

青油竹俗

鈔題



青海乡俗



青海人民出版社

青 海 乡 俗
孙 考

*

青海人民出版社出版
(西宁市西关大街96号)

青海省新华书店发行 青海新华印刷厂印刷

*

开本：787×960毫米1/32 印张：4.25 插页：4 字数：70,000

1984年6月第1版 1984年6月第1次印刷

印数：1—5,000

统一书号：7079·1052 定价：0.46元

目 录

我爱高原乡土情

- 评《青海乡俗》 陈 育 (1)
欢天喜地除夕夜 (6)
一元复始度春节 (11)
喜红单条迎春来 (15)
秧歌一曲唱太平 (17)
祝龙诅虫望丰收 (19)
清明扫墓滚馒头 (22)
香水甜甜忆庙会 (25)
拔草时节“花儿”飞 (30)
高原花开处处春 (36)
装饰美术放异彩 (38)
柳插门楣迎端阳 (41)
街头巷尾皆小吃 (43)
乳花翻滚一罐茶 (46)
酥油曲拉香糌粑 (49)
条条哈达寄深情 (51)

漫话面片和拉条	(53)
核桃香脆枣儿甜	(56)
山重水复铃铛响	(59)
情深谊长馍馍香	(63)
回眸喜看彩凤头	(66)
尝青吃黄农家乐	(69)
草原青青搭帐房	(72)
人道酸奶赛琼浆	(74)
中秋佳节话月饼	(76)
誉满高原数手抓	(79)
脉脉含情赠“记手”	(82)
酒酣耳热“拦门盅”	(85)
河湟两岸飘果香	(90)
“鹿马”灰瓢福何在	(93)
煞费苦心起乳名	(95)
热乎乎的打泥炕	(98)
一装二抬三开箱	(101)
一生功过盖棺定	(105)
驼铃声声催人醉	(108)
焦巴洋芋最难忘	(111)
蜂窝沙孔请君尝	(114)
高原之舟数牦牛	(117)
艳阳金秋遍地珠	(119)

节节灌肠故乡味.....	(122)
天寒灯红杂碎香.....	(125)
珠圆玉润麦仁饭.....	(128)
后记.....	(130)

我爱高原乡土情

——评《青海乡俗》

陈 育

五十年代，我从江南水乡分配到青海工作。许多年来，从东部农业区到柴达木盆地，从玛柯河畔到祁连山麓，尽管生活的路和脚下的路一样并不平坦，但对高原的山山水水，总那么一往情深。即使那连绵起伏的浅山沟岔，看起来好象童山秃岭，但我知道，那里仍然是充满生机的土地。不信，你仔细看去，在干旱的山坡上，除了随处可见的一簇簇骆驼蓬以外，还长着细小的蓼芽，灰绿的芯芭，金黄的蒲公英和紫蓝的野菊花。可是，更使人难以忘怀的是这里的风土人情。在青海的各族人民中间，到处都有弥足珍贵的友情。大概正因为有着这样一点生活的基础吧，我对青海日报《文化园地》专页上连载的《乡土情》，感到分外亲切；也感到

自己过去对第二故乡的认识，在许多方面实在是很肤浅的。

《青海乡俗》的作者以生动的笔触，描绘了青海各族人民的风俗人情。纵横开阖，说古论今，寻根究柢，情趣盎然。不仅丰富了人们的文化知识，而且透过这些日常间耳闻目睹的民间习俗，使人进一步认识了青海的社会生活和民族特点。以青海农村的“尕面片”来说吧，的确是一种特有风味的食物。人人吃过，习以为常。但作者写道：

“过去回、汉等各族人民为了生活，又不得不长途奔波，日行数十里，地广人稀，无逆旅供给食宿，马背上摇晃一天之后，精疲力竭，就只好借水草之一隅而扎帐篷，立三石而顶锅灶。吃什么呢？连最简单的案板、切刀、擀杖等炊具都没有。人在困难的时候总是会想出办法来的。这就是，只要有个碗，能用水拌面使之成形，用四指压平，拉长、揪断入锅，然后顺手折几根鞭麻、沙柳之类的杆杆做筷子，就可以消困充饥了。”（《漫话面片和拉条》）

寥寥数语，作者把这样一种家常面食的来龙去脉，交待得一清二楚。又如在我的一些农村朋友中，有不少奇奇怪怪的奶名，平时喊惯了，觉得自然亲切，从未深究其出处何在。读了《煞费苦心起

乳名》一文，方知起乳名竟有如此多的讲究。请看以下这段妙趣横生的文字：

“而远乡僻野，又无庙寺可觅，于是就用‘闯姓踏名’的办法取得奶名。即婴儿出世的第三天‘洗三’之后，夫妇整衣洁身，怀抱婴儿，携带馍馍、红枣、核桃等食品，大清早就大开门户，朝大路‘闯姓’去了。碰到迎面走来的第一个行路人，夫妇俩便拦路跪倒，询问来者贵姓大名，奉献食礼，请求认子赐名。来者姓王，那婴儿就呼‘王家保’，王姓也即是义父了；如婴儿为女性，就呼奶名为‘王家存’。呼‘保’者常为男性，呼‘存’者常为女性。闯姓踏名一定要在太阳出山前完成。有时一出门碰到的是狗，农村视狗为‘山神’，这奶名就叫‘山神保’，或直称‘狗保’。”

（《煞费苦心起乳名》）

我想，象这样的一些知识，凡从事农村调查的同志都是应该知道的。在《青海乡俗》的四十多篇作品中，充满了五光十色的生活浪花和浓郁的诗情画意。其中有香喷喷的酥油糌粑，有疙疙瘩瘩、麻孔满布的大肚子沙罐或炮仗罐煮的奶茶，有腊月初八的麦仁饭和二月二的“咬虫豆”，有闹洞房的“踩床”和拔草时节的“花儿”，还有民间炕桌、面柜

上的装饰图案以及帐房里的手抓羊肉……，都写得有头有尾，娓娓动人。有些篇什，是一种很好的社会学和民俗学的素材，象《夜市漫步话小吃》中提到的街头小吃，已为商业部门恢复西宁的风味食品提供了依据。有些篇章，实在是很好的散文小品。如《山重水复铃铛响》中，年轻媳妇逢年过节骑着毛驴回娘家的情景，就有浓厚的抒情色彩：

“只听得一声鞭响，女主人骑着尕驴，女婿娃手提鞭杆步行紧跟，口唱山歌，并不停地‘嘟——嘟——嘟’吆喝着匆忙赶路。尕驴也似乎受了主人情绪的影响，兴高采烈地竖直两耳，不管道路坎坷，山重水复，摇晃着脑袋，不断发出‘叮当’的清脆铃声，回响在静寂的山野小道上。”这实在是一幅绝妙的“农闲省亲图”。

当然，《青海乡俗》从目前情况看，所写的题材尚不够广泛；有些题材开掘不深，意境浅了一点；有的地方注意了趣味性，但行文不够严谨，笔力亦嫌冗弱。作者是一个讲故事的能手，有深厚的生活基础和丰富的乡土感情，但选材需要思想，提炼全靠才识，意境更凭情操，我期待他在艰苦的跋涉中永不停步。就是在这本小册子出版以后，我还是希望作者继续写下去，也希望编者继续编下去。象这样散发着浓烈的乡土气息和地方特色的文章，

并非我个人过份偏爱，我相信一定会引起众多读者的兴趣。因为这是一般书本上所没有的活的生活知识，如果我们这一代人不及时将它总结和记载下来，势被流逝的岁月冲刷殆尽，那将是多么可惜！

1983.5.1.



欢天喜地除夕夜

古历十二月也叫腊月，腊月初八称腊八，青海人的腊八粥是麦仁饭。有句顺口溜：“吃了麦仁饭，天天忙过年”，要准备辞旧岁，迎新春，所以有“忙腊月”之称。腊八过后，就要赶缝新衣，油炸、笼蒸、炉烙各种色样的面食，杀猪宰羊，糊窗子，采办祭天敬祖安抚鬼神的供品。到腊月二十三夜送灶神上天之后，就要扫尘了。扫尘时，房前屋后，室内门外，家俱什物，都要整弄干净。年三十，当庭院整洁一新，再贴上艳红的对联，整个气氛充满迎春色彩，只等腊月最后一夜——除夕。

青海人叫除夕是“大年三十”，除了人人穿戴一新外，挂红灯、贴钱马、焚香、献供品叫“安神”，是安排众神座位的意思，安神之后，携带纸钱、米粥、饺子到人间鬼域——城隍庙凭吊亡故前辈，据说是邀请亡故亲人来家与后辈团聚，共度新春。除夕子夜前后，灯烛齐明，鞭炮四起，点燃松

棚（也称松塔），在香烟缭绕、钟磬悠扬之中迎接来了天神和祖宗亡魂，这叫“接神”。此时，千家万户院内火光闪烁，响声震天，燃烧的松棚伴随鞭炮声哗剥作响。为了声响的脆而繁，还常在松棚上撒一把青海特产的颗粒结晶盐，盐遇热炸裂，发出串串碎响。人们高声谈笑，娃娃们欢蹦乱跳，空气里充满了松木燃烧的香味和鞭炮火药味，呈现出岁尽迎春的热闹景象。

“接神”之后，全家老少团聚一堂吃扁食。扁食就是饺子，合家吃它，取其喜庆团圆，大吉大利的含义；青海有些地区不吃饺子而吃“熬饭”，熬饭是肉类和蔬菜、豆制品的大杂烩，取其“吃了熬饭，扫尽一年熬煎”之意，祝愿来年顺利，无愁无虑。团圆饭吃毕，全家在笑语频传中按辈份叩头祝福，老一辈连声高呼“压岁、守岁，长命富贵”，一面散发用红纸包扎好的压岁钱。压岁叩头后，接着是守岁。合家喜气洋洋，秉烛守夜，围炉团坐，讲故事，猜谜语，行酒令，抹牌钱，终夜不眠，直到天明。有些人家，除夕夜还用食醋浇在烧红的卵石上，用蒸发的气体，熏染大小住房，叫“熏醋蛋石”，以示驱邪消瘟，除灾灭病。

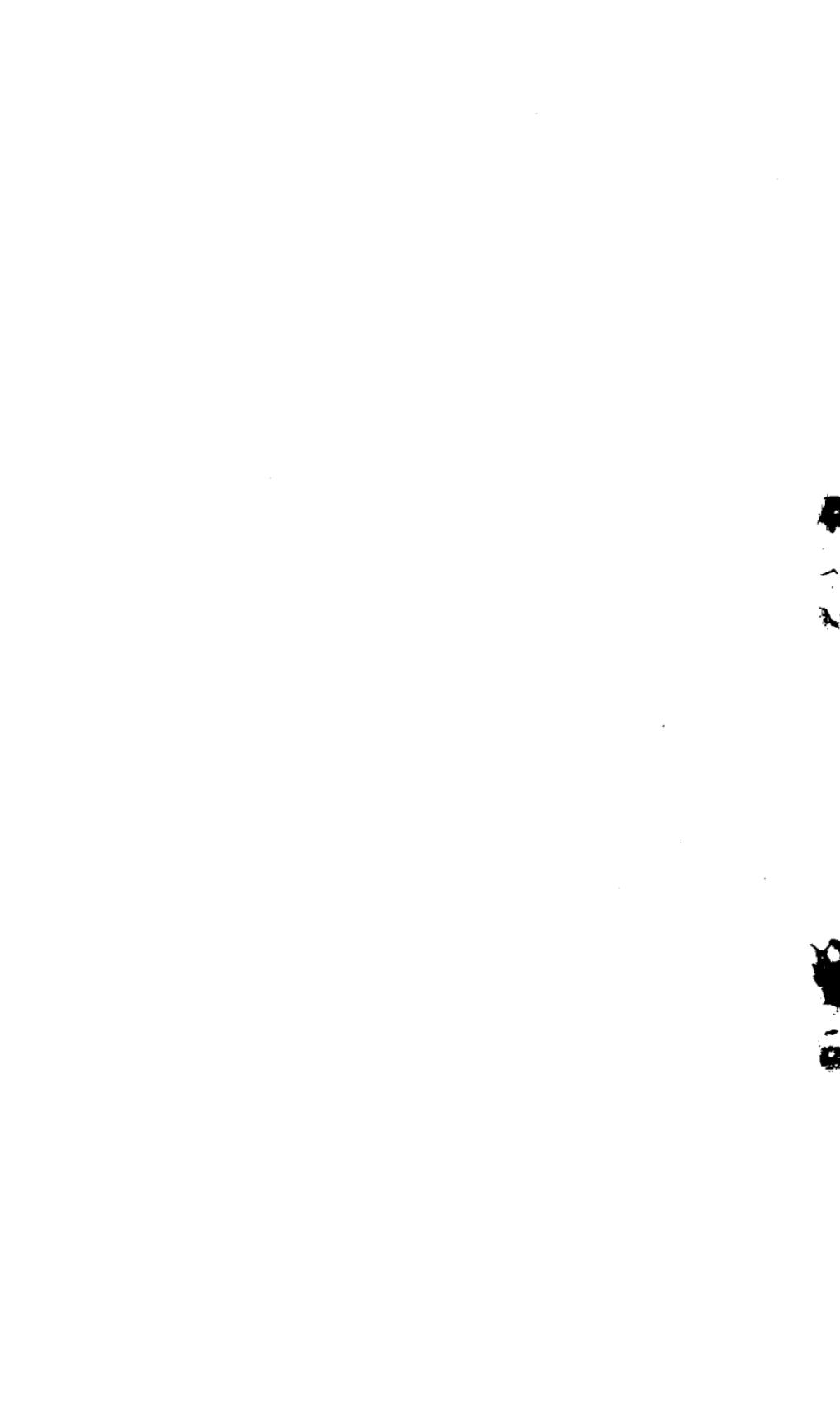
从除夕夜到春节期间，据说天上诸神及祖先灵魂下界团聚，习俗不能扫地、泼水，以示敬重。从

言谈到行动，都要注意吉利，切忌和平安、圆满、温饱等含义相悖。如“死”、“坏”、“破”、“没有吃穿”等字眼，如果失口说出，最叫老人不快而受到训斥。如果撕破衣服，偶而患病，或吵嘴打架则认为是来年不利的预兆，因此，除夕到春节期间，无论是本家或客人，所使用的茶杯碗筷，各种器皿都要完整无缺，给客人端茶盛饭的碗边如有缺口或裂璺；也会被视为不吉利。

除夕之夜的迎春活动，由于衣食全备，气氛热闹，男女老幼中间一派和睦、尊重、团结、友好的情绪，呈现出天时、地利、人和的升平景象。至于一些沿袭多年尚未绝迹的禁忌，虽有迷信色彩，但都是出于祈求平安吉祥的良好愿望，虽见絮縕，亦无大害，并且，随着科学知识的增长，也会逐渐被人们抛弃的。







一元复始度春节

“守岁”到天明，就是春节开始的大年初一，男女老幼年过岁长，喜迎新春。青海高原汉族、土族人民对春节最为重视，至亲好友，近邻知己，大清早衣冠整洁，串门拜年，彼此道贺，预祝一年大吉大利，百事顺心。从事商业的人们还互祝“发财”。进门拜年时，先向老辈祝福，向同辈作揖互敬吉祥话，给小辈赐赠压岁钱，主人让客先饮四杯迎春酒后，再入席共进丰盛的菜肴。从初一到初三，妇女、姑娘们按习俗不准出门，更不能动菜刀、剪刀、针线及擀面杖等衣食工具。这些工具在除夕用钱马红纸之类包封，取意是神灵在家，求其静穆。由于客来宾往，总要以年食相待，离不开妇女操作，所以妇女们则说“过年过年，跟着熟食乱转”，尽管不比平日下灶房操劳繁重，而配制半成品的各种餐馔仍然忙碌非凡。三天年一过，切刀擀杖启封使用；老人们便根据初一到初十天气的变