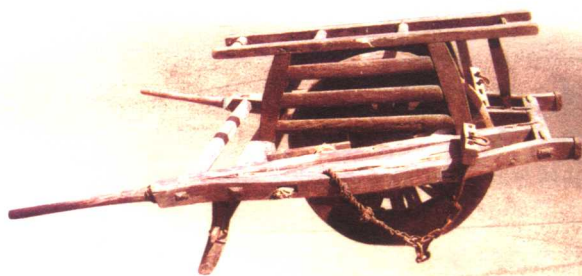


大沟

民俗风情录

逢焕斌 李春波 著



青岛出版社

逢焕试 男，1942年出生于山东省胶南县第四区单家大沟庄农民家庭，13岁时因病瘫痪而辍学。此后，便跟父亲诵读《三字经》、《百家姓》、《千字文》等古典启蒙读物。20岁时，编写了《三字经注解》一书，却适逢“四清”运动，便忍痛焚毁书稿以求平安。40岁时，写成《三千言释译》一书，1996年由今日中国出版社出版。耳顺之年又在青岛出版社出版了《齐东轶闻传说》一书，并在《农民日报》、《新聊斋》、《青岛文学》等报刊发表过多篇民间故事。

李春波 男，1955年生于山东省胶县艾山公社农民家庭，1979年毕业于山东师范学院中文系，先后有过在初中、高中、大学分别任教的经历，1984年供职于中共山东省宣传部至今。有近百篇文章在报刊上发表，1989年出版的《劝导说服的艺术》一书，获得山东省第五届社会科学优秀成果三等奖和山东省优秀图书奖。

责任编辑 赵文生

封面设计 宋晓明

保留点儿农业文明的记忆(代序)

李 群

今年端午节前,《大沟民俗风情录》一书最终定稿并交付出版社了。此书的两位作者,一位是我的舅舅,一位是我的爸爸。这两个人一个曾经是个农民,一个至今还是个农民。而我作为一个与他们年龄相差悬殊、生于城市长于城市的年轻人,其实对这类记录乡情民风的作品并不太感兴趣。然而,看着他们用极大的心血进行写作,并将如此浓烈的热情投入到一个在我眼里平凡无奇的小山村的民俗文化的整理上,我实在是有些不解。出于好奇,我粗略浏览了这本书的书稿,一股意料之外的感慨顿生。

在一切都迅猛发展的当下,农业文明似乎有点儿不跟形势了,变得拖后腿了,于是我们嫌弃它了,想赶紧甩了它好赶英超美啊!尽管它有陈腐的成分,但偏偏又有我们整个中华文明的所有的根。如今,连带有中国重要历史文化记忆的节庆都不认真过了,失掉文化记忆、失掉对文化记忆的重视的国,还“国”个什么劲啊?趁早举办个招标大会,通过竞争的形式找个主儿来统治我们算了。可是,心里咽得下那口气吗?翻翻史书,咱比别人差什么啊?如果自己瞧不起自己了,就全完了。

我越来越觉得,自己传承的东西越来越少了。恐怕整个 20

世纪80年代生人都这样,90年代的就更甚了。就拿端午节来说,我还知道这天该吃粽子、该插艾草,南方会划龙舟,北方可能挂香囊——这些都太基本了,然而,即便这样的基本也有很多人不去管了。

那样的话,这节还过个什么劲儿呢?

端午不是小事儿,尤其是对知识分子阶层来说。因一个古代文人的死而传承下来一个节日,这可不容易。历朝历代,还有谁能成就这样的影响力?还有谁,一死千百年后,还能决定那天人们会吃什么?我固执地认为,能决定“吃什么”的,都是大事!!!不仅仅因为“民以食为天”,还因为,“吃什么”最终会决定“想什么”、“做什么”。从前天开始,家里忙活着包粽子,使用的是胶南老家特有的一种粽叶,呈棕色手掌形的大阔叶,还准备了细草绳用来扎捆。妈妈非让我也学着包粽子,但看到我包出来的成品后便用“孺子不可教”的语气说:“行了,你还是别弄了。”

“你也学点儿手艺。”这是我妈常对我说的,但基本上我都没学。她所指的手艺,包含着农村妇女必备的很多技能,例如擀面条、缝被子、做衣服、包粽子、炸翻花等等。这些东西她会,我不会,也没兴趣学——从她到我这一代,悄无声息间已经流逝掉很多东西了。然而她自己,由于离开农村几十年了,也有很多手艺不会了,比如用一些植物(麦秸秆儿)编制“盖帘”——一种可以当食品托盘的四边形器物。我的父母虽然已经离开农村几十年了,但家里的农业文明气息,从器物到制度再到文化观念上都是显而易见的。我们家现在还在用这些东西,包括葫芦豁开后做的瓢、高粱秸扎的扫地笤帚和用黏胡黍扎的小饭帚等等。这些器物还

是农业文明的产物,但已经不是我们自制的,都是老家亲戚做好了。电视上常报道说,某项传统工艺现在已经失传了,或者全国仅剩N个传人(N小于等于3)。别说那些高难度的工艺了,就编制盖顶这一件手艺,到我这一辈似乎就没几个人会。

技艺渐渐都不会了,器物渐渐都不用了,节令也渐渐不当回事儿了,那么附着在其中的那些关于农业文明的记忆渐渐会怎样呢?倘使农业文明彻底逝去,倘使大家都对它的逝去毫不惋惜,倘使我们有朝一日发达到连自己是怎么发达到这一步的都不记得了,那么中国还是不是文化意义上的中国?

这样说起来,不免又联想到鲁迅的观点:“要我们保存国粹,也须国粹能保存我们。”这话有道理,但听起来还是有些伤感,毕竟我们曾经那么倚仗着的东西如今渐渐消逝,难道不该为它们保留点儿存在过的痕迹吗?我并不认为非要大张旗鼓地举国欢庆才算尊重传统文化记忆,但起码过端午的时候人人心里都应该知道这个节令是怎么来的、该有些什么讲究。我也不是要大家都自己动手包粽子,但最好是在吃着某某品牌的粽子的同时,能够自豪地说:“我们家包的比卖的还要好呢!”这样,经济账和文化账都不耽误,多好。

今天还有几个人心里会为不会包粽子而遗憾呢?估计都觉得可笑和不值得了吧。可怕的就在这里。不怕不会包,怕对“包”觉得可笑和不值得、无所谓,生生把一个包含着文明记忆的行为变成速冻食品业车间流水线上的一個工种了。

在这本名为《大沟民俗风情录》的书里,作者详尽整理了关于胶南大沟村的民俗记忆,从衣食耕种到婚丧嫁娶、从工艺器具到

谚语童谣等等方面。不仅有文字的阐释说明,还配有部分实拍图片,花了很大气力。或许是因为我没有生于斯长于斯,所以书中的乡土情结和文化记忆并不使我感到特别熟悉和亲切。但从非物质文化遗产的角度看,我又不由得激动起来:这样细致严谨的地方民俗资料不可多得,这样的搜集和整理行为弥足珍贵——因为大家心知肚明,这其中包含的农业文明记忆正在消逝并且迟早要被多数人(甚至包括当地人)忘记。如此看来,这本书所做的工作,无异于一种发掘和抢救了。

2007年端午节于济南

引 言

本书截取了 20 世纪中叶这个历史剖面，真实地记录了山东省胶南市六汪镇一个偏僻的山村——大沟村的农家百姓生存状态、生产方式、生活方式和文化生态，展示的是一幅淳朴幽雅的山村民俗风情画卷。

山东胶南市区的西北部，有连绵不断的山岭——七宝山、高滕岬、月季山、铁镢山、王到山、笔架山……山山不断，岭岭相连，绵亘百余公里之遥。山上，草木繁茂、鸟语花香；山下，沟汊纵横、溪流淙淙。在高滕岬之南、铁镢山以北、王到山东首，有个山青水秀、古老文明的大沟村，距今约有五百多个年头了。

五百多年前，这里还是一个人迹罕至的荒山土岭。明朝末年，才开始有人在铁镢山与七宝山之间的山沟里建村立庄，仅以山沟定为村名的就有：前石沟、后石沟、前沟、后沟、大沟、小沟、石屋沟、柳杭沟、孙家沟、花沟、茶沟、耿家沟等十多个村庄。

传说，明朝的开国皇帝朱元璋，幼年家境贫寒，很小的时候就雇给财主家放牛。后来被财主解雇了，他就到皇觉寺去当和尚。朱元璋经过在皇觉寺勤学苦练，竟成了文武双全、才艺兼备的盖世英雄。

当时正值兵荒马乱的多事之秋，中原大地上哀鸿遍野、饿殍遍地，皇觉寺也因僧多粥少，经常缺粮断炊，朱元璋只好带上瓦钵

木鱼游方乞化。他走遍了大江南北、黄河上下，游览了名山大川，了解了各地的风土人情，结识了天下许多英雄豪杰，为他后来扯旗造反、建立大明王朝奠定了基础。

朱元璋饱尝了仰食他人、朝不保夕的游食艰辛，不日来到山东地面。有个老妈妈见他生得清奇古怪、面貌凶恶，不但分文无舍，反而出言不逊，数瓜道茄地把他羞辱了一通。朱元璋怒火中烧，暗生杀机：“将来我夺得了天下，定要血洗山东，杀他个干干净净、鸡犬不留！”

后来朱元璋果然登上了皇帝宝座，定国号为“大明”，称帝号为“太祖”，更年号为“洪武”。

朱元璋为报他在山东的奇耻大辱，与大将毛贵一同率领大批官兵，浩浩荡荡杀奔山东而来，进行了斩草除根的大屠戮，这就是骇人听闻的“朱洪武宁息”。

到了明三世朱棣继位，称帝号为“成祖”，改年号为“永乐”。朱棣看到山东竟成了一片荒无人烟的废墟，地旷人稀、满目凄凉，深感惋惜，便从云南、贵州等地大批移民到山东来定居。从明朝成化七年（1471年）始，才有单聚、单宝等兄弟四人携带妻孥首先来到大沟定居，遂命名为“单家沟”。

明朝万历时期，接二连三的天灾人祸，很多逃荒的流民来到了单家沟庄落户谋生，单家沟庄的规模在逐步扩大。那些“外来户”为了早些融入单家沟庄这个群体，宁可在大树上奔一把，也不想在小树上打滴溜，纷纷要求改名换姓，跟着庄主姓“单”。随着时光的流逝，随姓人逐渐把自己原来的姓氏淡忘了，单氏家族也就日益壮大了起来。到了明朝正德初期，单家沟就发展到几百口

子人了。据传说,明朝崇祯末年,有位清兵长官,路过单家沟庄时迷了路径,经庄上人引领才走出沟来,随后,他大发感慨:“好大一条沟啊!”此后,明亡清兴,“单家沟庄”遂改为“单家大沟庄”。直到1944年秋天,又将“单家”二字取消,“庄”也改为“村”,原来的“单家大沟庄”,改成了“大沟村”,一直延续至今。

大沟村三面青山环抱,峰峦叠翠,林木繁茂,芳草萋萋。村前有条清澈见底的小河,河底沙色微红,是用作建筑的上等原料,故其名叫“红沙河”。该河源自高塍岬南麓,流经大沟西北境内上游,沿着西岭的山根由北向南顺流而下,名叫“西北河”。当河水流到中游被高大的南岭所阻,被迫改道东流,名叫“前河”。当河水流到下游出境,名叫“下河”。

在开始建村的时候,人们首先选择了最东头的高坡,名叫“东场”。东场的地形虽好,但面积狭小,于是人们又在东场西面的岭坡上建房而居,名叫“河东”。由河东向西有一条从北岭流下来的小河,长年流水潺潺,一直流入红沙河中。在小河西岸有片宽阔的平地,名叫“下崖”,这里是全庄的中心。只因下崖地势洼陷,都嫌在这里建房耗工费时开销大,所以都往西择地而居,独把下崖闲着,单等“酒醉晚来客”,留待不嫌弃的人来住。

当时胶南有四大名门望族,有人曾这样称道:“松山子张,大洋逢,石沟刘,山里杨,好汉爷也不敢正眼望。”就在下崖这片被闲置荒弃的土地上,由大洋搬迁而来的逢姓人人在此建造宅第、安身立命。逢姓人来得虽然不是最早,却是大沟庄的第二名门大户。他们在盖房子时高拔台基宽垒墙,不但把房屋建造得坚固大方、防潮保温,而且还在房前修筑了一条东西大道,名叫“大街”,又在

街前挖了一个池塘，四周栽上了一圈垂柳，供人夏天乘凉，名叫“大湾”。

在大街的后面是座高大的北岭，住在北岭下面的人远离了洪水的扰害而深以为自豪，便称自己居住的那一带为“后楼”。住在后楼的人必经大街出入，逢姓人便在大街上留出一条南北胡同任其经过，人们遂将住在胡同以东的人家称为“东逢”，胡同以西的人家称为“西逢”。

从西逢家往西地势渐高，在最高的崖坡上还有一眼昼夜喷涌的清泉，故此名叫“泉子崖”。住在泉子崖上的人，靠饮泉水生活。后经沧海桑田、村庄巨变，才毁泉打井，改用泉水为井水。

在泉子崖的西侧是一条终年不断的溪流，泉水从小溪里往南流入红沙河，名叫“滢沟子”。在滢沟西岸，有一片仅次于大街的平地，也是在村庄的最前面，名叫“前街”。在前街的西端就是红沙河拐向东流的转折点，河的西岸名叫“河西崖”，是通往西岭的必由之路。住在前街的人家大多都是有钱人，街前修了一条与大街衔接的东西大道，在大道的前面打了一口水井，借了泉子崖的泉眼水源，因而井水特别旺，且又冬温夏凉、清纯甘冽，坐在井台上伸手就能取到水。在水井前面也挖了一个大池塘，里边栽培着荷花，四周遍植蒲草，每到盛夏时节，荷花艳丽多姿，蒲草葱绿滴翠，名叫“荷花湾”。沿着前街的西头往北、红沙河的东岸，有一条畅通无阻的大路，一直通到北河口。

顺着前街往北，在南北大路的东侧，地形忽然变得越来越高，住在这里的人称之为“北地”。从北地往后，地势又高又陡，名叫“后崖”。住在这里的人居高临下，四野野景，尽收眼底。从后崖

往西就是北河口，有人在北河口的西岸盖屋定居，名叫“西北河”。大沟从东场到西北河，东西长约三里。

大沟所处的地理环境，看似山光水色、风景如画，其实是山高岭薄的穷山僻壤。尽管人们世袭相传，披荆斩棘，开荒种地，但始终也改不了一穷二白的贫困面貌。有四句顺口溜为证：“山高路陡石头多，不是爬岭就翻坡。半年糠菜半年粮，住的全是茅草窝。”

自明朝成化初年，到全国解放前夕，经过明、清、民国共五百多年的历史变迁，大沟村一度发展成五百多户、两千多人口、三千多亩土地的村庄。

目 录

引 言	(1)
第一章 饮食烹饪	(1)
第二章 纺织缝纫	(11)
第三章 房屋住宅	(19)
第四章 作物种植	(24)
第五章 畜禽饲养	(37)
第六章 副食制作	(44)
第七章 乡村工匠	(53)
第八章 山村商贸	(60)
第九章 农用器具	(66)
第十章 启蒙教育	(85)
第十一章 方言土语	(95)
第十二章 格言谚语	(100)
第十三章 民歌童谣	(110)
第十四章 节庆习俗	(123)
第十五章 族亲称谓	(145)
第十六章 娱乐游戏	(150)
第十七章 民间信仰	(162)
第十八章 男婚女嫁	(177)
第十九章 治丧礼仪	(191)
第二十章 上坟悼念	(203)

第一章 饮食烹饪

大沟人的生产条件和生活条件都很差,但心灵手巧的农家妇女,特别善于粗粮细作,能够通过多种烹饪方法,使食物的花样不断翻新,把各自家里老老少少的饮食生活调节得有滋有味。这些烹饪方法,大体可作如下归纳:

烙烤烘烤炸炒煎,蒸煮熬沬浸泡腌;

烩贴划拉炉扒烧,烩闷余余烹饪拌;

馏炖温煨潦烫熨,揉擀捞馐下包擀。

大沟人赖以生存的食物,大体可以分为四类:第一是薯类,第二是面类,第三是米类,第四是粥类。薯类主要是地瓜,直接煮熟了食用,可以说这是养育大沟人的核心食物。面类食物,是把各种粮食研磨成粉状后进行再制作的食物,其中又分两个系列:一是冷水面系列,另一个是发面系列。米类食物主要是小米和黍子米,可以做干饭、做糕。粥类食物,吃起来对身体能起到滋润作用,又能节约粮食,深受农家欢迎。

下面列述的是,大沟人除了地瓜和地瓜干之外的常见食物及其制作方法。

1. 面汤——即面条。先用冷水把面和好,面要尽量和得硬一些,放在面板上揉成团,用擀面轴子擀成锅盖那么大的面饼,再用轴子把薄薄的面饼展开,叠成四指多宽,用刀切成细条,抖落在盘

2 大沟民俗风情录

子上,等锅里的水煮开了,把擀好的面条放进去,煮熟后食用。擀面条,可以用不同的面,有豆面的,叫做豆面面汤;有地瓜面的,叫做瓜面面汤;也有混合面的,叫做杂面面汤。



擀面条 1



擀面条 2



擀面条 3



擀面条 4

2. 箍扎——即水饺。先用冷水把面和好,尽量把面和得软一些,放在面板上反复揉几遍,掐下其中的一块,揉成长条,用刀切成一截一截的,撒上一层面醭以防粘连,用手掌把那些面球摺成圆圆的面饼,再用大约三十厘米长的短轴子,把面饼擀成茶碗口大小的薄饼,夹上馅子,把周边的口用两手收起来,捏上皱褶,箍扎就包出来了,在开水锅里大约煮上十分钟,就可以食用了。

3. 片儿汤——把和好的面擀成簿饼,将饼切成片,在开水锅里煮熟了吃。

4. 削面汤——一手托着和好的面团,一手拿着刀,张着开水锅,把面一片一片地削在开水锅里,煮熟了食用。

5. 箍扎汤——即面疙瘩汤。在干面里加入少量的水,搅成面疙瘩,把面疙瘩续到开水锅里,煮熟后食用。

6. 角(方言念 juē)子——把和好的冷水面,擀成一张张碗口大的薄饼作为包皮,里面放上剁碎了的菜馅子包起来,放到锅里的笊子上,蒸熟后食用。角子分好多种,按面皮划分的有:地瓜面角子、麸面角子、荞面角子,等等;按馅子区分的有:韭菜角子、山菜角子、豆腐角子,等等。

7. 哈饼——把和好的面擀成盘口大的面皮,在面皮中包上少量的菜馅,放在锅里蒸熟或在锅里烙熟后食用。

8. 瓢子饼——把和好的面擀成盘口大的面皮,用少量的葱花末,加上油和盐,拌匀后,均匀地摊在薄饼上,将四边向中间叠成方形,在锅里蒸熟后食用。

9. 单饼——把小米熬成粥,用这种米粥和面,把和好的面擀成直径四五十厘米的薄饼,放在锅里烙熟后食用。

10. 锅盔——把和好的面，摊成二指多厚、比盘口还大的圆饼，放在热锅里反复烙，两面都会烙成嘎扎。这样的面食比较适合出远门的人随身携带。

11. 小饼——把和好的面摊成一指多厚、直径像碗口那么大的圆饼，放在热锅里像烙锅盔一样两面烙。也是比较便于携带的面食。

12. 锅贴子——把和好的面拉成一拃长、一掐粗，糊在热锅帮上。锅底下或者熬菜，或者烧水。熟了的锅贴子，一般有一面是带嘎扎的。

13. 箍锥——把和好的面拉长，随拉随缠在木棒上，然后把它埋在炭火里烧熟。这种烧熟的面食，香味扑鼻，是给婴幼儿嚼喂的好食品。

14. 饼子——用水把玉米面和好，捧在手里拍扁，糊在烧热的锅帮上，其中有一面烧成黄嘎扎。

15. 窝窝头——把玉米面和后，用手做成圆锥型，底下留个洞，放在笊子上蒸熟后食用。

16. 油饼——把和好的面一块一块地揉好，用轴子擀成碗口大小，放在油锅里煎熟了食用。

17. 煎饼——把玉米面或高粱面、小米面用水泡透了，用水磨子研磨成糊糊状；用砖头支起鏊子来，待鏊子烧热后，在鏊子上抹一层油，用勺子把面糊舀在鏊子上，再用箢子把面糊摊匀，然后抹成纸一样的薄饼，烙熟后食用。

18. 翻花——在白面里打上鸡蛋，或掺入少许豆面令其发脆，用水和成较硬的面团，放在面板上揉好，擀成薄薄的面皮，用刀割