

泉州习俗

陈垂成 主编

泉州民俗文化丛书



福建人民出版社

K892.457.3/1

泉州

陈垂成 主编

泉州民俗文化丛书

习俗

福建人民出版社



首都师范大学图书馆



21664118

图书在版编目(CIP)数据

泉州习俗／陈垂成 主编．—福州：福建人民出版社，2004.3

（泉州民俗文化丛书）

ISBN 7-211-04456-X

I. 泉... II. 陈... III. 风俗习惯—泉州市
IV. K892.457.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 048507 号

泉州习俗

QUANZHOU XISU

陈垂成 主编

*

福建人民出版社出版发行

（福州市东水路 76 号 邮编：350001）

泉州晚报印刷厂印刷

（泉州市新华路 29 号 邮编：362000）

开本 850 毫米×1168 毫米 1/32 12.625 印张 4 插页 289 千字

2004 年 3 月第 1 版

2004 年 3 月第 1 次印刷

1-5000

ISBN 7-211-04456-X

K·359 定价：20.50 元

本书如有印装质量问题，影响阅读，请直接向承印厂调换。

泉州民俗文化丛书编委会

顾问	王仁杰	朱展华	吴捷秋	黄梅雨
主任	施永康			
常务副主任	洪泽生			
副主任	许在全	俞金树	郑行栋	陈炳坤
委员	吴幼雄	魏清荣	李少园	刘亚忠
	蔡湘江	陈健鹰	黄伟民	陈桂炳
	张吉昌	王人秋	黄良	谢万智
	陈世雄	黄炯然	陈诗忠	周崇禧

《泉州习俗》编委会

主编	陈垂成			
编委	陈桂炳	黄伟民	张吉昌	吴鸿丽
	刘新慧	刘文波		

总 序

施永康

华夏大地,沧海桑田,沉积于社会底层的民俗文化,保留着许多中华民族的文化精粹。“十里不同风,百里不同俗。”祖国各地独特的民风习俗,绚丽多姿,异彩纷呈,令人为之迷醉。

泉州民俗文化,历史悠久,源远流长。据现代考古的发现,南安大盈青铜器的出土,说明在先秦久远的年代,早就有人类在这个地区繁衍生息。随着中国五千年文明史的发展,在泉州这个区域内,形成了非常独特的民俗文化。这里有草莱初辟的泉州先民——“闽越人”,他们有“以舟为车,以楫为马,以海为田”的故地习俗;有千里跋涉、举族南迁的“中原人”,他们带来了华夏民族的传统习俗;还有随着航海事业的发展,海上丝绸之路的开通和延伸,汇聚十洲人,他们又带来了海外各地的异俗;还有泉州人漂洋过海,深入“绝域之区”,受到当地风俗的影响而带回来的殊俗。这些习俗,随着时代的变迁,经过岁月的冲淘而互相碰撞、互相融合,形成了以中华民族民俗文化为源,又荟萃各地民俗文化为流的多元

的独特的泉州民俗文化。

走进泉州,便会深深地感受到:这里的风俗淳,人情美;这里的人热情好客,慷慨好施,好像走进一个温馨的天地。这里有古称佛国的寺院,有游子魂牵梦绕的家庙、宗祠,有融贯古今中西的独特民居,有蕴含中古音甜美而生动的地方语言,有多姿多彩的戏曲艺术,有妙趣横生的俗语故事,有诙谐幽默的民间熟语等等,文化内涵十分丰富。

检视泉州民俗文化,有其潜在的文化优势,但也有受忽视而失落的隐忧。因此,泉州市专门成立一个“泉州民俗文化”丛书编辑委员会,拟先从一个新的层面追寻、挖掘、整理和研究这些行将消逝或散落在民间各地的文化遗产,然后有计划、有组织地编辑出版一套比较全面的多视角的“泉州民俗文化”丛书。可以说,这套丛书的出版是一项比较系统的巨大的文化工程。

“泉州民俗文化”丛书,顾名思义,“俗”字当头,就是以通俗的语言、人民所喜闻乐见的俗事进行撰写。虽然不是“阳春白雪”,不能进入高雅的艺术殿堂,但是,“下里巴人”的草屋,俗中之俗,其中也有真善美。寓于其中的褒、贬、善、恶,甚至比其他艺术门类都更加泾渭分明。民俗文化,既是历史的,又是现代的;既是民族的,又是世界的,是人类文化宝库中不可或缺的重要组成部分。

泉州的民俗文化,有其广阔的得天独厚的天地。不仅在本区域内相沿相袭,而且在我国港、澳、台地区、东南亚各国乃至世界各地流播。只要有海水流过的地方,

华人、华侨踏过的足迹,几乎都有泉州文化的印痕。特别是祖国的宝岛——台湾,大部分人来自闽南,同祖同俗,在密不可分的亲缘、地缘、神缘、业缘和物缘的“五缘文化”之中,都有血浓于水的关系,形成一个紧密的民俗文化圈。历代传承,互相激扬,与时俱进,延绵不绝。

水有源,木有本,文化也有根;只有源远流才能流长,本固才能枝荣,根深才能叶茂。民俗文化之根,是较之其他文化扎在土壤中最深的根。我们应该倍加爱惜,加以保护。

愿有志于乡土文化的爱好者,多培一抔土,以报答根之情意。

是所望焉,谨序。

序 言

泉州的历史文化丰富多彩,积淀深厚,而民俗正是民间文化的一种具体、生动的表现。由于历来对民俗缺乏正确的认识,因此历史记载甚少。鉴此,本书力求全面地反映泉州,特别是以郡城及其近郊为主的泉州民俗文化,以作为对历史的纪录。本书“俗味”较浓,为泉州历来最具俗味的民俗书。

民俗包括的内容范围大概有四大类:1.物质民俗。包括人们日常的衣食住行,以及人类赖以生存的生产和流通领域的农、渔、工、商等。2.社会民俗。包括家族、民间组织、人生诸礼仪(生、养、婚、寿、丧、葬)、岁时节日。3.精神民俗。包括宗教、信仰、道德礼仪、民间游艺。4.口头文学民俗。包括神话传说、歌谣谚语、民间艺术。某些陋俗,如普度,因为尚有不少人认可,本书仍用一定篇幅加以叙述。当然在这些方面仍需移风易俗。

古代地方官就任,都要观风察俗,提倡良好的社会风气。但是,历代的民风习尚却被多数民俗学者所忽略。为表现民俗的传承和变异,以及对移风易俗的认识,作

者也略写了当代民俗。

本书资料来源,是作者拾取近代以来的社会历史遗存及其表现形式,综合作者的亲身经历、见闻、考察、调查、回忆,有的还是亲自践行过的。可以说,绝大部分是来自民间的纪录,有关文献资料仅作参考、核实之用,同时努力搜集有“存照”价值的文字资料予以印证。因此,本书也具有广集资料的特色。

本书的内容采集自民间,方言俚语俗字出现不少,因为是本地特有的,难以用对应的规范化词语替代。一些名物事象,也具有地方性特色。为便于读者理解,书中对其细节或过程予以详述,甚至不厌其烦,以体现民俗所反映的人们生活、生产及精神面貌。

关于口头文学民俗,历来多有专集印行,如民歌民谣、俗语、谜语、民间传说等,本书仅少量撷取,分散于各有关章节。其中以俗语最具代表性,有的一则俗语几乎就是一项民俗,本书多所采用,亦可加强“俗气”。有的名物在新旧变革的时代,已迅速消亡,难以用照片表现其形象,故全以图画代之,似古之“名物图”。

本书初稿由陈垂成先生完成,再由泉州师范学院几位教授、讲师进行润色、增补,详见《后记》。

吴幼雄

2003年6月

总序	施永康
序言	吴幼雄

饮食起居编

饮食风味	3
衣冠服饰	27
居宅器用	41
行旅风俗	60

行业习俗编

农业习俗	77
渔业习俗	90
手工业习俗	99
商业习俗	108

岁时节令编

春季节俗	121
夏季节俗	132



秋季节俗	138
冬季节俗	145

游艺民俗编

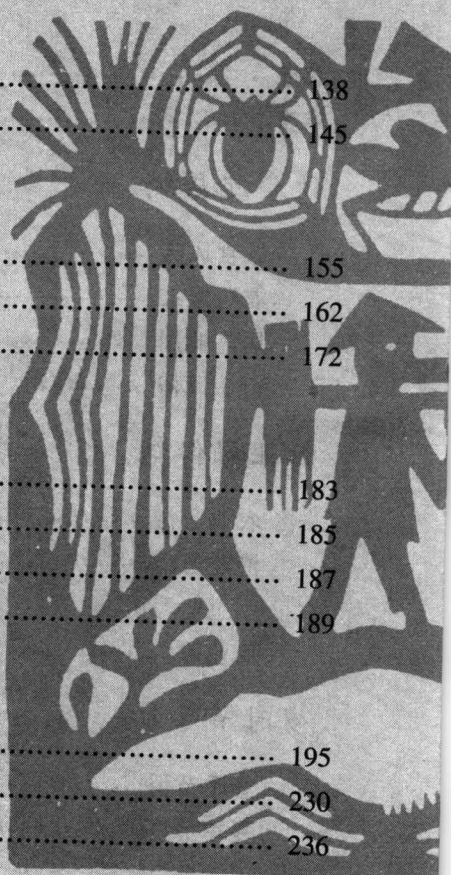
游艺节目与“闲间”	155
戏曲	162
器乐及民间小调	172

工艺民俗编

刺绣	183
瓷器	185
年画彩印	187
石雕	189

婚喜寿庆编

婚嫁	195
生育	230
寿庆	236



丧葬祭祀及宗族编

丧葬	241
现代丧俗	254
祭祀	256
宗族	265

往来礼仪编

待人礼仪	277
礼品赠答	281
宴请	282
交友	283

信仰崇拜编

崇拜孔夫子	287
崇拜天公	292
崇拜关帝	294
崇拜妈祖	296

目 录

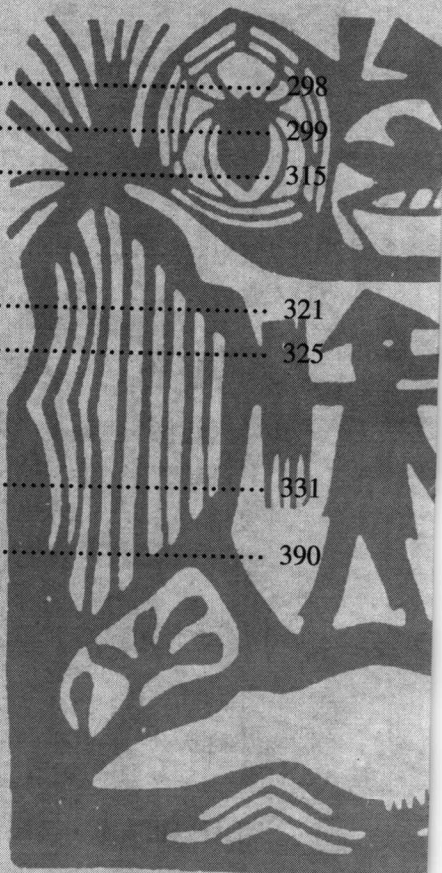
崇拜保生大帝	298
崇拜民间诸神	299
厌胜辟邪	315

少数民族风俗编

回族	321
畲族	325

铺境民俗编

铺境民俗	331
后 记	390



泉州习俗

饮食起居编



饮食风味

“民以食为天”，饮食在人类生活中占有十分重要的地位。它是人类最基本的生存需要之一。而作为一种民俗，它的形成却要经历相当长的一段时间。同时随着人类社会的不断进步，以及经济、文化和科学技术的发展，饮食民俗也日益明显地表现出其强烈的时代特征和鲜明的地方文化色彩。《温陵旧事》载：“泉地隘而饶瘠……谷少而人浮于食，饔飧所资，上则吴浙，下则粤之潮高，如数月海舶不至，则待哺矣。”因此，泉州人自古以来就深谙“民以食为天”的道理，闲坐聊天，“讲长讲短，讲食煞尾”。熟人路遇，“食未”（吃了吗？）的问候语也时常脱口而出，至今泉州人尚称就业谋生为“趁食”。由于社会生产力水平的制约和传统伦理观念的影响，日常饮食习俗的“节俭”和酒宴习俗的“奢侈”，有机地构成了泉州饮食民俗的一个十分有趣的文化现象。泉州饮食民俗的内容丰富多彩，这里着重谈谈泉州人的一日三餐、佳肴小吃和早茶晚酒。

一、主食

泉州人的饮食结构，因地产的限制，以及长期以来传统生活习惯的影响，而形成了自己的地方特色。泉州地区盛产稻米，一年两熟。农历六月收割的为早稻，碾成的米称“早米”或“春米”；十月收割的为晚稻，碾成的米称“晚米”。丘陵地带及山地普遍种植番薯（亦称地瓜）、豆类，番薯一年四季皆可生长，随时挖取。主食原料取大米、番薯、大麦等。南安、安溪、永春、德化等县，是以

大米为主,而晋江、惠安(包括今泉港区)等县,则以番薯为主。由于地理条件的差异,即使是同一县,各地的饮食结构,也会有所不同。如安溪人的主食以米为主,薯类次之;有些地方还搭配大麦、小麦、木薯、马铃薯等粗粮。惠安县为泉州主要的食薯区,有“番薯县”之称,全年食粮中,番薯约占9个月以上,大麦、小麦、大米、小米及高粱约占两三个月。

大米煮饭有稀饭、干饭两种。稀饭,泉州话称为“粥”即(糜),俗语有“食食百般巧,唔值饮糜饱”(意为海味山珍味道好,不如稀饭吃得饱)。糜有淡糜、咸糜(如芥菜糜、芋糜、芹菜糜、蛤仔糜、蚶仔糜等,随配料而异)、甜糜(主要是绿豆糜,多于夏天食用)。干饭有淡饭、咸饭。咸饭种类繁多,有芥菜饭、芋饭、肉饭、蜆(小蜆)饭等。以番薯为原料的,有番薯汤、薯干(有片、粗条和细条三种)汤、番薯粥等,也有以大、小麦搀些番薯(或薯干),煮成麦糊粥。贫寒之家常吃“糊仔汤”,即用番薯磨浆,加水洗滤过淀粉(薯粉),把余下的薯渣加水煮汤作正餐,又称“番薯糊”或“薯渣糊”。

长期以来,由于勤劳俭朴的传统美德的影响,饮食习惯简单朴素。以番薯为主食的惠安地区,一般三餐皆稀,只不过稀的程度不一。惠北(今属泉港区)、惠南生活水平较高,吃得稠些;惠东、惠西生活水平较低,吃得稀些。因此,惠东的石匠自编了一首闽南方言顺口溜:“石头硬固固,日头炎曝曝,喝粥架洛洛(即稀之意),菜尾咸卓卓。”就是泉州附近的晋江三角洲一带种植水稻,为节俭起见,农民也都买粗粮自用,因此,在饮食结构上形成了一日三餐为“两粗一细”的特点。即早、午两餐都吃以番薯或薯干煮成的汤或粥,晚上吃大米稀饭。殷实之家,才有日搭一餐干饭的(且以城里人为多)。平常百姓一般须逢年过节或做忌祀神,才吃大米干饭。平时如果晚上煮一顿菜粥或菜饭,俗称“加菜”,就算是改善生活了。抗日战争时期,泉州粮食奇缺,沿海城乡