

□杨曙明

【齐风鲁韵】

从“馍馍”“黏粥”到“揍饭”的方言记忆—— 济南方言里的餐饮老话

方言是地域文化的活化石,更是游子心中挥之不去的多音密码。济南方言里的“棒子面儿”“黏粥”“揍饭”……这些听来亲切、说来自然的“老话儿”,总能唤起读者对母语家园的珍视与回望。本文作者以土生土长的济南人视角,从一日三餐、茶余饭后的寻常吃食入手,细数济南方言中那些独具特色的食品名称与生活用语。字里行间不仅有语言的趣味,更有一方水土的温度与记忆。



在济南方言中,“玉米”俗称“棒子”,故而“玉米面”又被称为“棒子面儿”,“玉米花”又被称为“棒子花”。济南方言中的“地瓜”,乃普通话里的“红薯”,因而,“红薯干”被称作“地瓜干儿”,“红薯面”则被称作“地瓜面儿”。

人是铁饭是钢,一顿不吃饿得慌。普通话里的早餐、午餐、晚餐,用济南方言说是早饭、午饭、晚饭。早饭亦即“早上饭”或“上午饭”,“晚饭”亦即“晚上饭”或“下午饭”。又因为济南方言把“中午”说作“晌午”,因而就有了“晌午饭”或“晌饭”的说法。例如:“你晌午饭吃的什么,怎么老打嗝?”“我晌午饭吃得太多了,有些撑得慌。”济南方言中的“饭时儿”,用普通话来解释就是“开饭时间”。例如:“快到饭时儿了,我们得抓紧干啊!”“饭时儿”还有个同音同调的“饭食儿”,此乃普通话里的“伙食”之意。例如:“今天的饭食儿不错,大伙儿都吃得挺开心。”济南方言中的“垫垫”,是还不到饭时,可以先吃点东西的意思。例如:“你不是饿了吗?不行先吃个馍馍垫垫,等会儿就吃饭了。”普通话里的“饥饿”,用济南方言说是“饥困”。例如:“今门儿没吃早饭,这会儿有些饥困了。”不过“饥困”的说法乃陈年往事,如今几乎已经没有人这样说了。

济南方言中的食品名称,有很多与普通话的说法不同,其中最有代表性的当数“馒头”。馒头是人们日常生活中最为普通的食品,但在济南方言中,馒头不叫馒头,而叫“馍馍”。馍馍是蒸熟的,蒸馍馍需要先“发面”,而“发面”离不开酵母或“老面”。酵母用济南方言说是“引酵”,“老面”则是从发好的面团中留用的“引酵”。“发面”也叫“和(huó,下同)面”,“和”好后还需要“擀(chuāi,下同)”。擀就是使劲揉、反复揉,因为擀的时间越长,蒸出来的馒头就越筋道,越好吃。馒头有个同类食品叫“卷子”,其制作过程与馍馍完全相同,只是形状与馍馍不太一样。馍馍是圆形的,而卷子则是拱形的。如果把馍馍做成“花形”,济南方言则将其称作“花卷”。花卷也好,馍馍也罢,它们与卷子、窝窝、饼子等,在济南方言中,统统被称作“干粮”。“窝窝”也被称作“窝窝头”或“窝头”,而“饼子”也被称作“糊饼”,它们都是用粗粮做成的。

在济南方言中,“发面”之词具有双重词性,其既是动词,也是名词。动词“发面”是指用引酵“和

面”,而名词“发面”则是相对于“死面”而言。“死面”就是未经发酵的面团。例如:“这家卖的油饼是发面的,很好吃。”再如:“你这油饼是死面的,不好吃。”

济南方言把水饺称为“包子”或“小包子”,把“包水饺”称作“包包子”或“包小包子”,把“煮水饺”说做“下包子”。水饺过去还有个别名叫扁食,不过这种叫法如今已经销声匿迹。济南方言对包子还有按“馅”定名之称,且大、小包子皆是如此。素馅的叫“素包子”,肉馅的叫“肉包子”,此外还有“糖包子”“豆沙包”等等。

在济南方言中,面条也有特色说法。机器加工而成的,细的叫“挂面”,粗的叫“面条”;晾干的面条叫“干面条”,不用晾干的叫“鲜面条”。人工擀制的叫“手擀面”,葱油炆锅的叫“炆锅面”,煮熟过凉水食用的叫“凉面”。“凉面”浇上卤子的叫“卤子面”或“打卤面”。

“干饭”和“稀饭”是济南方言的说法。“干饭”就是“米饭”,“稀饭”就是“米粥”;“大米饭”就是“大米干饭”,“小米饭”就是“小米干饭”;“大米粥”就是“大米稀

饭”,“小米粥”就是“小米稀饭”。如果在稀饭中掺上绿豆,那就是“大米绿豆稀饭”,或“小米绿豆稀饭”了。米饭是蒸熟的,普通话中的“蒸米饭”,用济南方言说是“焖干饭”。例如:“姑爷是南方人,吃不惯馍馍,晌午咱还是焖干饭吧!”

在济南方言中,小米面被称为“米糝儿”,而用“米糝儿”或“玉米面儿”熬的粥,济南人称其为“黏粥(zhū,下同)”。黏粥亦被称为“糊嘟”。济南方言还把“稀饭”和“黏粥”统称为“喝头”。例如:“中午我吃多了,晚上弄点喝头就行了。”“喝头”不仅有“稀饭”和“黏粥”,还有面汤、茶汤、疙瘩汤,以及用蔬菜熬成的各种“咸汤”。“咸汤”是济南人餐桌上常见的“喝头”。例如:紫菜蛋花汤、菠菜鸡蛋汤等。

济南方言有“齁(hōu)”和“糗(qiǒu)”的说法。“齁”是说饭菜过咸或过甜。例如:“你炒菜怎么掌(zhǎng,下同)这么多盐啊?都齁得慌了。”“糗”是说已经煮熟后的面条坩了。例如:“你再不赶紧吃,面条都糗了。”

豆浆、油条是济南人喜欢吃

的味美早餐。济南方言把油条称为“馓子”,把豆浆叫做“豆汁(zher,下同)”。豆汁的名称还好好理解,而“馓子”的叫法则让外地人听来多有歧义。济南方言还把“鸡蛋”称为“鸡子儿”,把“炒鸡蛋”叫做“炒鸡子儿”,把“鸡蛋汤”叫做“鸡子儿汤”;把“鸭蛋”称为“鸭子儿”,把“炒鸭蛋”叫做“炒鸭子儿”。“鸭子儿”不是鸭子,这里需要特别注意。

济南有一种传统食品叫“杠子头”。这种食品啃起来挺费劲,其名称或许就是由此而来。“锅饼”也是济南的传统名吃,其制作过程与“杠子头”大致相同,只是形状及大小好似“锅盖”,其名称或许也是由此而得。此外,济南还有些特色名吃,因为是“发源地”,所以普通话也就随了济南方言的叫法。例如:酥锅、甜沫、油旋、咸食、馓子、磨茄、包瓜等。

济南人把“炒菜”说为“做菜”,把“做饭”说作“揍饭”。例如:“小刚的手艺不错,做菜还可以。”再如:“今门儿晚上请客,我亲自给你们揍饭。”普通话中的“煲汤”,济南人多半说为“打汤”或“砸汤”。例如:“你打汤时少掌盐,

别太咸了。”“这红烧鱼能砸汤,而且味道还不错。”

在1914年出版发行的《济南指南》中,有“点心铺”的记载。这“点心铺”是卖什么的,外地人如果光看文字或许不明就里。其实,济南方言中的“点心”,就是普通话里的“糕点”,“点心铺”就是卖糕点的店铺。在济南方言中,“点心”不仅是名词,而且还可以当动词来使用。例如:“你先点心一下,别吃太多了,等会儿就吃饭了。”再如:“空着肚子喝酒不好,我们还是先点心点心吧!”上述两例句中的“点心”,乃吃点东西之意。

“泰康食品店”和“一大食物店”,都是济南老字号的点心铺,其经销的点心,如鸡蛋糕、长寿糕、炒糖、油茶、麻叶等都非常有名。不过,济南人多半把炒糖称为“糖果果”,把油茶称作“炒面”。此外,济南方言中的“零嘴”,即普通话中的“零食”,“吃零食”即为“吃零嘴”。济南方言中的“饼干”之“干”,发音为gēr,而不是普通话的gān。昔日还有一种形状类似黄瓜的糖条,俗称“糖瓜”,如今这种糖果已不多见,糖瓜的说法也就几近绝迹。

济南方言对某些果蔬、饮料的叫法与普通话也有不同。例如:“土豆”叫“地蛋”,“香菜”叫“芫荽”,“萝卜”叫“萝卜”,“胡萝卜”叫“胡萝卜”,“西红柿”叫“洋柿子”,“卷心菜”叫“洋白菜”。“花生”俗称“长果”,“花生仁”俗称“长果仁”。“苹果”被称为“苹果”,“蟠桃”被称为“扁桃”,“冰糕”被称为“冰棍”,“山楂”被称为“酸楂”,而“冰糖葫芦”则被称为“酸蘸儿”。“蘸”的发音为儿化的zhàir。此外,济南方言还将“醋”称为“忌讳”,将“白酒”称为“辣酒”,将“红酒”称为“甜酒”,把“凉水”称为“生水”,把“凉开水”称为“白开水”。

另外,“藕”在济南方言中的发音是eōu,而不是普通话的ōu,其中的细微差别,需要仔细品味才能感觉得到。

我是生于斯、长于斯的济南人,济南方言对我来说,自是听着亲切,说着自然。上述是我想到哪里写到哪里“老话儿”,如此等等的肯定多有遗漏。可我也知道,这些散落在岁月里的词儿,就像老家灶台上冒出的热气,看着淡了、散了,却曾经实实在在地暖过一代代济南人的胃和心。方言是会老去的,但愿留下这些字,能让后人知道——在这座城的舌尖上,曾有过这般鲜活而又绵长的滋味。

编辑:向平 美编:陈明丽

认识一棵树的价值 呵护生命的绿色

— 一棵树一共蒸发400千克水分,涵养土地
— 一亩林一年释放的氧气可供68人呼吸
— 一亩有林地比一亩无林地多蓄水21吨
— 一亩防风林可保护100多亩良田免受风沙