒸好一大竹筐包子，趁热到大运河上去卖。如果运气好，会被一次性全部买下。

连镇火车站建成通车之后，普通客车多在连镇站停留，货运车也在车站停

车加水。叫卖熟食的小贩们熟记火车进站时刻表，每当客车进站，他们蜂拥而上，竞相兜售自己的特色食品。那时，坐火车的旅客大多是有钱人，车站上的各种美食是他们的最爱。

在旧社会，勤行最为辛苦，大多以家庭为单位经营，起五更，睡半夜，每日的劳累换来的收入，仅够填饱肚子，几乎没有什么结余。遇上税警收税，还要躲藏，不然全家人一天就白忙活了。灾荒之年生意不好做，本钱吃光了，还得去干苦力。

连镇人对用餐有很多讲究。群体就餐时，不得吧唧嘴，尤其喝粥时，不能喝出响声，盘中的饭菜不能乱扒拉。

家庭用餐若没有特殊情况，一般是等全体家庭成员到齐了才可以开饭。用餐时，长者为上，依次找准自己的位置。有新鲜和好吃的食物应先放于长者面前，待长者落座后，其他成员才可以落座，并由长者首先动筷，然后大家才可以吃。

无论饭桌多小，人多么拥挤，也不可以自己去别的地方去吃。餐后长者起身，大家才可以起身，否则会被认为对长者的不敬。

宴请宾客时，即使只有两个菜，也不要为了凑数上三道菜。古人有敬天法

祖之说，往往用三道九仪之典，所以常邀请亲朋老友聚餐时，若是上三道菜，客人难免会有被“祭祀之感”，惹人不快，反倒失礼。再者，三为单数，又与“散”同音，和宴客“团圆”的主题不符，故而菜不摆单。

古时的连镇人对筷子的讲究甚多，有“不患寡而患不均”之说。亲朋坐席要按年岁、辈分排序，但餐具要一致，特别是筷子要一样长。若是差别对待，难免有三长两短之嫌，让人心生怨恨。

古镇位于鲁西北，因受孔孟儒家思想影响较深，下餐馆时很讲究礼节和礼貌，也有一些忌讳和注意事项。如在餐桌上不得大声喧哗，不得在落座后随意更换座位，便后要重新洗手，吃饭期间不得敲碗敲筷子(以示对厨师之尊重)等等。用餐时，先盛饭，后拿筷子，筷子要成双成用，有“筷不列伍”之说。

东光县有给死人做“倒头饭”的习俗。不过，细节上也有些差别。连镇的做法是，“咸食罐子”里装入半熟倒扣的米饭，还要插上一双筷子。故而，在招待客人给客人递饭时，忌讳将筷子插在米饭上。

饮食文化，博大精深。一个人到一个陌生的环境，务请记住四个字：入乡随俗。



老物件

## 拨锤子

■牛崇岭

拨锤子是乡村女红中的一种工具，捻麻绳用的，拨锤子差不多都是用牛的骨头做成的，这根骨头两头宽，中间细，用钻在骨头中间钻个洞眼儿，再穿上一根带钩子的竹子，拨锤子就算做成了。

说起捻麻绳用的麻，都是从外地买来的毫麻(谐音)。毫麻成熟后，砍下来，放到水沟里沤着，直沤得乌黑发臭，十来天后，捞上来，清水洗，剥麻皮，在石头上摔打。洗净后及时晾干，使之松软。这是女人用来捻麻绳，是纳鞋底的上等麻料。

本地的青麻，只能用来做大绳。拴在院子里晾晒衣服，拉庄稼时捆个车啥的，纳鞋底不耐用。青麻捻成的麻绳，纳出的鞋底，遇到雨水多的年头，很快鞋底子就糟了。

那个时候，不管哪一家，都有做鞋用的麻皮。空闲时，就用家里的麻皮打麻绳。捻麻绳前，先把一捆麻绳挂在墙壁的钉子上，把宽的麻绳仔细劈开，逐一的用双手

揉搓细软。然后，抽两根细长点的，大头系在一起，钩住拨锤子的竹钩，两手把麻线捋顺，向里拨动拨锤子，看着拨锤子一边转一边用手上下捋滑捻绳，使其直顺，防止出现窠扣，直到拨锤子停下不转为止。查看捻的麻绳是否瓷实，如有松垮，要继续拨转。

拨动拨锤子时，要注意无论是往里拨还是往外拨，要一直沿着一个方向拨转，不能一会顺时针转，一会逆时针转。

那时候，几乎每天都捻麻绳。开始捻的有粗有细不均匀，捻上二尺长，也就是人站着拨锤子不能碰地的长度，就要缠绕到拨锤子上，继续捻，直到拨锤子缠不下。

最开心的是站在炕上捻麻绳，续的好长，把拨锤子松的快落到地上，看着拨锤子开花似的转着，麻绳也打着卷，好看极了。再把两个拨锤子上的麻绳儿合成一股，这也是有技巧的，两股麻绳要顺着捻，有一根拧反了也不成绳子。

捻麻绳必须捻紧，接头处要衔接的平滑，不然会成线坯子，纳鞋底时会撻线或劈开。再把这些捻好的麻绳截成一段段，大约够上一度(两手臂)的长度，或根据纳鞋底人的喜好截好。再把麻绳的一头捻成针尖状，方便纫针。

别看拨锤子个不大，技术含量却很高的，只有麻绳捻得好，后面的合绳才会平滑，匀称，纳出的鞋底精致好看。

有时拨锤子腾不出来时，母亲就把麻绳儿挂在挂钩上，伸出老远用两只手搓。看着两股绳在母亲手中一会儿功夫加工成一股更加精致的麻绳，我也跃跃欲试。

麻绳不仅可以用来纳鞋底，还可以用来扎笤帚，钉锅盖，这些都是村子里离不开的日用品。原来谁家少了拨锤子也不行，现在虽然用不着了，乡村也很少见到了，但若论功行赏，曾经也是家家户户的有功之臣。