

知堂夜话

著 · 周 作 人
编 · 罗 兴 萍

『缢女图』考释

故 乡 的 野 菜
水 里 的 东 西

麟 凤 龟 龙

夸 父 逐 日



上海文艺出版社

责任编辑:涂 石

封面设计:周艳梅

民俗随笔丛书

知 堂 夜 话

周作人 著

罗兴萍 编

上海文艺出版社出版、发行

(上海绍兴路74号)

新华书店经销 上海市委党校印刷厂印刷

开本 850×1168 1/32 印张 8 插页 2 字数 167,000

1998年10月第1版 1998年10月第1次印刷

印数:1—4,000册

ISBN 7-5321-1775-8/I·1439 定价:11.50元

出版说明

民俗耐人寻味,令人深思。伴随人类社会生活而存在的民俗事象,源远流长,种类繁多,富有民族、地域色彩的表现形式及其所涵盖的社会内容和人文意境,令人惊叹。本丛书收入现代作家、民间文艺学家、考古学家、文化人类学家、历史学家、民俗学家撰写的民俗学术随笔,包括我国早期民俗学家和现今卓有成就的民俗学家的作品,是他们长期从事田野作业,研究传统生活方式及文化创造的理论结晶,是编辑出版民俗文化普及读物的一种尝试。风格多样,个性鲜明,多种人文学科交叉、民俗文化考察、人生哲理思考三者之结合,展示了丛书的视野与品位。

上海文艺出版社

1996年10月

前 言

周作人是民俗学的拓荒者之一。他不仅在理论上有一定的建树，而且还创作了大量的民俗随笔散文，这里选编的文章，只是他创作的一部分。在选编的过程中，我遵循这样的原则：思想性、知识性、趣味性、可读性，对于少数文字太艰涩的文章酌情删除，对文章的体例、风格也尽量照顾一致。

这里选的六十四篇文章，按文章的内容把它编成饮食谈雅、民风谈俗、旧习谈陋、鬼巫谈奇、动物谈趣、开卷谈得等六辑。

在“饮食谈雅”中，收入关于吃的文章十二篇。在这里，周作人兴致勃勃地谈论故乡的野菜，北方的茶食，喝茶、品酒、吃菜，平凡的“吃”在他的文章中变得诗意起来，而且另富有一种深长的意韵。“民风谈俗”中收的文章都是谈论民风民俗的，共有十七篇：送灶、迎神、扫墓、上坟、祭祀等等民间风俗的活动，周作人都用徐徐的笔调从容写来，读之饶有兴趣。“旧习谈陋”中收入文章九篇，多是谈论一些陋习的，作者旁征博引考证陋习的来龙去脉，力陈其危害，并加以批判。“鬼巫谈奇”中，

收入了六篇谈鬼的文章，在谈鬼的文章中，周作人说他不相信鬼，但喜欢知道鬼的事，令人闻之变色的鬼，在他的笔下，变得鲜活而富有情味。“动物谈趣”中收入有关动物趣谈的文章共九篇。虽是谈“动物”，借题发挥的地方却很多，读来给人启发良多。周作人的这几组随笔反映了周作人独特的民间文化观。他认为，一个民族的真正的文化精神是消融在大多数人民最普遍的日常生活之中的，人的诞生、成年、婚嫁、丧葬、饮食以及人与人之间的交往，生产、休养等等，都或多或少地显示一个民族的真正的文化精神。因此，要了解一个民族，弄清楚民族传统中哪些还有活力，哪些已经死亡，应该及时革除，就必须深入到民间去，在细微处见精神。所以，在周作人这些随笔中，我们可以读到对民俗文化鲜活部分进行肯定的文字，也可以读到对于民俗文化中已死亡部分进行批判的文字。

“开卷谈得”收入的文章是十一篇，其中七篇是介绍外国民俗学方面的著作，通过这个渠道，周作人把西方民俗学中的当时先进的理论介绍到中国来。《远野物语》是日本民俗学家柳田国男的经典著作。在这里，周作人把这本书的内容作了介绍，特别欣赏柳田“从实际的民间生活着手”进行研究的方法。《习俗与神话》介绍了人类文化学派的开创者安德鲁·兰的理论，特别是他的民俗学的方法和关于野蛮人的心态的论述。《性心理学》中介绍了葛理斯的“有节”思想和有关猥亵的观念。此外，还有《金叶》、《塞尔彭自然史》等等文章，介绍西方民俗学的部分理论。从这里我们可以看出，周作人努力把西方民俗学的有关理论介绍到中国来，试图把中国民俗学的研究纳入世界民俗研究的潮流之中，是极有远见的。其余五篇是关于古代神话、民间故事、歌谣、谚语的文章。

周作人的这些随笔具有这样几个特点：

首先是闪烁着人道主义的思想光辉。周作人是一位人本主义的知识分子，五四时期就写下了著名的《人的文学》等文章，激励了许多青年人的心。在这几组文章中，对人性的呼唤，对人的正常生活的重视，对“非人”的批判，跳跃在字里行间，在作者闲闲的几笔点染中，其爱憎、好恶便流注在笔尖了。例如，《姑恶诗话》的最后几句，看似在批评明清诗人的诗写得不好，实在也批判了他们的道学气和保守思想。

其次是知识性强。周作人本身就是一个学者，他的知识可谓学贯中西，特别是对日本文学，对古希腊文学的知识是令人敬佩的，他对民俗学的研究一方面是由于兴趣所在，另一方面则是为知识分子重新开辟一方战场，因此，他的随笔散文带有浓重的学者色彩。几乎每篇文章都旁征博引，作者总是紧紧扣住一个题目，把古往今来的有关知识介绍进来，让人大开眼界。例如《鬼的生长》、《歌谣与名物》等等。

其三是趣味性浓。尽管周作人对民间文化的研究，看得相当重要，但是，在研究态度上却提倡一种游戏的态度。周作人不止一次地提到，他之所以从事民俗学的研究，是因为它“好玩”、“有趣”，也希望读他书的人也感到有趣，他便觉得“真有趣”了。正因为以这样一种态度对待民间文化，他就能站在民间的立场上，以平常的眼光，平常的心情，津津有味地谈鬼说神，论古讲今，由此而写成的小品文读起来有趣味，有情味，让人百读不厌。这种趣味性并不是如滑稽戏、相声小品、读之让人哈哈大笑的那种，而是轻笔点染，充满机智与哲理，当你领会了它的含义，微微一笑的那种回味悠长的感觉。许多令人生厌的东西，到了知堂的笔下，则充满了情趣。例如，周作人写河

水鬼，都是身材矮小的，像野孩子一样的东西，三五成群地在岸边的杨柳树下“顿铜钱”，一被惊动便全都跳下水去，有如一群青蛙。这样写下来，河水鬼则已是鲜活可爱了。又例如“虱子”这本是很令人生厌的东西，周作人却能找到一条资料说，爱斯基摩人认为身上有虱子是好事情，没有则会不安。两个好朋友以互相捉对方头上的虱子，然后庄重地送到所有者的嘴里去，并认为这是愉快而适意的事。

尽管在编的时候注意了可读性，但是，有少数篇章依然有些难读，这是要读者谅解的事。

走近周作人，是走进了一座知识的森林，面对他的丰富，我不知所措。假如这本书能让更多的人喜欢周作人的民俗随笔，观赏他在民俗学方面的工作，那就幸运之至了。

罗兴萍

1996年10月18日

目 录

前言.....	1
饮食谈雅.....	1
一 故乡的野菜.....	1
二 北京的茶食.....	3
三 喝茶.....	5
四 关于苦茶.....	7
五 再论吃茶	11
六 吃菜	16
七 苋菜梗	20
八 野草的俗名	23
九 菱角	29
十 谈酒	31
十一 卖糖	34
十二 南北的点心	37
民风谈俗	42
十三 爆竹	42
十四 端午节	44

十五	关于祭神迎会	45
十六	关于送灶	51
十七	关于扫墓	56
十八	上坟船	58
十九	两种祭规	61
二十	回丧与买水	67
二十一	中秋的月亮	68
二十二	七夕	70
二十三	《一岁货声》	71
二十四	《一岁货声》之余	75
二十五	结缘豆	77
二十六	谈目连戏	81
二十七	小孩的歌	84
二十八	泥孩子	85
二十九	大脚仙	87
旧习谈陋		89
三十	关于贞女	89
三十一	穷裤	91
三十二	《缢女图》考释	97
三十三	论泄气	101
三十四	关于割股	103
三十五	关于活埋	105
三十六	赋得猫	112
三十七	女人的禁忌	121
三十八	《刘香女》	127
鬼巫谈奇		133

三十九	花煞·····	133
四十	疟鬼·····	138
四十一	水里的东西·····	139
四十二	鬼的生长·····	142
四十三	谈鬼论·····	147
四十四	无鬼论·····	154
动物谈趣·····		156
四十五	说龙·····	156
四十六	麟凤龟龙·····	157
四十七	虱子·····	160
四十八	姑恶诗话·····	164
四十九	《百廿虫吟》·····	171
五十	《猪鹿狸》·····	176
五十一	关于蝙蝠·····	179
五十二	谈养鸟·····	185
五十三	歌谣与名物·····	189
开卷谈得·····		194
五十四	《远野物语》·····	194
五十五	《习俗与神话》·····	199
五十六	《性的心理》·····	207
五十七	《金叶》·····	212
五十八	《塞尔彭自然史》·····	216
五十九	《英吉利谣俗》序·····	223
六十	关于《伊索寓言》·····	225
六十一	《徐文长的故事》小引及其他·····	230
六十二	墨憨斋编《山歌》跋·····	234

六十三	《越谚》跋.....	239
六十四	夸父逐日.....	241

饮食谈雅

故乡的野菜^①

我的故乡不止一个，凡我住过的地方都是故乡。故乡对于我并没有什么特别的情形，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。我在浙东住过十几年，南京东京都住过六年，这都是我的故乡；现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食，妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。那时小孩们唱道，“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头。”后来马兰头有乡人拿来进城售卖

^① 本文原载《晨报副刊》，1924年4月5日，收入《雨天的书》。

了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。《西湖游览志》云，“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云，三春戴荠花，桃李羞繁华。”顾禄的《清嘉录》上亦说，“荠菜花俗呼野菜花，因谚有‘三月三蚂蚁上灶山’之语，三日人家皆以野菜花置灶陉上，以厌虫蚁。清晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗号眼亮花。”但浙东却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃罢了。

黄花麦果称通鼠曲草，系菊科植物，叶小，微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉作糕，称黄花麦果糕。小孩们有歌赞美之云：

黄花麦果韧结结，
关得大门自要吃：
半块拿弗出，一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果作供，但不作饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攒，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设祭，也用这种食品，故有是称，亦未可知。自从十二三岁外出，不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。日本称作“御形”，与荠菜同为春天的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北京也有，但是吃去总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗名草紫，通称紫云英。农人在收获后，播种田内，用作肥料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎淪食，味颇鲜美，似豌豆苗。花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜。间有白色的花，相传可以治痢，很是珍重，但不易得。日本《俳句大辞典》云，“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识，在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有罢。”中国古来没有花环，但紫云英的花球即是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。浙东扫墓用鼓吹，所以少年们常随了乐音去看“上坟船里的姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。

1924年2月

二

北京的茶食^①

在东安市场的旧书摊上买到一本日本文章家五十岚力的《我的书翰》，中间说起东京的茶食店的点心都不好吃了，只有几家如上野山下的空也，还做得好点心，吃起来馅和糖及果实浑然融合，在舌头上分不出各自的味来。想起德川时代江户的二百五十年的繁华，当然有这一种享乐的

① 本文原载《晨报副刊》1924年3月18日，收入《雨天的书》。

流风余韵留传到今日，虽然比起京都来自然有点不及。北京建都已有五百余年之久，论理于衣食住方面应有多少精微的造就，但实际似乎并不如此，即以茶食而论，就不曾知道什么特殊的有滋味的东西。固然我们对于北京情形不甚熟悉，只是随便撞进一家饽饽铺里去买一点来吃，但是就撞过的经验来说，总没有很好吃的点心买到过。难道北京竟是没有好的茶食，还是有而我们不知道呢？这也未必全是为贪口腹之欲，总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很大的缺憾。北京的朋友们，能够告诉我两三家做得上好点心的饽饽铺么？

我对于 20 世纪的中国货色，有点不大喜欢，粗恶的模仿品，美其名曰国货，要卖得比外国货更贵些。新房子里卖的东西，便不免都有点怀疑，虽然这样说好像遗老的口吻，但总之关于风流享乐的事我是颇迷信传统的。我在西四牌楼以南走过，望着异馥斋的丈许高的独木招牌，不禁神往，因为这不但表示他是义和团以前的老店，那模糊阴暗的字迹又引起我一种焚香静坐的安闲而丰腴的生活的幻想。我不曾焚过什么香，却对于这件事很有趣味，然而终于不敢进香店去，因为怕他们在香合上已放着花露水与日光皂了。我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。可怜现在的中国生活，却是极端地干燥粗鄙，别的不说，我在北京彷徨了十年，终未曾吃到好点心。

1924 年 2 月

三

喝茶^①

前回徐志摩先生在平民中学讲“吃茶”，——并不是胡适之先生所说的“吃讲茶”——我没有工夫去听，又可惜没有见到他精心结构的讲稿，但我推想他是在讲日本的“茶道”，（英文译作 Teaism，）而且一定说的很好，茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作“忙里偷闲，苦中作乐”，在不完全的现世享乐一点美与和谐，在刹那间体会永久，是日本之“象征的文化”里的一种代表艺术。关于这一件事，徐先生一定已有透彻巧妙的解说，不必再来多嘴，我现在所想说的，只是我个人的很平常的喝茶罢了。

喝茶以绿茶为正宗。红茶已经没有什么意味，何况又加糖——与牛奶。葛辛(George Gissing)的《草堂随笔》(Private Papers of Henry Ryecroft)确是很有趣味的书，但冬之卷里说及饮茶，以为英国家庭里下午的红茶与黄油面包是一日中最大的乐事，支那饮茶已历千百年，未必能领略此种乐趣与实益的万分之一，则我殊不以为然。红茶带“土斯”未始不可吃，但这只是当饭，在肚饥时食之而已；我的所谓喝茶，却是在喝清茶，在赏鉴其色与香与味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。中国古昔曾吃过煎茶及抹茶，现在所用的都是泡茶，冈仓觉三在《茶之书》(Book of Tea 1919)里很巧妙的称之为“自然主义的

① 本文原载《语丝》，1924年12月，收入《雨天的书》。

茶”，所以我们所重的即在这自然之妙味。中国人上茶馆去，左一碗右一碗的喝了半天，好像是刚从沙漠里回来的样子，颇合于我的喝茶的意思，（听说闽粤有所谓吃工夫茶者自然也有道理，）只可惜近来太是洋场化，失了本意，其结果成为饭馆子之流，只在乡村间还保存一点古风，唯是屋宇器具简陋万分，或者但可称为颇有喝茶之意，而未可许为已得喝茶之道也。

喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。中国喝茶时多吃瓜子，我觉得不很适宜；喝茶时可吃的东西应当是轻淡的“茶食”。中国的茶食却变了“满汉饽饽”，其性质与“阿阿兜”相差无几，不是喝茶时所吃的东西了。日本的点心虽是豆米的成品，但那优雅的形色，朴素的味道，很合于茶食的资格，如各色的“羊羹”（据上田恭辅氏考据，说是出于中国唐时的羊肝饼，）尤有特殊的风味。江南茶馆中有一种“干丝”，用豆腐干切成细丝，加姜丝酱油，重汤炖热，上浇麻油，出以供客，其利益为“堂倌”所独有。豆腐干中本有一种“茶干”，今变而为丝，亦颇与茶相宜。在南京时常食此品，据云有某寺方丈所制为最，虽也曾尝试，却已忘记，所记得者乃只是下关的江天阁而已。学生们的习惯，平常“干丝”既出，大抵不即食，等到麻油再加，开水重换之后，始行举箸，最为合式，因为一到即罄，次碗继至，不遑应酬，否则麻油三浇，旋即撤去，怒形于色，未免使客不欢而散，茶意都消了。

吾乡昌安门外有一处地方，名三脚桥，（实在并无三脚，乃是三出，因以一桥而跨三叉的河上也，）其地有豆腐店曰周德和者，制茶干最有名。寻常的豆腐干方约寸半，厚三分，值钱二