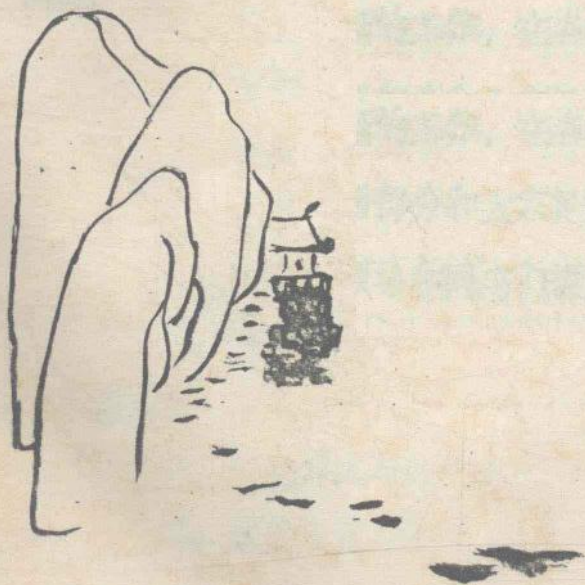


# 林县民俗

生活部分

(试稿)



## 前 言

根据省民政厅关于编写民俗志工作的部署，我们于1986年11月开始着手编写《林县民俗》。

《林县民俗》拟编十章：第一章概述、第二章生活、第三章生产、第四章乡里社会、第五章集会贸易、第六章人生礼仪、第七章民间信仰、第八章岁时节日、第九章民间游艺、第十章民间文学。全书拟50余万字。

编写民俗是一项新的工作，在各级领导的重视和社会各方面协助下，《林县民俗》生活部分和大家见面，以后每章将陆续奉送，意在抛砖引玉。恳请各位领导和同志们提出宝贵意见，以利编写工作改进提高。

编 者

1987年6月

## 第二章 生活

### 目 录

|                   |    |
|-------------------|----|
| 第一节 饮食 .....      | 1  |
| 一、做饭人 .....       | 2  |
| 二、设备与燃料 .....     | 3  |
| 三、饮食材料 .....      | 6  |
| 四、饮食品种及规律 .....   | 10 |
| 五、乡土风味 .....      | 15 |
| 六、野生食物 .....      | 20 |
| 七、饮食礼俗与信仰 .....   | 21 |
| 第二节 服饰 .....      | 23 |
| 一、衣服 .....        | 23 |
| 二、鞋、袜 .....       | 32 |
| 三、冠戴 .....        | 34 |
| 四、发型 .....        | 35 |
| 五、首饰 .....        | 36 |
| 六、化妆 .....        | 37 |
| 七、洗涤 .....        | 37 |
| 八、保藏 .....        | 38 |
| 九、信仰 .....        | 39 |
| 第三节 居处 .....      | 41 |
| 一、房屋样式与建筑方法 ..... | 43 |
| 二、房屋分置与使用 .....   | 54 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 三、院落布局结构 .....    | 55  |
| 四、上古遗风居处 .....    | 60  |
| 五、照明 .....        | 63  |
| 六、取暖 .....        | 64  |
| 七、改良环境 .....      | 65  |
| 八、居处信仰 .....      | 66  |
| 第四节 起居 .....      | 71  |
| 第五节 交通 .....      | 74  |
| 一、道路 .....        | 74  |
| 二、行旅 .....        | 85  |
| 三、运输 .....        | 88  |
| 四、通讯 .....        | 90  |
| 五、信仰 .....        | 92  |
| 第六节 妇女地位 .....    | 94  |
| 第七节 文化程度 .....    | 99  |
| 第八节 生活知识 .....    | 104 |
| 一、民间测天 .....      | 104 |
| 二、民间历法 .....      | 128 |
| 三、民间医疗保健 .....    | 140 |
| 四、对动物的认识与利用 ..... | 147 |
| 五、计量应用 .....      | 155 |
| 第九节 方言 .....      | 159 |
| 一、方言特征与差异 .....   | 159 |
| 二、方言语汇 .....      | 161 |

## 第二章 生活

### 第一节 饮食

人以食为天。原始社会的新石器时代，林县境内就有了人类生活。那时候，林县人民祖先的食物，随着早期农业的新兴，吃上生产的粮食粟米，但因生产力十分低下，粟米不足，仍然以野兽、鱼，野生植物的根茎、果实作补充食物，过着群居、流动、共同劳动、共同消费的生活，求得生存。尔后，经过人类世代劳动、斗争，社会前进，推动了物质生产的发展，创造了人们吃、穿、住、行、用所需要的物质财富，生活条件由低向高变化。

盘古至今，林县人民素有勤劳节俭的品质，故对饮食不太讲究。粗米淡饭习以为常，五谷杂粮均可为食，以丰补歉防后，细水长流巧算。形成这种习俗是由我们先辈用血的教训传承下来的。林县地形复杂，寒暑不一，十年九旱，灾害频繁。从明朝正统七年（1442年）至中华人民共和国成立，有记载的旱灾35个年头，雹灾8个年头，还有其它各种灾害。一般的旱灾差不多每年都有，严重的竟连续几年。因灾害，导致历史上曾多次出现过人物失散，畜类凋零，树皮剥光，草根刨尽，卖儿卖女，尸骨未葬被窃食，有的葬后被刨食。人自相食，尸骨成堆，乞讨遍野，外迁垦荒，目不可睹。前人对此痛者，戒备后人忽视勤俭渡日，于清朝光绪七年（1881年）特作“备荒歌”，

刻石流传至今：

“饥谨若臻，人难食粒；  
纵有赈蠲，鲜能自立；  
痛哉死者，十之六七；  
今之渐转，勤俭乃吉；  
耕九余三，耕三余一；  
惟有赢余，庶可无失；  
孝友睦任恤，夫人遵行之。”

日月复梭，“备荒歌”的戒铭紧紧地刻在林县人民的心中。代代勤恳从事农、林、牧等业，积极创造财富，坚持省吃俭用，家存余粮，以防后抗灾。自然地形成了“早上糠，晌午汤，晚上稀饭照月亮”，“糠菜半年粮”的饮食习俗。

建国后，随着生产力的发展，人民的饮食也不断更新变化，尤其1930年以来，由单一的农业生产转化为商品生产，农民的收入多了，抗灾能力强了，其生活水平日益接近城市居民的水平，不但粗粮细吃，而且讲究营养价值，逐步向小康水平过渡。但总的特点仍是“勤俭乃吉，耕三余一，惟有赢余，庶可无失”的习俗。

### 一、做饭人

自古以来，林县家庭有妇女做饭，管理家务；男人外出劳动，当家做主的分工习俗。一般的三代人家庭，由祖母做饭，祖母身体难容的，是儿媳的事。如人多户大，由儿媳妯们轮换做饭；两代人家庭，

均为作母亲的做饭。如男的丧偶，有成人的女儿者由女儿做饭，没有者由男的动手；少见的只男无女户，则属男操之。素常，早饭是误整工夫做的，午饭、晚饭均是做饭人于劳动后回家做。家庭遇婚丧事宜，则委托邻居饭技高的人帮助。

## 二、设备与燃料

**灶具。**建国以前，林县民间做饭的灶具有3种：一是通行风箱火。即用土坯垒砌宽60厘米，长80厘米，高50厘米灶台，中间是灶膛供进燃料，俗称“锅垆郎”。灶膛底放炉支下留有空洞，供掏渣灰用。灶台右上角留有通烟洞口，还可坐锅温水，靠灶台左中下面留一小园口，接上风箱即成整体（见图1）。使用时，人坐灶台前，左手拉风箱，右手往炉膛进料，拿火叉翻灶膛燃烧。二是砌灶。用石头或土坯砌形状不同的灶台，正面留进料口，中间空势大（见图2）。多见于山区，没有风箱装配。三是用麦秸泥捏的锅灶，俗称锅底，系上大下小园状形，中前留小口供进柴，上顶大园口供放锅，易于移动（见图3）。建国以后，煤火台始兴，渐多。样式，有的一个火口直烧，有的在火口边另留大口坐锅，中间通连，砌有烟囱，由烟囱从锅下吸火烧锅做饭，俗称“过火”（见图4）。1975年以来，逐渐发展采用蜂窝煤球灶。现在，风箱火、砌灶火、锅底、煤火、煤球火俱在，间布全县不同地区。风箱火多在泽下、临淇、茶店等乡村使用，砌灶火、锅底于山区多用，煤火、煤球火多是平地使用。

**炊具，**种类多，除铁釜、缸、盆、面板、杆杖、刀、铁铲、筐子

等延习置备外，有些炊具发生变化：

锅：习用铁制品，即铁锅。煮饭用的称粥锅，炒菜用的叫铛锅，大小有别。还有一种供百余人做饭的大锅，由个别户购置，供婚丧等多人做饭食用。铁锅多是外地产品，少为地产。山西省铁锅质好无锈，故人们喜欢用山西锅。本县地产一种沙锅，系泥土烧制，有大有小，做饭无别味，皆喜用（见图5）。建国以后，有了国产铝皮钢精锅，少数使用。1970年以来，地产铝料锅出现，有煮饭的，有炒菜的，渐被人们使用。铁锅仍是一种主要炊具，沙锅趋以消失。

锅盖：一种是平式的，有的用桐木板制作，有的用高粱节纵横两层串制而成，建国后改成铁皮制作，现在普遍用之，前两种锅盖趋以消失。另一种呈帽顶形，由麦杆编制，中高，尖圆顶，俗称“草盖”，供蒸食使用（见图6）。现在用上铁、铝制蒸锅，“草盖”已淘汰不见。

勺子：清朝以前，均用木勺，系柳木制作（见图7）。后至建国后，多数使用木勺，少数多为富户用铁制、铜制勺子。建国后普用铁勺子，1970年以来有的用铝勺子。

笊篱：建国前漏水捞东西的笊篱，均是柳条、桃条、荆条等编制（见图8）。建国后有了铁丝制品，普遍用上铁笊篱。山区一些人家还备有荆条笊篱，不作入锅用具，供淘捞东西。

水舀：建国前用的，或是柳木制品，或葫芦瓢。建国后改用铁铝制品。

筷笼：建国前，平地多用木制品，或高粱节制作；山区用荆条、树枝制作（见图9）。建国后延用。1975年以来多数使用塑料制品代之。

条床：做面食条的用具（见图10）。选用无味木料，做成高15厘米长60厘米的方木，依一头凿大圆孔，孔底钉凿满小圆孔的铁片，上有园木桩套入大园孔后，用力压木棍，条形面食便出，能直接入锅。人们多用条床做红薯面，杂面面食。现在随着食物、炊具提高，条床绝迹。

笼箅：建国以前蒸食，习是锅里先放一个木叉，木叉上放高粱节编的空格箅子，上铺菜叶或树叶，少有用笼布的。建国后延用不长，后使上铁箅、铝箅，铺笼布。山区仍有个别户延用高粱节箅子。

桶：建国前用的木桶（见图11）。建国后始用铁桶，渐普用。木桶绝迹。

餐具也有变化：

碗：建国前，大人用瓷碗，小孩用柳木挖制的木碗，俗称“木兰”，不易打破，耐用（见图12）。建国后始用锡碗、塑料碗，小孩木碗于1970年以来淘汰，由塑料碗代之。人们主要延用瓷碗，瓷碗质量越来越高。

筷子：建国前，多数用高粱节、荆条棒作筷子，富户使用竹筷子。建国后普用竹筷子，系外地产品。小孩不会捉筷子吃饭，使用羹匙，俗称“小勺”。

**盂** (见图13)：用柳条编制，圆柱形，高度30厘米，直径15厘米，供牧工盛食饭使用。1975年以后，由手提饭盆代之，此物趋以消失。

**盘子**：林县人民素常没有用盘子习惯，遇节日、待客皆用碗盛餐。1970年以来，始用盘子，渐多置之。

**饭桌**：1970年以来，林县始置饭桌，渐以增多，主供待客使用。

**酒盅(酒杯)、酒壶**：建国前，唯少数富家置用。建国后民间无酒习，置之少有。1970年以来，渐有置之供喝酒，逐年增多。

**燃料**：建国前，大部山区有薪炭林，做饭靠烧树叶、柴禾；平地多烧稼杆，富家用煤。县南临淇、泽下乡山秃，靠烧干草毛、老健炭(干牛粪)来做饭。建国后，随着大众煤矿的发展，交通日趋方便，在烧烟上追求干净，基本以烧煤为主。山区有部分人家只在冬季烧煤做饭，其它季节仍烧木柴。

### 三、饮食的材料

林县人民饮食的材料，自古是就地取材，以粮食为主，配用不同副食品。林县四季分明，属暖温带半湿润性气候，适宜各种农作物生长。地产粮食作物主要有小麦、玉米、谷子、红薯、大豆、高粱和水稻，油料作物主要有花生、芝麻、油菜、棉花，木本油料作物主要有花椒、核桃、黄楝、杏仁等。这些材料多需加工，方可食用。

粮食食用，主要是加工成的面、米、小麦，破碎成粉面，称白面；

玉米，收获时嫩的可煮吃，一般要破碎，或粉面，或粗粉，俗称“玉黍生”，喜用粗粉煮饭，再是仅退皮的碎粒，俗称“玉黍米”；红薯，多是块吃，少是切片晒干，破碎成粉面；绿豆、小豆、黄豆、黑豆等豆类，可炒吃，可煮吃，做豆芽做菜，再是破碎成粉面，俗称“野面”、“杂面”，做汤别味好吃；高粱去壳，或粒吃，或破碎成粉面；谷子去壳称“小米”，水稻去壳称“白米”、“大米”。还有别的。粮食材料，以小麦白面、玉米、小米、红薯为主，间配大米、杂粮。

面、米制作，古今方法不同。奴隶社会时期，人们发明了“对臼”（见图14），用以加工粮食。多见石头制成，少是木头的，由两件组成，底座称“臼”，顶面中间凹下成洞，另制“对子”塞入“臼”里。使用时，将粮食少量放入“臼”里，拿“对子”入“臼”，反复捣之，捣些，挖些，经吹、簸即成。舂米的容易，制粉的费劲，且一次量极少，可见前人生活极难。那时候的木制“对臼”均为私产，石制的“臼”因笨重、耐用多为居民公产，放于门前、街上供夥用，“对子”是各家自制自用。“对臼”用到封建社会，随着碾、磨的产生，无大的作用，但一些人们还用它舂食物材料，便消失很慢。到建国时，我县很多村庄还残留有石制“对臼”。

碾、磨，是我县人民使用时期较长的主要粮食加工设备。碾（见图15）：由碾盘、碾、轴、框等组成。碾盘圆形，直径130厘米，厚度20厘米，中间凿一小孔，碾是圆柱形，直径50厘米，长60厘米，均系一块大石锻制而成，上边凿有齿槽；轴是铁制，框是木制。

碾的整体为：高于地面30厘米平放碾盘，碾盘上放碾，轴串碾盘孔，框套碾入轴，框边接一木头碾棍，供牵引碾转，碾碎粮食。磨（见图16）：由两个磨盘、底盘等组成。底盘圆形，直径100厘米，厚度10厘米；磨盘圆形，分上下子母盘，直径约为70厘米，厚度20厘米，两个摆放，于母盘对面凿齿槽，上盘有下料口，同碾一样，就地取材，采用硬、涩的红沙石制作而成。磨的整体为：高于地面30厘米平放底盘，底盘上摆放磨盘，上磨盘边缘固定木制磨棍，供牵引磨转。随碾、磨均置有簸箩、簸箕、箩、风车等，供盛粮或起筛、吹作用。碾、磨均是私产。富户多是两样皆置，设有碾房、磨房。劳动人民家庭单置的少，多是几家夥置夥用，全为没房的露天形式。在使用上，多是用牲畜拉碾拉磨，有的人家没条件则靠人工，前边一人拉，后边一人推。主要是妇女承担这种加工劳动。做法多见，妇女腰束水裙，头戴头巾，将粮食摊于碾磨，用碾的，随碾转，手握小棍往里擗，用条帚往里扫，经碾一阵，碾边圆圈自然堆起碎物，用箩盛起到簸箩里筛，没粉的粗粒再倒到碾上，依次反复，可取粉面，半天加工2斗。用磨的，将粮食往上盘上续加，随磨转碎物外出，经筛多磨，取达面粉。小麦，不论碾、磨，人们喜将先筛的面另盛，称“头白面”，粉细，色白，供待客、节日食用。碾、磨用时长了，粉碎粮食受影响，经常请石匠锻凿齿槽，以提高功效。

1965年以来，随着电力发展，有了磨面机、磨米机，渐以普用，村村皆置。至此，面、米制作完全脱离了碾磨的传统做法，实现

了机械化，一扳电闸，机器隆隆，速度快，效率高，极大地减轻了妇女的家务强度，解放了生产力。现在，唯山区还存留少数碾磨，供制作别的食物材料，或作他用。

油料制作，延用传统做法，即将籽（仁）烘炒、磨碎、石头压挤。1965年以来，有了电，始用机器榨油。临淇乡临淇村，历史以来善用芝麻做小磨香油，工艺高，油质好，远近闻名。城关乡、姚村乡盛产花生，多食花生油。河顺乡、横水乡、东姚乡为产棉区，多食棉籽油。任村乡、石板岩乡、原康乡、茶店乡、泽下乡多用核桃、花椒榨油。全县以食植物油为主，另有猪油等动物油间配补充。

蔬菜，也是主要材料。建国前，林县因干旱缺水，仅种植南瓜、红白萝卜、扁豆、豆角之类，水源较好的城关乡大菜元、小菜元和临淇乡南元村种少量白菜，视为珍贵菜。山区人菜蔬不足，常是挑山果、柴禾到平地、集市上交易。大量要以野生植物代食。建国后，随着水利发展，特别是建成红旗渠引来漳河水，为多种菜、种好菜创造了良好条件，普遍种植和新发展了白菜、茄子、西红柿、洋葱、灰头白、青菜等。四季吃鲜菜，春天是青菜、土豆，夏、秋季节有南瓜、黄瓜、灰头白、豆角、西红柿、辣椒等，冬天至次年正月吃白菜、红白萝卜，吃菜已是品种好，多样化。食用野菜现象早已取消。

副食品。建国前，广大人民满足于有盐不吃淡饭即好，副食品很差。建国后，渐以改观。首先，农户积极发展家禽，尤其是猪、鸡、兔，家家饲养，一供自食，二供出售。市场供应良好。肉、蛋由以前

的节日食用变成了素日可吃。其次，处处有公家和个人办的作坊，如做醋、做酱、榨油、露粉条、做豆腐等，充满乡土风味，就近方便。再是商业、供销部门积极购销外地副食品、调味品，大力满足了生活需要。

#### 四、饮食的品种及规律

(一)、餐数、时间。建国以前，人民少吃缺用，随着农活季节的变化安排餐次。一般进入农历十月至来年三月为冬闲日短，日饭二餐；从四月到九月农忙日长，日三餐。建国以后，一年四季均为三餐。冬、春早6时起床，7至8时吃饭，有些地方习惯于大饭时，于9时吃早饭。夏、秋早5时起床，7至8时吃饭；午饭一般都在下午1时吃饭；晚饭随日照，于天黑时吃饭。

(二)、类别饮食。古今，林县人民采用煮、蒸、炒、烤、烧等方法，制作食物，品种有：面条、白馍、油饼、包子、饺子、火烧、面条汤、大米饭、小米干饭、稠饭、干饭汤、炒米汤、白汤、玉米生饭、南瓜米精饭、红薯，以及建国前用麸皮、谷皮、柿糠面、树皮、树叶代替主食制做的食物。均根据季节变化，农活忙闲轻重，家人与客人，平时与节日安排饮食。传统习惯是忙时做好饭，闲时做差饭，重活吃硬，轻活吃软；午饭较好（以干为主），早晚较差（以稀为主），称之为早晚喝，晌午吃；平时饭差，待客、节日饭好。1980年以来，饮食的质量逐步趋于平衡，而且平时和节日没有什么明显的区别，只是在花样上有些变化。农民说：“现在的饭，天天是过年饭。”

早饭。大致分5种：一是红薯稀饭。农历九月收获红薯止次年夏前，百姓以红薯代替粮食做餐，先将水烧开，然后放进红薯，待水沸后，再放玉米生或小米煮熬成稀状或稍稠状即可食用。还有一种是稀饭蒸红薯，一锅蒸稀饭，一锅蒸红薯人们往往是一手端稀饭，一手取红薯；二是糠稀饭。分两种做法，一种是将水烧开，用谷皮面或红薯面，或玉米面或麸皮面各取一种或几种混合制成饼状或团状投锅内煮，然后下些玉米生或小米熬熟，最后再放老缸菜（即红薯叶）或树叶即成。另一种就是熬一锅清玉米汤，再另锅将糠捏成团形或钟形蒸熟，俗称糠饼和糠窝（见图17）。食时一手端汤，一手取糠，用汤冲糠。茶店、临淇、泽下、东姚乡村吃手握疙瘩糠多，由一锅做成。长柿子的地方，在秋后、冬天吃糠时，喜用熟透的昏柿同糠搅拌，或抹盖于糠上，味甜适口。东岗乡村习惯吃冷糠，即事先蒸做够食几顿的糠，放蓝里挂起保存，饭时只熬稀饭，取吃冷糠喝热汤；三是土豆稀饭。任村乡、石板岩乡、原康乡西部等山区产土豆，俗称母蛋或地蔓青。习于玉米生汤煮上地蔓青，作主粮食用；四是稀汤拌炒面。一种是用柿子、谷糠皮制成甜炒面。另一种是将玉米、黄豆略炒成淡黄色混合加工成面为香炒面，食时在碗里放上适量炒面加饭汤少许搅拌，山区群众常用此类作早饭主食；五是小米饭。亦有3种作法：或煮小米稀饭，山里叫熬白汤，或煮稠饭，常用小米煮熬成稠状的为淡甜味，食时配咸菜。或以小米作原料，加配白菜、或红南瓜，或红梅豆角，或红白萝卜片，或粉条，煮焖后，加油拌葱花调味即成，配制什么菜，取名叫什

么葱花稠饭。建国以前，林县人民早饭既简又差，有些穷家多是清水放菜叶、树叶煮萝卜，或红薯，或糠，拌炒面渡日。建国以后，这种餐食已渐起变，但总的特点林县人爱喝汤未变，早饭品种沿传统习惯在质量上大提高。多数农户用白面制作餐食，红薯变成搭配的花样爱好饭。稀饭不稀，而是稠沌沌的。柿糠面、谷糠面在县境已全部抛弃。

午饭。建国前，午饭一般化。食用白面不多，如喝面条汤也是瓜菜满锅，下少量面条，或面糊拌。不是过节、待客、办事，素日很少主食白面。基本上都是吃红薯汤、小米干饭、干饭汤。吃干饭就食红薯叶老缸菜。才是建国后，午饭品种增多改观。大部分主食捞面条、白馍、烙饼、饺子、包子、发面火烧等，其次是大米饭，再是小米干饭、干饭汤。以捞面条、白馍、大米、干饭为主食的，则要炒菜供餐，有的是中炒南瓜、茄子、白菜等，有的配加肉、粉条、豆腐等。林县人民做菜，通常不分样单做，而是混合制做，俗称老锅菜。食白馍、火烧、包子、油饼等，有配汤习惯，如做面条汤、面片汤、粉条汤、疙瘩汤等。以面条汤作主食的，面条量大，付食少许，味道较好。饭随季节变化。夏天主食白馍，有包糖做成甜的，称“糖三角”、“糖馍”，通常熬喝绿豆米汤，即在小米稀粥里放一点绿豆煮熟，味道清爽可口，十分鲜美。有的在小米粥里放些晒干的小红萝卜熬做，甜凉味佳。1980年以来，均以白面、大米为主。

晚饭。晚饭品种跟早饭相似，即红薯稀饭、土豆稀饭、炒面稀饭。

秋冬季节喜欢喝炒米汤。县南乡村多喝米精饭。在稀饭里，有放少量面条的吃法，县北称“面条饭”，县南称“杂面稀饭”。建国前的晚饭，除差外，突出特点是省吃，认为晚上不干活，故不吃干的，如红薯、土豆、炒面等，仅喝些稀汤。建国后，晚饭有稀有干，日渐变化提高。1980年以来，食面食、小米的较多。

集市饭铺在工艺、品种、味道上胜于民间，以较好的食品招待顾客。但民众有贫有富，总是量财餐食。

(三)、节日饮食。林县人民在建国前有素日多吃，节日好吃的习惯，但由于地穷人穷，节日生活一般，远不及现在的素日用餐。现在节日饮食，仍延传统习惯和节意来安排，常以面食、大米为主，肉类等副食品很丰富。如春节，家家磨豆腐，屠宰割肉，蒸花糕，吃饺子，弄席饮酒。全县节食基本相同，但在做法上又有不同风味。如吃饺子，大部是以白萝卜丝、肉、葱等料制馅，而任村乡、石板岩乡人们认为红萝卜最佳，贯以红萝卜丝加配肉、葱等料制馅。

嫁娶、生子、祝寿、待客的餐食，均重视，搞得似节餐丰盛。

(四)、不同人的饮食。各家有大有小，年龄、体质、爱好等不同，饮食也随之有别。

上年纪的老人，牙齿松动，活动量小，饮食习以烂、软为宜。基本上不食干物，素日食菜需熟烂，多食面条、面条汤、稀饭，喜食小米食品。建国以来，老人饮食注重科学，讲究营养。

患病或身体较差的人，以偏待吃好为常，用水果开口味，熬酸汤，