

ZITO

中国乡土手工艺

# 中国乡土手工艺

高星 著 摄影

贰拾贰种中国古老的乡土手工艺

王世襄题



陕西师范大学出版社





**图书在版编目 (CIP) 数据**

中国乡土手工艺 / 高星著. — 西安: 陕西师范大学出版社, 2003.12

ISBN 7-5613-2784-6

I. 中… II. 高 III. 民间工艺—手工艺品—简介—  
中国 IV. J528

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 116282 号  
图书代号 SK3N1100

**ZITO**

中国乡土手工艺

丛书策划 / 紫图文化

总编辑 / 黄利 策划总监 / 万夏

图文编辑 / 陆萍萍

装帧设计 / 万夏 宋丹

制作总监 / 鞠倚天

电脑排版 / 宋丹

技术监督 / 孙志强

© 2004 年 北京紫图图书有限公司

本书著作权、版式和装帧设计受世界版权公约和

中华人民共和国著作权法保护

本书中所有文字、图片和版式设计等专用使用权为北京紫图图书有限公司所有  
未事先获得北京紫图图书有限公司书面许可, 本书的任何部分不得以图表、声像、电子、影印、缩拍、录音  
或其他任何手段进行复制和转载, 除非在一些重要的评论及文章中作简单的摘引。违者必究。

北京紫图图书有限公司常年法律顾问: 天达律师事务所 李大进 李珊

**中国乡土手工艺**

高星 著 / 摄影

责任编辑 周宏

出版发行 陕西师范大学出版社

经 销 新华书店

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版 次 2004 年 1 月第 1 版

2004 年 1 月第 1 次印刷

开 本 880 × 1194 毫米 1/24 12.5 印张

字 数 100 千字

书 号 ISBN 7-5613-2784-6/k · 150

定 价 48.00 元

图书如有印、装错误, 请寄回印厂调换

J528

4

贰拾贰种中国古老的乡土手工艺

# 中國鄉土手工藝

王世襄題 

高星◎著／摄影

北方工业大学图书馆



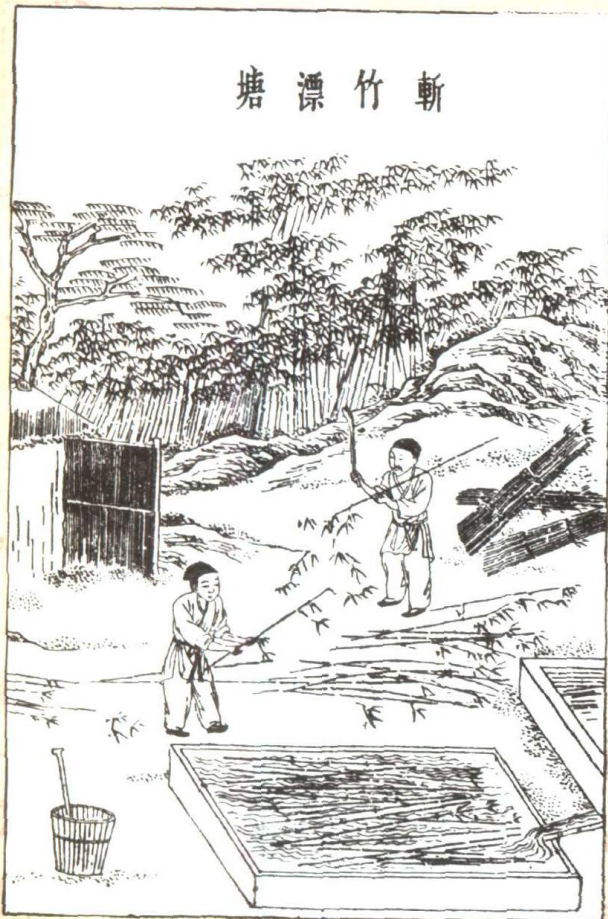
00548237



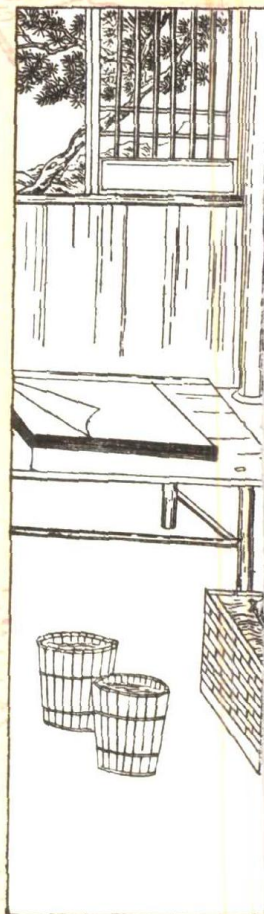
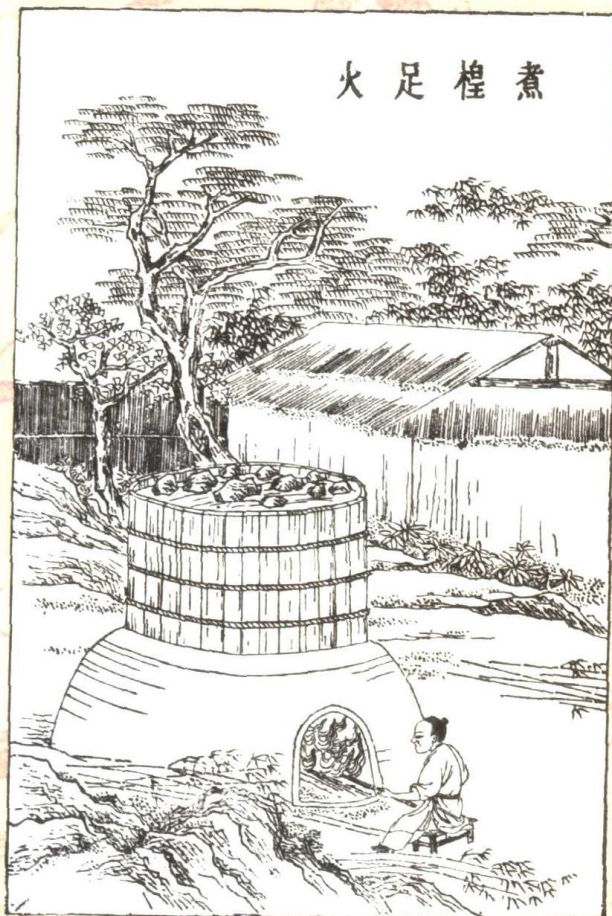
陕西师范大学出版社

IAA 33 106

斬竹漂塘



煮棹足火

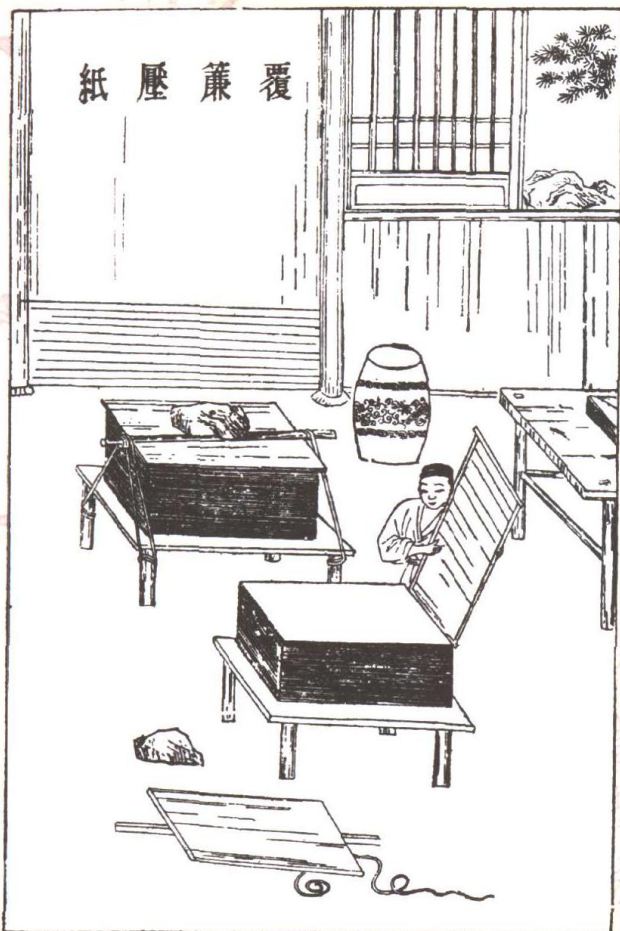




蕩料人簾



紙壓簾覆



乾焙火透

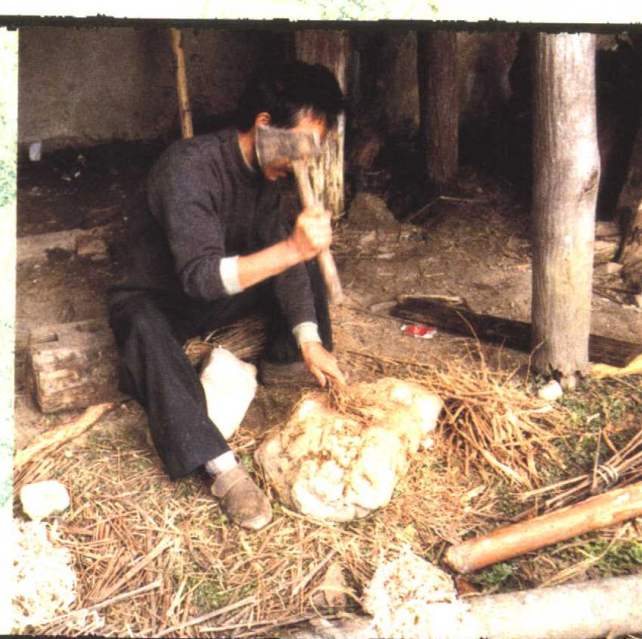


《天工开物》中描绘了古时人们手工造纸的情景。





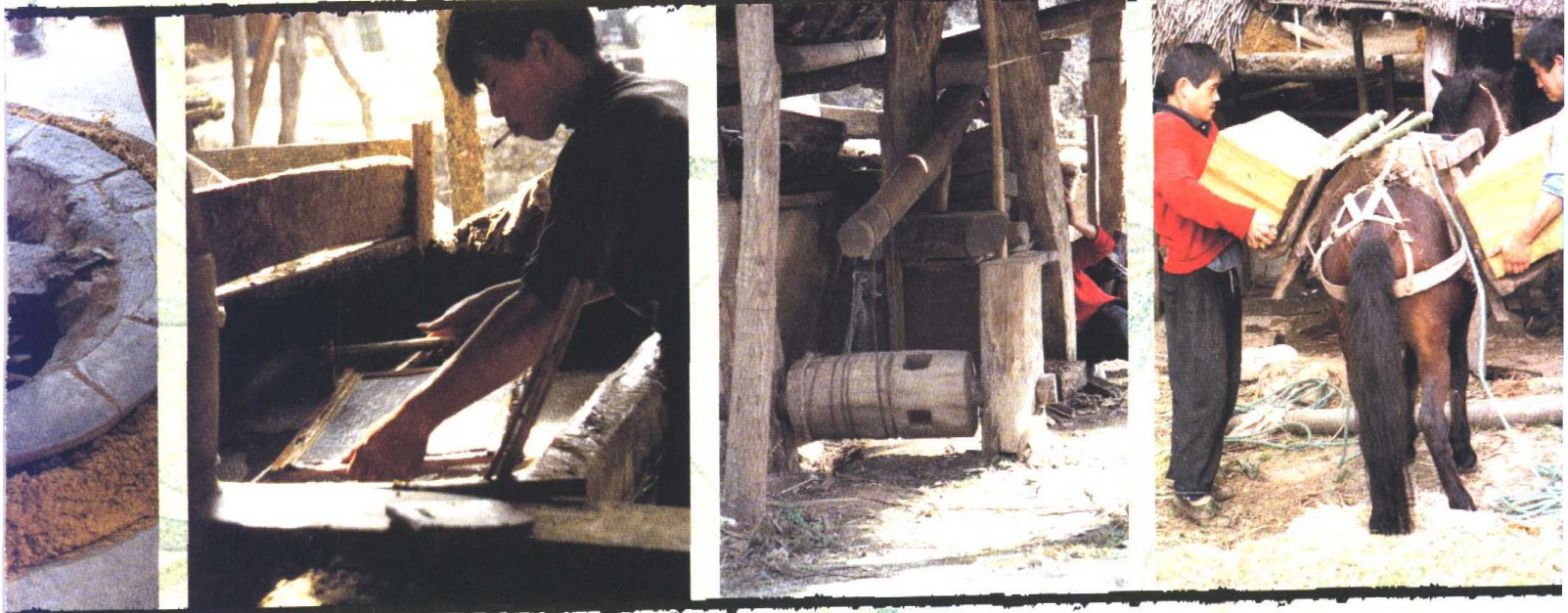
伐竹



砸料







碾料

抄杆（开捞）

压榨

成纸

在贵阳市乌当区的香纸沟村，人们正在手工造抄纸。



手工 手工

邹静之

与手工相关的器物在逐渐消失。

格式化、标准化的东西越来越多，我们使用的物件缺少了手工制作的不确定性，也缺少了灵动和个别。

在商店，你指着一件家具说“我要它”，那就意味着你可以在一百件一模一样的家具中挑选一件，~~像一个~~  
~~时期机械罐头和机械压面包圈~~ ~~与我们的生活一样~~，  
~~你是一件机械家具的买主~~。你有的柜子你邻居家也有。

丧失了手工先是丧失了趣味，用钻石的牙钻雕刻玉器与用金刚砂<sup>磨</sup>磨是不一样的，还不是数量多少的问题，你没有赋予这件玉器更多的时间与心情。所谓功夫，功夫，你没有在更多的功夫来琢磨它，你没有展示难度，你没有告诉以何的把玩者这条路有多长，你无法通过功<sup>的</sup>的<sup>状态</sup>来<sup>表示</sup>你的心情。手工被实用的目的地<sup>驱</sup>赶时，趣味就没了。

艺术离不开手工。书法，绘画不说了，音乐也一样，操琴或打鼓先是手的技艺，有了技艺你才能充分地表达。仅仅关注手工的消失，也是艺术的消失，再也



没有人有手艺可以烧出汝窑的“雨过天青”~~那样西~~  
~~瓷器~~了。

~~俄国~~把一支庞大的交响乐团装进一张光盘中，然后去  
为《天鹅湖》伴奏，已经有人这样做了。那些伟大的  
俄罗斯天才在台上<sup>再</sup>不能自由地舞蹈，音乐和舞的配合，  
变成了舞对音乐的服从。假唱产生了，剧场实况与音相制  
品的距离在缩小；照相机可以画素描；喷绘技术可以  
临摹<sup>摹</sup>古画。对手工的忽略使我们得到了一些方便~~而~~  
粗糙的东西。我们的生活质量 and 品味在下降。

~~想~~手工就是手工，手擀面比机制压面好吃，这太容易  
区分了。

手工无法替代，手工的再认识代表了对快捷而丢失自  
己的生活的反抗，谁愿意做一个被格式化了的的人。

高星定些年走遍南北，搜集了这16多有关手工的  
资料，极为珍贵，像《天工开物》《鲁班经匠家镜》一  
样可以传世，加上这部书的文学性，实在<sup>理</sup>表~~表~~了一  
种对生活品格的追求和心境。

二〇〇三年十二月二十日



## 序 手工 手工 / 6

邹静之

## 壹 花馍 / 10

民以食为天 / 12

花馍制作工艺 / 15

## 贰 黄酒 / 22

水是酒中之血 / 24

黄酒制作工艺 / 26

## 叁 火腿 / 32

辛苦之后吃得香 / 34

火腿制作工艺 / 37

## 肆 棉织布 / 42

布依族人的布和衣 / 44

棉织布制作工艺 / 47

## 伍 蜡染 / 58

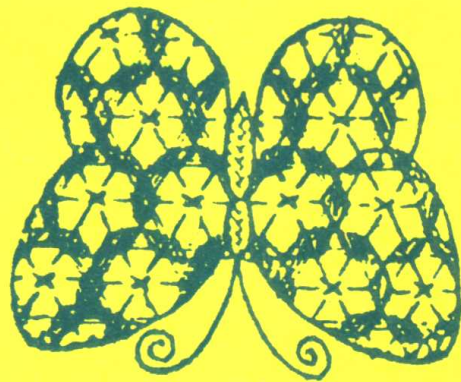
石头剪子布 / 60

蜡染花布制作工艺 / 63

## 陆 印染 / 70

印染天空的色彩 / 72

印染花布制作工艺 / 75



## 柒 刺绣 / 82

要绣就绣会飞的 / 84

刺绣制作工艺 / 87

## 捌 擀毡 / 92

纷纷的毛毛，温温的日子 / 94

擀毡制作工艺 / 97

## 玖 皮活 / 102

皮匠的生涯 / 104

皮活制作工艺 / 107

## 拾 木器 / 112

天天和木头打交道的人 / 114

木器制作工艺 / 117

## 拾壹 木雕 / 124

雕刻没有走样的生活 / 126

木雕制作工艺 / 130

## 拾贰 竹编 / 134

编呀编呀编花篮 136

竹编制作工艺 139







### 拾叁 铁器 / 144

这铁打的真好 / 146  
铁器制作工艺 / 149

### 拾肆 银器 / 156

银匠离银子有远 / 158  
银器制作工艺 / 162

### 拾伍 石器 / 166

沉甸甸的日子 / 168  
石器制作工艺 / 171

### 拾陆 陶器 / 178

在坝子中有一只陶罐 / 180  
陶器制作工艺 / 184

### 拾柒 抄纸 / 188

香纸沟的纸真香 / 190  
抄纸制作工艺 / 194

### 拾捌 活字印刷 / 202

人像活字一样聚散留传 / 204  
活字印刷制作工艺 / 207

### 拾玖 风筝 / 214

没有断了线的风筝 / 216  
风筝制作工艺 / 220

### 贰拾 木版年画 / 226

年年过年、年年年画 / 228  
木版年画制作工艺 / 232

### 贰拾壹 装裱 / 240

装裱的日子 / 242  
装裱制作工艺 / 246

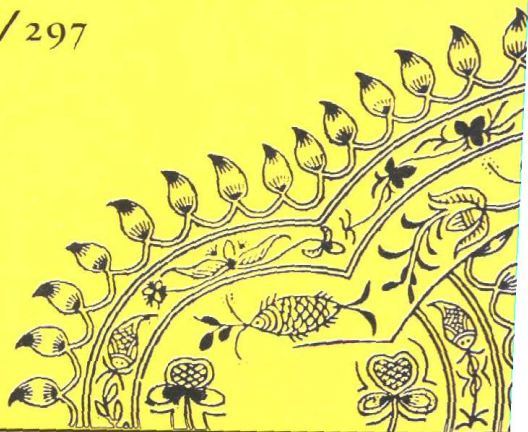
### 贰拾贰 手工洗印 / 252

影像一点一点地从手中诞生 / 254  
手工洗印相片制作工艺 / 257

### 后记 将手工思想到底 / 264

附录一 中国手工业神 / 292  
附录二 中国旧时手工业三百六十行 / 293  
附录三 参考书目 / 294

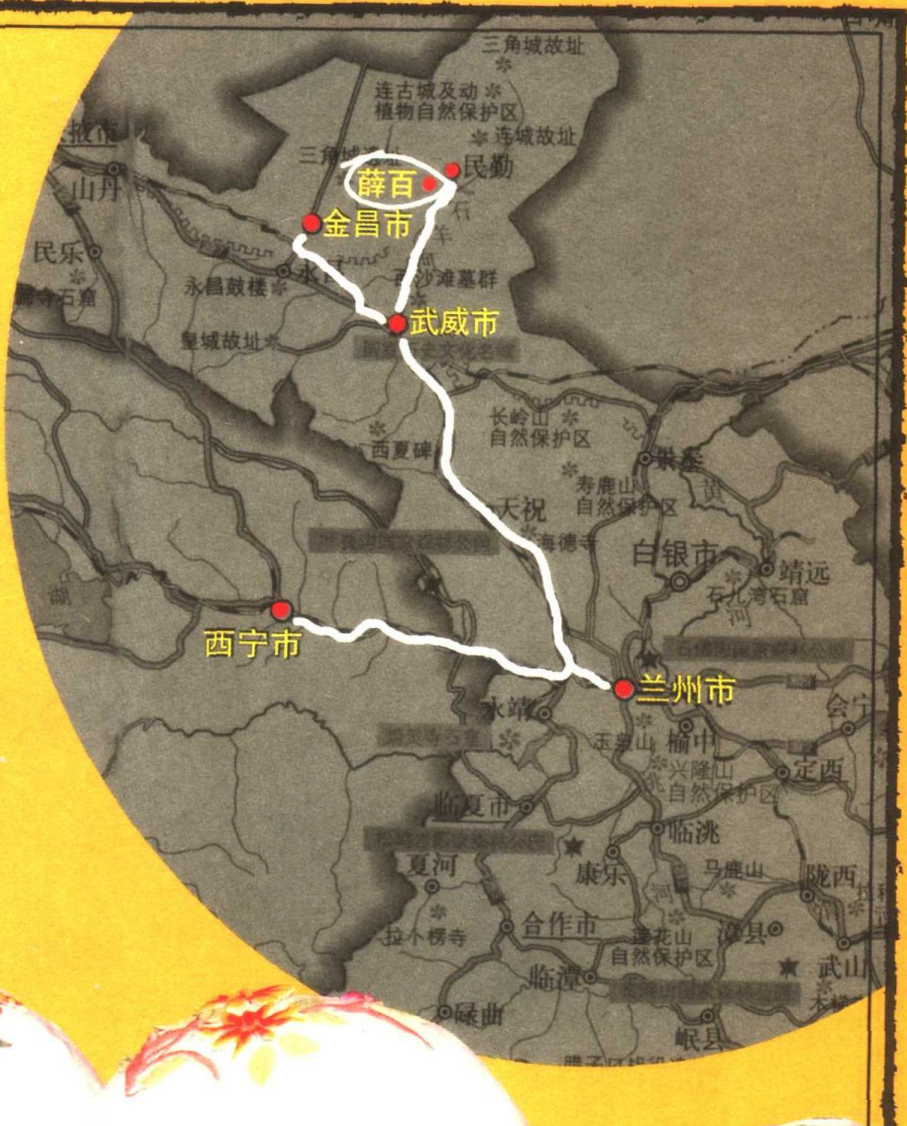
### 鸣谢 / 297





# 花饅

花饅

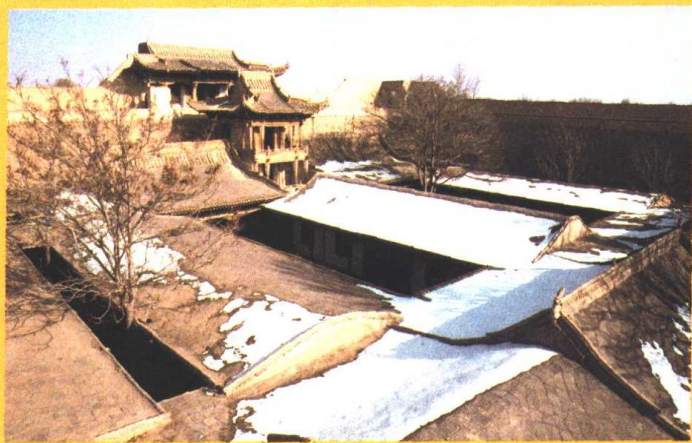


## 山东花饅

山东花饅  
上有双“喜”字  
和颜色鲜艳的  
植物花卉图案、  
反映了劳动人  
民对生活的热  
爱 and 心灵手巧。



## 河西走廊的绿洲——民勤



民勤县位于甘肃省武威市西北部。民勤如今面临的  
最大难题可能就是沙漠化，据说北京  
的沙尘暴就是从民勤刮过来的。由  
于它处于腾格里沙漠与巴丹吉特沙漠  
夹缝中，而且这里又是风口，所以风  
沙很大，靠近沙漠的村庄一次次地  
向后迁移，使民勤县边上有许多荒废  
的村子。自古以来，民勤都处于农牧交  
替地带，也算是河西走廊狭长的一片绿洲。历史上  
这里农业发达，产生比较富裕的地主阶层，故而  
面食非常讲究，有各种手工面食制作方式流传。从  
一条狭小的柏油路下去，便是无路可寻的一片荒地，  
土地与沙地相契，杂草丛生，七拐八拐便来到了薛  
百乡张麻三社，这是一个中国北方的典型村落。



手捧花馍的刘玉莲。

职业：花馍制作者

姓名：刘玉莲

性别：女

年龄：75岁

民族：汉

采访地点：甘肃省民勤县薛百乡张麻三社

采访时间：2003年2月3日





# 民以食为天

走进刘玉莲老人家的時候，我立刻感觉到了这是一个有年头的院落，从正屋的柱廊等木质构件上的雕饰就可看出，而对面一排屋子的窗棂也很讲究，原来这也是一座所谓地主的院落。虽然它比就在附近有名的大地主院落瑞安堡的规模差远了，但据说当年这个院落也是紧排其后的，只是在20世纪50年代以后，院落的大部分都拆了，所以风光不在。

说起来还有一段故事。在1947年时，这里土匪横行，这个张姓的地主宅院因没有建成像瑞安堡那样的防御碉堡，只得弃家南逃，只留下一位亲戚本家姨夫看家，土匪来了以后，对姨夫进行吊打，用烧红的铁锹烫其后背，逼供财宝下落，开始他还挺着，但土匪又欲烫其下体，这可是人命关天的地方，姨夫终于招了，土匪将挖出的财宝一抢而空。解放后，张家成了“恶霸地主”，宅院被分，许多院子被拆，以至

今天看来，这个不伦不类的院落也是留存的一角，而离院门很远空场上有一棵老槐树，据说当年是种在院中的。

老张头在20世纪60年代去世，而其二房媳妇生的大儿子在解放前18岁时就投奔了革命，在县政府工作。但在“文革”时，张家又遭厄运，全家人有家不能回，财产归公，仅存这一院房子又被没收，全家人只得转住亲戚处的院子，而几个孩子四处逃荒。

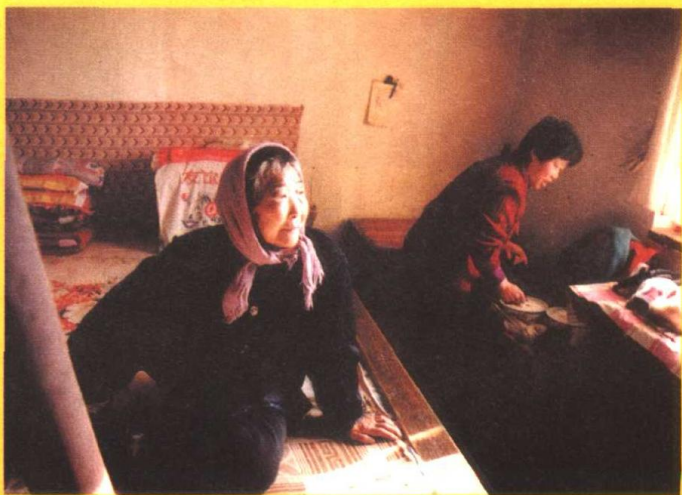
在80年代落实政策后，一家人才又回到这个院落，如今在张家看到一两件带雕饰的老家具，也都不是什么太好的家具，大都为了见新，涂上了厚厚的油漆，而古旧的摆设没有一件能留存下来，都是新购置的物件。

在张家的厨房中，我看到了一个厚重的面柜，柜面是厚厚的独板，两边立面带有装饰的寿桃，从这并不常见的物件可以想像张家当年

花  
僕

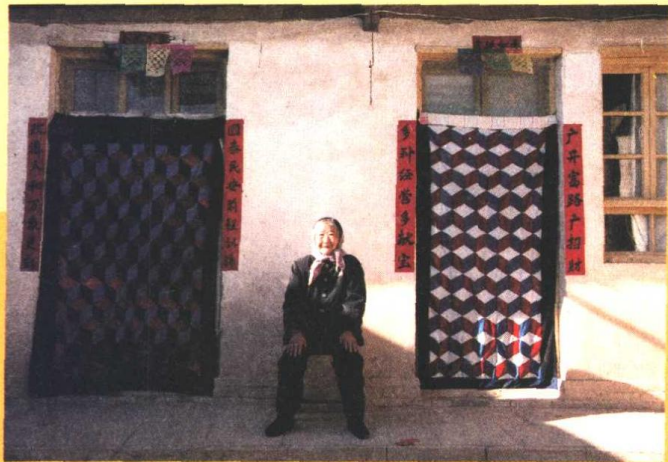


为了见新，家里仅存的几件老家具都涂上了厚厚的油漆。



昔日的媳妇熬成了婆。





民勤的巧媳妇不仅做得一手好花馍，也是做门帘的高手。



四世同堂全家福。

的辉煌，可能正因为这样的柜子一般人家并不实用，才没被抢走，留存了下来。

从这张老面柜里也可以看出，张家是一个非常重视面食的人家。其实在整个贫困的民勤，家家都是很讲究面食的。

张家的大儿媳刘玉莲，如今已经75岁了，她就是当年村中有名的做面馍能手。当我问起老太太什么时候结的婚时，孙女抢先说道：“15岁。”老太太争辩说：“是16岁。”大家都笑了，因为都知道这位天真的老人，如果承认早婚，还有一点不好意思。

刘玉莲是附近的羊路人，家庭条件也不错，祖上是骆驼客，嫁到张家后，可以说没享过一天的福，早年除了受苦受累，还要挨批斗。但她觉得，只要有口馍吃，人就能活。她乐观地生活着，顽强地生存着，并有一手做花馍的技巧，在村里很有名气，许多人家过年都向她来讨教。她也时常将花馍送给村里的邻居、乡人。

刘玉莲的老伴1997年去世了。她的三儿媳彭瑞莲也是羊路人，婆媳之间关系相处的特别好，如今三儿媳也是一个做花馍的能手了。

彭瑞莲9岁时，父母双双去世，她由姐姐抚养大，从小自己做饭，因此生活能力特别强，而且心灵手巧。如今过年一大家子的饭全由她操持，她要事先蒸出一大缸的花馍，放起来，每次来客人时，再加热端上来。

看着那制造工艺精良，手续繁琐，造型巨大的花馍，我心里想：多麻烦呀。我这个习惯于消费的城里人，不由自主地想道：这个繁重的活，为什么没有专业人士来专门经营呢，就像木匠，铁匠一样，您可以专做花馍，在村子开个铺子，这样大家都可以省事了。

彭瑞莲并不这样看，她认为做花馍是民勤女人的特点，如果谁不会做花馍，就像城里人一样去买花馍，是让人笑话的，这不仅仅是一个花不花钱的事。正因如此，家家都会自己做花馍，也就没有经营的可能。其实，我认为在这里，这还是一种生活态度的使然，并不是生活水平提高就能改变的问题。花馍并不只是解决饥饿，它还带来了许多精神上的安慰。

我问：“除了过节，平时的馒头也这样吗？”她们告诉我，婚事、丧事、祝寿、抱娃娃都需要，不过一般红事用花卷，白事用馒头，





花馍

而且办事时一般讲究18个卷算一盘。除了这些日子，日常食用的馒头，也是这样制作的，并没有太大的差异。

我问彭瑞莲：“你的女儿会做花馍吗？”她告诉我：“会做。”站在一边的漂亮女儿，透着一脸城里人的气质。原来，她在金昌市打工，为别人家做饭。我问她：“你现在还做花馍吗？”她说：“我平时主要是炒菜，馒头去街上商店买，我都快一年没动过面了。你别听老人们吹嘘我。”我看见她在说话时，脸上洋溢着一种轻快。

家中的客人们玩完牌，喝完酒，又要吃面条汤了。三儿媳妇彭瑞莲又开始忙碌了，我注意到她手上有9个蓝点的刺青，与花馍上那点缀的9个红点正好相像。

冬日的阳光照进屋里，话并不多的刘玉莲老人静静地坐在炕头，侧过身去，看着孙女们在一旁玩扑克，其实她一点也看不明白她们出牌的奥妙，她看不懂的还有很多，如墙上贴的大美人挂历，电视里正播演的韩国电视剧《蓝色生死恋》，但她看得懂正睡在炕里的小重孙子，他红红的脸蛋，像放在一旁的花馍一样鼓鼓的，洋溢着一种香气。

伴着馍香熟睡中的刘玉莲的小重孙子，红扑扑的脸蛋好像刚出锅的花馍一样，鼓鼓的。



# 花馍制作工艺

花馍与面塑品的捏塑与蒸制有7道程序，即：调“头儿”、和面、捏塑、饧发、入锅、蒸制、出锅。

## 一、调“头儿”

蒸制面塑品必须要调“头儿”。调“头儿”是把酵母和面粉和在一起，令其饧发的一道工序。调“头儿”面粉的数量比值与季节温度有很大的关系。如果在夏天，调“头儿”的面粉与所蒸全部面粉的比为1:2，而在冬季二者的比即为1:1，先用面粉总数的一半来调“头儿”。调“头儿”一般在盆中进行，“头儿”调好后，将盆放在热炕上，并在盆上捂好棉被，促其饧发（夏天就不需捂棉被了）。一般6小时左右（夏

天稍短一点）“头儿”就饧了。“头儿”饧与不饧，有经验的村妇们一看一嗅便可知。看，就是看其涨起来了没有，多数情况，如调起半盆“头儿”涨成一盆了，那么就肯定饧了。嗅，就是用鼻子来闻，如有轻微的酸味，也说明“头儿”饧了。

## 二、和面

“头儿”饧了以后，下一道工序就是和面了，把剩下的面粉（冬天为1/2，夏天为2/3）与调起的“头儿”加适量水和在一起，一般情况，1公斤面粉须用400克水。如果发现“头儿”的酸味较大，可加少许碱水，使之中和。这样反复在盆中和案上搓揉，使面和“头儿”浑为一体。



调“头儿”也就是发面，是将酵母和面粉和在一起，让面饧发。