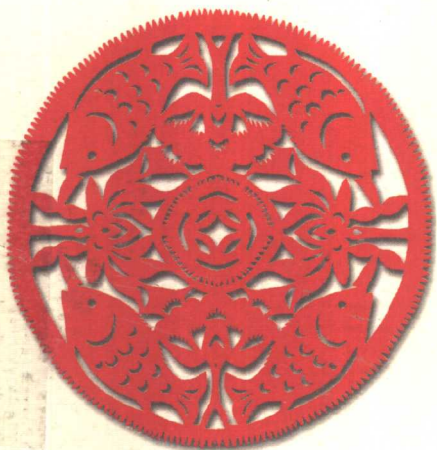




扬州文化丛书

扬州 州 风 俗

曹永森
◎
著



苏州大学出版社

K892.453

1

扬州风俗

曹永森 著



苏州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

扬州风俗/曹永森著. —苏州: 苏州大学出版社,

2001.12

(扬州文化丛书)

ISBN 7-81037-861-9

I. 扬… II. 曹… III. 风俗习惯—扬州市

IV. K892.453.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第081701号

责任编辑 徐斯年
责任校对 刘 海
责任印制 何桂林
图片提供 王虹军等



书 名 扬州风俗
著 者 曹永森
出版发行 苏州大学出版社
(苏州市干将东路200号 215021)
经 销 江苏省新华书店
印 刷 通州印刷总厂
(通州市交通路55号 226300)
开 本 880×1230毫米 1/32
字 数 170千
印 张 8.5
版 次 2001年12月第1版
2001年12月第1次印刷
印 数 1-5000册
书 号 ISBN 7-81037-861-9/K·52
定 价 15.00元

本丛书图片由提供者授权使用, 如有署名遗漏请与出版社或供稿者联系

序

序

在我国众多的历史文化名城中，扬州是一个文化个性十分鲜明的城市。如果说在中国文化版图上有多诸闪光点的话，那么，扬州正是这样的闪光点之一。扬州文化以其鲜明的特色在中国文化史上占有重要的地位。

扬州地处南北走向的运河与东西走向的长江之交汇点上，自古即有楚尾吴头、江淮名邑之称。扬州作为交通枢纽与商贸重镇，擅舟楫之便，得人文之胜；这里风光明媚，物产富饶，文教昌盛，地灵人杰，历史文化积淀十分丰厚。这表现在独树一帜的园林胜迹、琳琅满目的工艺珍品、脍炙人口的美味佳肴、争奇斗艳的服饰民居等丰富多彩的物化形态上，表现在千姿百态的扬州戏曲、博大精深的扬州学派、蜚声中外的扬州画派等门类齐全的人文形态上，更表现在其文化创造的活跃、文化氛围的浓厚与文化心理的成熟上，等等。

扬州作为一个文化重镇，辐射出巨大的文化能量。这里产生过、活动过、寄寓过数不胜数的文化名人，从文人学者到书画家，从巧匠能工到杏坛名家，其生动活泼的文化创造与传播、绵延不息的文化承续与延递，从来没有湮灭或消沉过。文化底蕴的深厚与文化内涵的博大，造就了令人神往的扬州，使其作为中华文化渊薮之区的鲜明形象日久弥新。

面对多姿多彩、浩瀚博大的扬州文化形态，我们感受到了其





内在文化精神的律动。这种文化精神,体现为“天行健,君子以自强不息”之日日新、又日新的创造,体现为“地势坤,君子以厚德载物”的海纳百川与兼容并蓄,体现为精致入微、孜孜不倦而永无止境的文化追求。在这里,我们看到了扬州人民与时俱进的实践品质与意气风发的精神风貌,看到了其主体性的高扬与创造性的勃发。扬州文化不仅是扬州人民的骄傲,而且也是江苏人民和全国各族人民一笔共同的巨大精神财富。

古为今用,推陈出新;延续而创造,继承以发展。弘扬中国古代的优良文化传统,是为了建设当代的社会主义先进文化,为改革开放和现代化建设提供强大的精神动力与智力支持。文化是一个国家也是一个地区综合实力之重要的有机组成部分。社会主义现代化应该有繁荣的经济,也应该有繁荣的文化。重视发挥地域历史文化资源的作用,加强对江苏地方文化资源的开发与利用,对于推动文化大省建设、加快江苏现代化建设具有重要的意义。深入探讨与研究扬州文化的内在价值,其主旨正在于此。

2000年10月下旬,江总书记在故乡会见法国总统希拉克期间,应扬州同志的请求,欣然题词:“把扬州建设成为古代文化与现代文明交相辉映的名城。”这为扬州也为江苏的城市建设指明了前进的方向和奋斗的目标。苏州大学出版社和扬州市委宣传部联合出版一套《扬州文化丛书》,分门别类地介绍扬州文化知识,阐述扬州文化的内在精神,这是江苏文化建设中一项大有益处的工作,是江苏出版界落实江总书记“三个代表”重要思想的一个具体体现。我相信,这套丛书不但对于扬州人了解其历史文化有很大的帮助,而且对于所有关心与热爱扬州文化、关心与热爱中国文化的人来说,都会是很有意义的。有感于斯,写了以上的话。是为序。

2001年秋



《扬州文化丛书》编委会

主 编 高 敏 赵昌智

副 主 编 陈长荣 曹永森

编 委 (以姓氏笔画为序)

王 兰 王稼句 吴培华

陆苏华 陈少英 陈长荣

陈忠南 赵昌智 李厚尧

高 敏 耿曙生 曹永森

执行编委 陈长荣 王稼句

执行编务 施曙华 唐明珠

○扬州史述

○扬州文选

○扬州诗咏

○扬州园林

○扬州八怪

○扬州掌故

○扬州风俗



○扬州食话



目 录

起居撷趣

- ◆橄榄一般的回味——饮食文化 / 〇〇二
- ◇饮食与扬州 / 〇〇二
- ◇四时食风 / 〇〇三
- ◇茶与社会生活 / 〇一三
- ◇扬州人的吃茶 / 〇二〇
- ◇酒与社会生活 / 〇二八
- ◆扬郡着衣尚新样——服饰风采 / 〇三四
- ◇市民传统衣着 / 〇三四
- ◇乡村百姓衣着 / 〇四一
- ◇民众妆饰 / 〇四五
- ◆严紧密栗处家宜——家居意趣 / 〇六一
- ◇老街小巷 / 〇六一
- ◇传统宅院 / 〇六六
- ◇厅堂陈设 / 〇七二
- ◇建房习俗 / 〇七七
- ◆水上画船堤上马——行路风情 / 〇八四
- ◇陆路交通 / 〇八四
- ◇水路交通 / 〇八七

人生寻踪

- ◆雅称金钱浴风雏——慈母情怀 / 〇九二
- ◇祈子 催生 / 〇九二
- ◇分娩 诞生 / 〇九六

- 扬州文化
- ◇洗三 满月 / 〇九九
 - ◇百露 抓周 / 一〇三
 - ◆三媒六证迎花轿——婚姻俗尚 / 一〇五
 - ◇说媒 相亲 / 一〇五
 - ◇合婚 定亲 / 一〇九
 - ◇请期 赶嫁 / 一一三
 - ◇发奁 暖房 / 一一六
 - ◇提亲 成婚 / 一一八
 - ◆朱幃金屏环海屋——敬老仪礼 / 一二九
 - ◇生日与寿辰 / 一二九
 - ◇祝寿的礼俗 / 一三〇
 - ◆人生只合扬州死——送终仪规 / 一三四
 - ◇丧礼 / 一三四
 - ◇丧服 / 一四三
 - ◇祭祀 / 一四五

岁时纪闻

- ◆暖日春风散管弦——春日喜庆 / 一五〇
- ◇春节 / 一五〇
- ◇元宵 / 一五八
- ◇二月二 花朝节 / 一六二
- ◇寒食 清明 / 一六四
- ◆菖蒲香里看龙舟——夏令志趣 / 一七二
- ◇端午 / 一七二
- ◇六月六 / 一七六
- ◆记得中秋踏月曾——秋月雅兴 / 一七九
- ◇七夕 / 一七九
- ◇七月半 / 一八三
- ◇中秋 / 一八四



- ◇重阳 /一九〇
- ◆来年事事须如意——冬时风习 /一九五
- ◇冬至 /一九五
- ◇腊八 /一九七
- ◇送灶 /一九九
- ◇除夕 /二〇四

娱乐采珍

- ◆曾向无双亭下醉——市民趣玩 /二一二
- ◇赏花 /二一二
- ◇养鸟 /二一八
- ◇赏鱼 /二二二
- ◇戏虫 /二二五
- ◆沙场镇鼓沸如雷——乡村社火 /二三〇
- ◇龙灯 /二三一
- ◇高跷 /二三三
- ◇站肩 /二三五
- ◇跳判 /二三六
- ◆扬州薄技亦通微——传统游戏 /二三九
- ◇做诗钟 /二三九
- ◇打灯谜 /二四二
- ◇踢毽子 /二四五
- ◇放风筝 /二四七
- ◆莫道童心还昨日——民间杂艺 /二五二
- ◇扬州捏像 /二五二
- ◇扬州木偶 /二五六
- ◇扬州剪纸 /二六〇
- ◆后记 /二六五



起居撷趣

最可口的是菜包子菜烧卖,还有干菜包子……干菜也是切碎,也是加一点儿糖和油,燥湿恰到好处,细细地咬嚼,可以嚼出一点橄榄般的回味来。这么着每样吃点儿也并不太多。要是有饭局,还尽可以从容地去。但是要老资格的茶客才能这样有分寸;偶尔上一回茶馆的本地人外地人,却总忍不住狼吞虎咽,到了几捧着肚子走出。

——朱自清《说扬州》



橄榄一般的回味

——饮食文化

饮食与扬州

现代著名文学家朱自清先生是扬州人，二十世纪三十年代，他在当时较有影响的杂志《人世间》上发表了一篇散文《说扬州》。扬州是文化古城，“说”扬州，可选的话题很多，但朱先生在这篇散文中竟用了一半多篇幅，谈论扬州的“吃”。这既说明朱先生对扬州的饮食文化很感兴趣，也说明扬州的饮食文化独具魅力。

朱自清先生说到扬州名点干菜包子的做法，但更重要的是指出了扬州人的“会吃”：“要细细地咬嚼，可以嚼出一点橄榄般的回味来”；“要老资格的茶客才能这样有分寸”。

朱先生的这段文字，实际上提出了食品制作与饮食享用的关系问题。食品制作，是烹饪界研究的学问，而饮食享用，则是民俗学的话题。这个话题很有意义，不妨先从理论上作一番探讨。

扬州地处长江下游的江淮大平原，物产富饶，自古以来就是鱼米之乡。扬州的民众十分热爱生活，热情而又智慧地创造着生活，他们充分享用这片土地所提供的食品资源，努力使自己的生活更为理想更为美好。扬州人的饮食文化，就是在这种对丰富的食品资源进行创造性享用的过程中逐步形成的。

饮食是人类生存的需要，“民以食为天”。但是，当人们能够饱食三餐之后，便会思考：如何吃得更有滋味？如何吃得更有营养？如何吃得更有兴味？如何吃得更合礼仪？应该说，扬州历史上的几度繁华和民众注重消费享乐的观念，使扬州人对上述几个问题的思考并不空泛，而是在生活中一边探索，一边实践，经过世世代代的传承和积累，形成了富有地域特色的扬州饮食文化。

扬州的饮食文化包括两个方面，其一是食品制作的技巧技法，遐迩闻名的维扬菜系，就是扬州人在菜肴制作工艺上的集大



成之作。其二是饮食享用时的习惯礼仪,这些习惯和礼仪是以人们的饮食习俗来表现的。扬州既是一座历史文化名城,文化积淀当然深厚,各种文化行为都会向饮食习俗渗透,从而使扬州人的饮食行为表现出更多的讲究和更多的规范。

饮食文化的这两个方面是相辅相成,缺一不可的。饮食制作工艺所创造的仅是食品本身,是物质的。它需要人们来享用它,人们享用时的评价才能体现出它的价值。另外,这种享用的过程又主动接受各种文化行为的介入,当各种文化行为和人们的饮食习惯融为一体后,饮食的享用过程便更有情趣,也更有意蕴。朱自清先生所说的吃得“这样有分寸”,“嚼出一点橄榄般的回味来”,就是这种情趣和意蕴的具体表现。

用这种观点来观察饮食文化,就会发现扬州的饮食习俗集中体现在三个方面:四时食风、茶文化和酒文化。

四时食风

大年初一吃汤圆

大年初一的早餐,扬州人十分看重。尽管扬州人有到茶馆吃早茶的习惯,但初一早上却是例外,人们一般都不外出,要在家中 and 全家人一起,吃上一碗热气腾腾的汤圆。

扬州汤圆的做法多种多样,有一种“四喜汤圆”,是人们在大年初一早上喜爱吃的。这种汤圆分别用四种馅心做成:蔬菜、豆沙、芝麻糖和肉糜,味道固然不错,但人们更看重它的名称,因为这种“四喜汤圆”的取意是:“事事如意”“合家团圆”。

旧时扬州人还有初一早上吃“吉祥如意蛋”的习俗。扬州评话《皮五辣子》中有这样一段:

“到了四更天,寒气更重。这时远远地有人喊:‘卖……吉祥如意蛋!’何谓吉祥如意蛋?就是鸡蛋煮熟,蛋壳上画起人物山水来,配上红绿颜色;或者写些字,什么‘吉祥如意’、‘年年如意’……这蛋就叫吉祥如意蛋。从前过年的时候,到处有卖吉祥如意蛋的,家

家家户户都要买。买家来，代当家人发吉利。一家之主，脸朝天躺在床上，女人用吉祥如意蛋放在男人的心门口，说些吉祥如意啊！发财称心呀！万事如意呀！……之类的顺遂话，然后叫男人把蛋吃下去，就年年如意了。”

卖“吉祥如意蛋”的小贩早就看不见了，所以现今的扬州人大多数不知道“吉祥如意蛋”是怎么一回事，真是十分遗憾。照评话中的描述，这蛋壳上还画有人物山水，所以，与其说它是一种失传的时节食品，不如说它是一件已经失传了的民间工艺品。

上灯圆子落灯面

正月十五元宵节，扬州一带有“上灯圆子落灯面”一说。此说指正月十三这天晚上是上灯，上灯时要吃汤圆，正月十八晚上是落灯，落灯时要吃面条。为什么会有这一食俗呢？民众的解释是，吃汤圆象征“圆圆满满”，吃面条象征“顺顺畅畅”。

这里的“汤圆”，也就是“元宵”。现今的扬州人把实心的糯米圆子叫“元宵”，把有馅心的糯米圆子叫“汤圆”。旧时并不是这样，有馅心的也叫“元宵”。《真州竹枝词引》中说：“元宵者，搓糯米粉，包桂花卤于中而为团，所以像月圆也。”看来，是因为“月圆”，扬州人便把“元宵”叫成“汤圆”，“圆圆满满”的含义也由此而来。

《真州竹枝词引》又云：“十八日落灯，人家啖面，俗谓上灯圆子落灯面。亦家自为宴，以志庆。十九日拜藏影像，洗除欢乐。欢乐俗名挂乐，谚曰：家家撕挂乐，人人寻下落。士人则攻书，工人则返肆，而年事以毕。”这一段话并没有直接解释为什么正月十八落灯要吃面条，但答案已经隐含其中：其时“年事以毕”，从今以后要“人人寻下落”，“士人则攻书，工人则返肆”，吃上一碗面条，是预祝人们在即将开始的生涯中，诸事都能“顺顺畅畅”。

吃汤圆也好，吃面条也罢，都是扬州人对日常生活的自我设计和自我安排。从简单的食品形象上寻找出吉庆和祥瑞的含义，这也反映出了扬州人的求吉心理。

年节酒

正月里扬州人还有“请春卮”“做财神会”一俗。《邗江三百吟》



卷五中有《请春卮酒》一诗：“春风一到便繁华，忙整春盘异味夸。博得酡颜春色透，今年春兴在依家。”其引语谓：“扬城宴会盛矣，新年灯节前后宴会亲友，名曰：春卮。”《真州竹枝词引》中也记述：“绅士宴客，曰‘请春卮’；铺家宴客，曰‘做财神会’。”卮，是古代的一种盛酒器。“请春卮酒”就是新春时节请客聚宴。《真州竹枝词引》把聚宴的人分成两类，一类是绅士，一类是店家，他们聚宴目的不同，形式都是一样。现今，人们不会分得这么细，“请春卮”和“做财神会”，统统都叫做“请年节酒”。

其实，“请年节酒”是一项唐代就有的古老风俗。宋代僧人道世在《法苑珠林》中说：“唐长安风俗，每至元旦以后，递饮酒，相邀迎，号传坐酒。”（转引自《清嘉录》卷一）一千多年后的今天，“请年节酒”的风习依然盛行，特别是在乡村，人们正月初二便开始了亲朋好友和亲戚邻居之间的互请。你请我，我再回请你，一直要互请到正月十八。

“请年节酒”是新春时节的一种礼仪，同时也是民众实际生活的需要。其含义有三：一是过年期间请客，正值岁首佳期，对客人是一种特殊的尊重。二是春节期间家中备有较多的菜肴，此时请客也倍加丰盛。三是扬州自古就是商业发达的城市，扬州人与外地交往的多，在外地工作的也多，乡亲们平时难得见面，请“年节酒”便于大家聚会。当然，现今的人家更会借请酒之机，互通商业信息，商议生财之道。从这一意义上说，《真州竹枝词引》中把请“年节酒”说成做“财神会”，还是很有道理的。

踏青挑荠

有这样一句谣谚：“三月三，荠菜花儿赛牡丹。”旧时，有的妇女特别喜爱把荠菜花插在发际，当作一种时新的头饰。当然，扬州人在初春时节挑挖荠菜，并不单纯是因为花儿好看，还因为荠菜的嫩株可以食用，用荠菜做馅的春卷、春饼等都是应时的美食。

旧时，野菜是人们度春荒的主食。明代有位散曲大家叫王磐，是高邮人。在他那个年代，闹春荒是常事，他为了方便穷人采摘野菜度荒，便有意留心各种可以食用的草木。就像李时珍尝遍百草，



荠菜花儿开

编写《本草纲目》那样，王磐也是将百草逐一地目验、亲尝，终于编成了一本《野菜谱》。这本《野菜谱》总共收录野菜五十二种，除了荠菜、马兰头、枸杞头外，还有菱蒿、马齿菜、灰灰条、蒲公英等。全书采用随文附图的编排方式，详细介绍了野菜的采食时间和食用方法，稍有文化的人一看就能明白。例如：“白鼓钉，名蒲公英，四时皆有，唯极寒天，小而可用，采之熟食。”每种野菜的说明文字之后，还附有短诗，以野菜的名称起兴，嗟叹民众生活的疾苦，如《抱娘蒿》咏道：“抱娘蒿，结根牢，解不散，如漆胶。君不见昨朝儿卖客船上，儿抱娘哭不肯放。”同是野菜，今人是尝鲜，古人是度荒。口中的滋味，当有天壤之别。

端午粽子和十二红

粽子是端午时节的食物，最初是端午节时在龙舟上当做祭品抛撒到江河里的。为啥要将粽子撒入江河呢？民间有多种解释，有说是为了祭祀屈原，也有说是为了驱逐蛟龙，说法不一。



湖边摘粽箬