

2000名吃货成山头享“免费午餐”

创历年吃会人数之最 吃会带热成山头民俗游

文/片 本报记者 冯琳 王震

吃货年年有,昨天特别多。今年农历三月初三,第六届“成山头吃会”招待2000名当地村民及全国各地游客就餐,创历年吃会人数之最。除此之外,很多游客慕“吃会”名而来游览成山头。当日,成山头接客2000余人,创非周末游客人数小高峰。

21日一大早,6口12印大锅和4口8印大锅便亮相成山头。大厨们忙碌地清洗及制作熟食,为吃货们奉上一场美食盛宴。吃会由祭海和“吃会”两部分组成。祭海的仪式虽然简单,但摆置很讲究。在天尽头,一条长约6米的供桌上,贴着红“福”

字的面缸里盛满黄豆,团箱里盛满玉米,中间则是红枣饽饽、三牲。供桌两侧,西有“五谷丰登”,东有“连年有余”两根立柱。“连年有余”柱上缀满了成串的对虾干、干鱼,整体插在几盘叠放的渔网上,“五谷丰登”柱挂满了蒜头、玉米、辣椒和地瓜干,通柱立于一老式苇编粮囤子里,囤里堆满了花生。不少游客被阵势巨大的祭祀场景震撼,纷纷拍照留念。

祭海仪式将正式开始。村民面对大海“进香”,三位老者端酒分散苍天、厚土、海神。百名村民和外地游客在长桌前排队焚香烧纸。

庄重盛大的祭海仪式一结束,村民及游客们便迫不及待地涌进吃会大棚,乐享美食。来自全国各地的游客共坐一桌,觥筹交错,很快成为朋友。现场甩出的千层饼、现场油锅里欢腾的油炸饼,新鲜出炉的煎鸡翅,大锅煮出来的海蛎子、蛤及扇贝、萝卜炖牛肉、新烤猪脚、肉类拼盘……美食连连上桌,吃货们“醉”了。而现场烹饪的乐趣,也让大厨们“吸粉”不少,不少游客为大厨们帅气的甩饼姿势拍照。

除佳肴飘香,大碗斟酒,大盆盛肉外,搭建戏棚里的曲艺演出也为当天吃会增色不少。



当年祖辈唱大戏 如今换我们

当天,西霞口村村民田文沪及他的老伙伴们来到吃会现场为大家表演戏曲。

据了解,“老吃会”在上世纪40年代因日军入侵停办,几位老人都是上世纪40年代出生,所以都不记得当年的“老吃会”场景,从小只能听父辈讲述“老吃会”上唱大戏的热闹。今年的吃会上,他们亲自来“唱大戏”。当年的“老吃会”没赶上好时代,没多少美食分享,如今,吃会已重开6年,吃得越来越好了,几位老人感叹,“还能站在戏棚为年轻人唱大戏,觉得有传承的意义,回想自己小时候听父辈讲老吃会上唱大戏的画面,如今竟圆梦新吃会。”

17位湖南阿姨们 为吃会录视频

当天,17位来自湖南的女游客非常引人注目,她们全程录制吃会食品制作过程及游客乐享美食过程。她们说,要把视频带回湖南,介绍更多的朋友们来明年的吃会。

17位打扮入时的漂亮女士年龄多在45-55岁之间,利用休假时间到泰山旅游。20日,在泰山听说威海成山头有“吃会”后,一行人立马赶赴荣成,并马不停蹄地在吃会开始前赶到了成山头。团队里的李女士在参加吃会的过程中赞叹,场面太震惊了,还有这种吃法,“而且食物特别有渔家风格,真是不虚此行。”

北大教授点赞 这吃会极好

高丙中先生是北京大学社会学系教授、文化部非物质文化遗产保护专家委员会专家委员,他近日来荣成调研恰逢成山头吃会。他为此吃会点赞:“比起我去过的广东、北京、天津及北方其他城市的一些吃会,成山头吃会是最好的。”

高丙中教授说,成山头吃会现场烹饪,食品安全一目了然,形式非常新颖。而且,食物种类非常齐全,不像其他吃会仅提供一两种食物“管吃”。除此之外,根据当地之前的习俗,渔民捕鱼,农民种粮,他们在吃会上相互交换食物,有很强的民俗意义,至今仍在举办非常难得。

