

藏着 的 关中

秦风秦韵

Hidden in the
Guanzhong

胡武功 著

西北大学出版社



陕西出版资金资助项目



胡武功 / 著

藏着的关中

——秦风秦韵

西北大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

藏着的关中. 秦风秦韵 / 胡武功著. —西安: 西北
大学出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5604-3419-3

I. ①藏… II. ①胡… III. ①陕西省—概况②风俗
习惯—陕西省 IV. ①K924.1 ②K892.441

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 163367 号

藏着的关中——秦风秦韵

胡武功 著

西北大学出版社出版发行

(西北大学内 邮编: 710069 电话: 88303313 88302590)

<http://press.nwu.edu.cn> E-mail: xdpress@nwu.edu.cn

新华书店经销 西安奇良海德印刷有限公司印刷

开本: 787 毫米×1092 毫米 1/16 印张: 13

2014 年 7 月第 1 版 2014 年 7 月第 1 次印刷

字数: 85 千字

ISBN 978-7-5604-3419-3 定价: 56.00 元

序言 / 民间关中

中国作家协会副主席 陈忠实

打开中国历史教科书，便打开了关中。便走进关中。便陷入关中。在历史的烟云里走了几千年，仍然走不出关中。

我从蓝田猿人快活过的公王岭顺灞河而下不过 50 余公里，便踏入姐妹河浐水边上半坡母系氏族聚居的村落，大约 1 个小时就走过了人类进化几十万年漫长的历程。我以素心净怀跪拜在人文始祖黄帝陵前的时候，顿然发现开启一个民族智慧灵光的祖先，仅仅拥有如此少的一抔黄土。面对周人精美绝伦的青铜制品，无法想象一个火炉如何冶炼得出如此复杂深奥的化学命题。作为周、秦、汉、唐等十三个王朝首都的长安不说也罢，单是东府一个小小的骊山，便可当作一部鲜活的历史来反复咀嚼。

火山骊山窒息死灭之后，在山脚留下一汪上好的温泉。这股温泉不经意间浸染了一个民族的历史教科书。戏弄了诸侯，也戏弄了周王朝的骊山上的烽火台，尚未火熄烟散，始皇帝就在山脚下修筑地下宫殿以及陶制的禁卫军方阵。短命的秦王朝的惨痛教训，丝毫不妨碍近在咫尺的温泉里君王和贵妃的人生快活，压根不知百余公里外的马嵬坡等待他们演出生死离别的一幕。恰似在这个烽火台下秦皇陵侧与残留着贵妃凝脂的汤池窗户斜对的五间厅里，蒋介石带着温泉的余热慌不择路的逃到山坡上，隐伏在北方寒夜冰冷如铁的一个凹坑里。这一夜的这一声枪响便注定了他 13 年后逃往海上的结局。那个隐藏过他的骊山上石隙里的凹坑，却成为中国现代历史完成转折的一个关键性符号。毛泽东曾经说过：“历史的经验值得注意。”以上几位在骊山下在温泉里演绎过兴亡故事的角色，似乎谁也没有在得意的时候“注意”到前者在同一地点发生过的“历史经验”。今天，当世界各地男女涌到骊山下来游逛的时候，未必一定要去“注意”“历史的经验”，却也不至于发出“都是温泉惹的祸”的戏言吧。

一个古老民族的大半部文明史是在关中这块土地上完成的。历史教科书提供的资料，无以数计的遍布地表和地下的历史遗存，无论怎样翔实怎样铁定的确凿，却都不可避免时空的隔膜和岁月的阴冷。即如唐墓壁画的女人如何生动艳丽，即如兵马俑的雕像如何栩栩如生，你总也感觉不到一缕鲜活。当这些主宰着历史的统治者贪恋一池温泉醉生梦死的时候，关民间的生活秩序和生活形态是怎样一幅图景？教科书和遗

存中几乎无存，我只能看到生活演进到上个世纪几十年来关中农村和农民的生活形态。最近十余年来，中国的城市和乡村以前所未有的真实的高速度发展的时候，曾保存着体现着的原有生活图景、生活习俗、生产方式正在加速消亡。更多的浸淫着思想文化以及由此透见的关中人心心理形态的戏曲、演唱、歌谣、婚丧礼仪等等，都在加剧着变化，加剧着消亡。我在儿时甚至延续到青年时代的许多如牛拉的石磨、石碾一类的东西早已停转了，即使今天乡村的孩子也不可理解麦子怎样经过石磨变成了面粉。

摄影家胡武功先生无疑是最敏感到生活的这种变化的先觉者。几十年来追踪生活骤烈的和细微的种种变化，把新与旧的交替留在了自己的心灵底片上。在基本普及了机械收割和脱粒的关中乡村，《光场》的场面已经稀少难见，而这仅仅在10年前的小麦收割上场之前，还是遍布关中乡村的生产图象。《麦客》里麦客也正在消失，这个汉子挥舞镰刀的姿态定格为一个历史的雕像。我可以听见杀断麦杆的脆响，可以感觉到镰刀下卷起的风和微尘，健牛一样韧劲的脖颈和刀刻一般的口鼻，比任何舞蹈家苦练的舞姿都优美百倍，比任何雕塑大师的金牌雕像都要震撼我心，一种生活原型的自然美是无法取代难以复制的。即将出场的《社火》，梳妆完整只待出门的《新娘》，我在看到一缕羞涩掩饰不住的欣喜的同时，似乎能感知到心跳。《皮影》的幕后操作的架势，《哭坟》里儿女的痛心裂肺的表征，都使我直接感知到生活真实的进行形态，也一次又一次的感到真实生动的艺术力量的撞击。

以沉重的体力劳动为主的关中乡村生产生活方式正在加剧变化，带有浓重的地域特质和周秦汉唐文化色彩的民间文化也在悄悄发生变化。从秦代一路犁过来的铁犁终止在小型拖拉机前。被农民挥舞了几千年的长柄镰刀被收割机械代替了。大襟宽裆的衣裤已经被各色流行服装替换。电视把乡村传统的社火、戏曲、木偶、皮影毫不留情地排挤到冷寂的角落，甚至改变着年轻一代的语言习惯。这是一种进步，一种胜利，一种新的文明的生产方式和生活方式。然而，我还是动情于那种替代过程中的差异，一种习惯了的又必须舍弃的依恋，一种交织着痛苦也浸润着温馨的情愫。

敏感而先觉的胡武功朋友，许多年来专心致志于关中乡村的这种生活演变，捕捉到了堪称历史性的告别的生活画面，使我真切地感受到了今天民间关中的生产形态和生活形态，感受到在周秦汉唐的古老土地上生活着的关中人的心理形态，肯定为未来的史学家、民俗学家包括作家、艺术家了解两个世纪交接时代的民间关中，提供了一幅幅最可信赖的原生资料。

我便说，胡武功不仅是敏锐而先觉的摄影家，更是一位富于历史眼光和人文意识的思想者。

卷首语

关中是中国古代文明的摇篮，秦风、秦俗是关中的灵魂。关中有秦岭、秦川、秦椒、秦人、秦腔。关中的山河、蔬果、人文都离不开“秦”字。秦，原是周原以西的一个部族，姓嬴氏，善养马，被周孝王封于秦地，即现在甘肃天水一带。到春秋时，秦穆公开拓疆土，逐渐东移，占领了周的发祥地雍岐。他们带着戎狄牧骑的勇猛彪悍，如饥似渴地汲取西周农业文明的精华，形成了丰厚聪睿的秦文化，传颂于海内和域外。秦始皇统一中国虽然只有10多年时间，但自公元前677年秦德公初居雍城起，直到公元前207年秦灭亡的近500年间，秦的领地与影响不断扩大。尤其是秦人还修筑栈道，沟通了秦岭天险，通过四川、贵州、云南直接与印度等南亚、中亚诸国通商往来。据史书记载，汉武帝时张骞出使大夏（今阿富汗），见到了蜀布、邛竹杖。他问大夏人：物从何来？回答说：从身毒（印度）买来。现在世界各国称中国China，是由古代印度梵文cina，chinas及阿拉伯文cyn演变而来，所谓古波斯人称中国为赛尼，古希伯来人称中国为希尼，它们都是“秦”的译音。古印度人称中国为震旦，震即秦，旦即斯坦，就是秦地的意思。可见秦当时在世界所产生的影响。秦始皇横扫六合，统一天下，在关中咸阳建都，把秦风秦俗秦文化逐渐渗透到全国各地。

关中人传承俗文化与漠视历史遗存，其实质都是生存直接需要的结果，或者说是一种集体无意识的产物。唱秦腔、耍社火、送花灯、做礼馍……这些充分体现俗文化的物质行为，是老百姓生命发展过程中不可或缺的程序，它们是物质化的文化形态，从中我们看到关中百姓热爱生命、尊重人性、崇尚礼仪、渴望幸福的人生追求。它们简陋而拙朴，浓重而热烈。因此，它们与老百姓的生命一起自然而然鲜活生动地沿承下来。而阿房宫、羽霓云裳都是生命以外的东西，随着利益集团肉体的消亡而灰飞烟灭。生命的实际需求高于一切，构成关中百姓人生观与历史观的核心。近年来，传统大宅院古民居一律推倒重来，取而代之的是四四方方火柴盒般的砖混结构平顶式楼房，其正是这种观念的体现。

/ 目 录

习俗	/ 1
社火	/ 122
秦腔	/ 151
城墙下的老戏班	/ 166
拴马桩	/ 176
后记	/ 195

习 俗

人们说，从黄帝开始的数千年中，帝王将相创造了历史，才子佳人孕育着文化。而关中老百姓却以独特有形的物质方式，把自己的文化保留在住宅、饮食、衣着与习俗中。

俗话说：百里不同风，十里不同俗。由于地理、气候、经济发展、文化积淀、传统习惯的差异，关中人在吃穿住行、礼仪习俗上形成了自己独特的外在方式。最具有代表性的，要算流传于民间的“关中十大怪”。

关中十大怪

面条像裤带

关中盛产小麦，小麦养育了一代又一代关中人。关中人生产上的精耕细作，使他们在生活上也严谨缜密。他们能用面粉做成数十种食品，当然最喜爱的还是邋邋面。一根面条宽两三寸，长三尺有余，厚度与硬币相仿。算下来，一根面条至少也用去二两干面。过去关中人食肉少，基本不吃菜，主要靠面食养身，加上农活重，一顿饭吃上八两一斤面是常事。

辣椒当咸菜

中原人称辣子为秦椒，关中人则称之为线辣子。这种辣子长一拃许，细如纸烟，色红似枣。每到收获季节，农家前庭后院、房上树梢，到处挂着一串串红光油亮的秦椒，吸引不少中外摄影家咔嚓咔嚓拍个不停。关中人把熟干的秦椒焙干研细，盛入精小陶罐中，泼入烧热的菜油，常常与一碗醋、一碟盐相伴，端上炕桌就食。1984年春节，我在凤翔农村拍照时，看到一副门楹：常年四季面为主，一日三餐馍当先。横批是：小菜一碟。所谓小菜，即盐、醋和油泼辣子。有人问：广东有粤菜，四川有川菜，江浙有淮扬菜，关中怎么没有名菜？关中人会说：这里自古帝王都，想吃什么各地就会献上来，哪里用我们去做！后来京华东迁，没人进贡了，关中人餐桌上就只剩下辣子做成菜了。当然这是个笑话，但过去关中绝大多数农民的生活一直是比较清苦的。在他们看来，只有面食与辣椒才是最好的食品，哪儿有吃大菜的奢望？近年来，虽然关中农民的饮食习惯有了较大改变，可种辣椒、吃辣椒仍然是他们的爱好。2002年我在岐山县马江村采访时，当地老人李永亨告诉我，这几年村里出了不少以辣椒致富的专业户，收入都在百十万元，有的家中盖

了高楼，把孩子培养成大学生，这是农家人过去不敢想的呀！

锅盔像锅盖

关中人用发酵好的面烙成厚两三寸的大饼，称“锅盔”。据说，锅盔是一种与军事有关的食物。相传唐高宗与武则天合修乾陵时征用数十万军队与徭役，常常为吃饭时间过长而耽误工期，军工因此受到惩罚。有一士兵急中生智，把酵面放进头盔里，用火烧烤，烙成干饼，解决了大军的吃饭问题。当然，可以想象，大军逃跑时，把锅盔背在身后还可以防箭，两三寸的厚饼，到一定距离弓箭是难以射穿的。乾县的锅盔全省有名，大概就是从那时流传下来的。

锅盔一定要用酵面，而且很硬，揉压颇费时力。耐心揉够一定时间，放入二尺铁锅中烙熟。起初锅要烧热，热度为手离锅底五寸即有灼热感。面入锅后需反复旋转，一两分钟后翻过另一面上焦。烙锅盔，麦秸火最适宜。需从锅底四周燃起，两面都上焦后，每隔三五分钟烧一把麦秸火加热，慢慢烙熟。这样的锅盔皮薄焦黄，外脆里酥，既好看好吃又能存放，是关中人最喜爱的吃食之一。

碗盆难分开

江浙人笑关中人的饭碗简直可以叫盆，关中人笑江浙人饭碗简直是酒盅。关中人喜欢用“老碗”（也叫“海碗”）吃饭，“老”与“海”都是“大”的意思。老碗是耀州宋窑烧制的口径一尺左右的白瓷青花大碗，如果没有碗底那一寸厚的碗把，很难说它不是一个瓷盆。盛满一老碗饭，没有手劲的人是端不动的，更不能持久端的。关中人吃饭喜欢聚在庄前村头，端着被油泼辣子染红的黏面，圪蹴在一起，边吃边谝（聊天），当地叫“老碗会”。

泡馍大碗卖

“天下第一碗”是关中对牛羊肉泡馍的嘉誉。其中一是说碗大，二是指食为上乘。走进馆子入座后，堂倌沏上热茶，端上死面饅饅馍。顾客掰馍、喝茶、叙谈，口手不闲。讲究的老吃家，掰出的馍块，粒如黄豆。厨师见了，绝不敢怠慢，一定下瓢单煮，武火急攻，并根据顾客要求，分别煮定为“口汤”“干泡”“水围城”等不同类型。端上桌的泡馍，会配以糖蒜、香菜、辣子酱。吃时用筷子沿着碗边向嘴中拨动，奇香宜人。

手帕头上戴

关中男女喜欢把毛巾或手帕戴在头上。男人以白色为主，时常把土布帕巾或针织毛巾顶在头上，在脑后打一个交叉结。女人则以黑色为主，把帕巾叠成四方形，直接顶在头上。黑白是消色，与任何颜色的衣服都能搭配，庄重沉稳。关中人选用黑白二色与他们潜在的审美习惯和自然环境相协调。近年来，年轻人有了很大变化，五颜六色的针织巾几乎完全代替了土布和黑色纱帕，戴法也各式各样。

房子一边盖

关中人传统住房都是黄土板筑厚厚的土墙，三四间的大堂屋是四椽结构，两边的厦房就成直角一坡形了。直角一坡形的厦房就是一边盖的房子。这种房子为土木结构，后背是七尺左右的土墙，墙上再用土坯垒至一丈五尺。前檐用砖石或土坯砌成，高约一丈，门窗一律安置在前面。两侧也用土坯砌成，不留窗口，俗称山洼。盖好后的房子为一边斜锯齿形，以土墙承受主要压力，不用大梁，节省木料，可谓因地制宜的一大创造。关中人

把土坯称圪埪，它用湿土夯成，为长方形，晾干后坚硬无比，是农村的主要建筑材料。

姑娘不对外

关中黄土深厚，四季分明，五谷丰饶，温饱有余。优越的自然地理条件，造就了关中人固守本土的思维定势。男不远游，女不外嫁。问他们为什么，回答说，外边没有热炕、秦腔、西凤酒、油泼辣子、邋邋面。若一定要嫁，必先施一重礼。眼下农村娶媳妇，少说也要花五六万元。因此，另有一说为“姑娘高价卖”。

不坐蹲起来

就像上炕有盘腿的功夫一样，关中男人有蹴功。村头的石碌上，墙后的阳坡里，随处可见身着清一色对襟衣大裆裤的汉子蹴在那里或丢方，或下棋，或打牌，一蹴就是大半天。即便在当年西安的饭馆里，也可见一帮人脱着鞋、挽着袖、咬瓶盖、有凳不坐蹲起来。他们喝着酒，咥着面，就着辣子剥着蒜，自由畅快地边划拳边吃饭，那喊声能掀翻房顶。

唱戏吼起来

1924年夏天，在西安的绍兴人给鲁迅解说秦腔，说唱秦腔一要嘴大喉咙粗，二要注意保护耳膜。鲁迅看过秦腔后十分欣赏，在20天里看了5场秦腔戏，并为当时的秦腔剧团易俗社题写了“古调独弹”。秦腔声响腔圆，高昂激越，尤其是花脸演唱时脖上青筋暴突，声如虎啸，使人感到分明在吼，哪里是唱。但是，那高亢激越令人热血滚沸的吼声中，撕不开扯不断的是幽怨深沉的悲怆情怀和明世之理。

“关中十大怪”中仅吃就占了五怪，可见民以食为天是多么普遍而深刻。

穰皮子

谈到吃食，自然少不了关中人最喜爱的穰皮子。做穰皮子需有特制的炊具，名曰“穰锣”，是一种用白铁皮制成的平底带浅帮的圆形容器。蒸穰皮前，先将淀粉与蛋白质分离后，取2倍的水将淀粉稀释，和入面浆中，稀释程度以能用手勺扬起拉成线条为宜，再放入盐和少量的碱；然后舀入穰锣

中，均匀摇平，越薄越好；最后把穰锣放入开水中加盖蒸四五分钟，即成荷叶般透明的穰皮。把整张穰皮切成细条，配上用蛋白质做成的粗糙而多孔的面筋，加点豆芽、菠菜，再佐以芝麻酱、高粱醋、油泼辣子、蒜泥和芥末，吃一口光软筋滑的穰皮，尝一块膨松粗韧的面筋，五味俱全，令人爽口生津。我奔波于关中大地上采访拍照，就是这种食品给了我营养和力气，给了我启示和灵感。记得 1998 年大年三十，我还在凤翔拍照，奔波劳累了一天，黄昏时分拖着沉重的双腿和疲困的身躯回到县招待所。因放假，招待所什么吃的东西都没有了，幸好还有夜市，便买了两碗穰皮，四两西凤酒。回到房间后，打了一盆热水，坐在沙发上，泡着双脚，喝着西凤酒，就着穰皮，看着电视剧《水浒传》，个中滋味，别人是很难体会的。

饴 饴

关中荞面饴饴也算一绝，与穰皮可谓姐妹食品。荞麦是适应高寒旱原地带生长的草本植物，种子红棕色，三棱卵圆形。李时珍总结说：“荞麦最降气宽肠，故能炼肠胃渣滞，而治浊带泻痢腹痛上气之疾，气盛有湿热者宜

之。”可见荞麦可入药，有消食、化积、止汗和消炎的功能。

荞面饸饹的制作是用水拌和荞面成面团，放进饸饹床子上压出丝状面条。饸饹床子架在锅台上，铁锅一头有一面盒，中有蜂窝状小孔，面团放入后，有一凸状圆木适好可塞进面盒，连在杠杆上，使劲下压杠杆，细长的饸饹从面盒里顺利挤压出来，直接入锅。少煮片刻，打捞出来，即为半成品。食用时调以蒜汁、芥末、盐和香醋。关中饸饹以蓝田的苦荞饸饹最为有名，其色泽金黄，口味独特，惹得西安人常常驱车数十里为的是吃一碗新鲜的金线饸饹。

火 炕

在关中农村，无论是住平房还是住窑洞，人们都离不了火炕。火炕由土坯垒成，炕里至少有两个炕道，以便煨柴烧火。有的农家炕灶相连，做饭时余火、余热得以充分利用，保持火炕时常温热。火炕很大，几乎占掉半间室内面积。炕上铺草席，席上压一床与火炕大小相当的四方棉被。天黑了，一家人头对脚、脚对头，躲在棉被下，送走寒冷而阴湿的夜晚。炕也是农家人