

鼓楼文化丛书·第一辑

中共南京市鼓楼区委宣传部  
南京市鼓楼区文化局 编



# 鼓楼 风俗

东南大学出版社



# 鼓楼风俗

中共南京市鼓楼区委宣传部  
南京市鼓楼区教育局 编

东南大学出版社  
· 南京 ·

## 内 容 提 要

民俗文化,不但有其民族性,而且有其鲜明的地域性。《鼓楼风俗》系作者积数十年民俗研究之经验,用现代人的感情、知识去阐述一个城区的风土人情,从生产生活、时令节庆、婚丧喜庆到工艺游娱等方面,顾盼有加。用散文的笔调,深入细致、多角度地展示了“南风北俗荟萃于鼓楼”的雅俗文化。本书结构缜密,选题精要,语言平实流畅,格调清明飘逸,厚情而多彩,图文并茂,具有可读性。

### 图书在版编目(CIP)数据

鼓楼风俗/中共南京市鼓楼区委宣传部,南京市鼓楼  
区文化局编. —南京:东南大学出版社,2009.12

ISBN 978-7-5641-1991-1

I. 鼓… II. ①中…②南… III. 区(城市)—风俗  
习惯—南京市 IV. K892.453.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 224738 号

---

出版发行:东南大学出版社

社 址:南京四牌楼2号 邮编:210096

出 版 人:江 汉

网 址:<http://press.seu.edu.cn>

电子邮件:[press@seu.edu.cn](mailto:press@seu.edu.cn)

经 销:全国各地新华书店

印 刷:扬州鑫华印刷有限公司

开 本:652mm×960mm 1/16

印 张:64.75

字 数:992千字

版 次:2009年12月第1版

印 次:2009年12月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-5641-1991-1

总 定 价:128.00元(全4册)

---

本社图书若有印装质量问题,请直接与读者服务部联系。电话(传真):025-83792328



## “鼓楼文化丛书”总序

鼓楼区位于长江下游南岸,中国四大古都之一南京城的西北部,为南京市的中心城区之一,江苏省的政治、经济、文化、教育中心,因有明代鼓楼而得名。其区级建制始于民国22年(1933年),时为南京市第六区,其后称过第四、第六和新五区,1955年始改称鼓楼区。现区域范围东以南京市中山路、中央路为界,与玄武区相邻;南以汉中路、汉中门大街和集庆门大街西沿为界,分别与白下、建邺区接壤;西至长江夹江,与建邺区的江心洲隔江相望;北以护城河、挹江门古城墙、定淮门大街一线为界,与下关区相接。辖区总面积26.62平方公里,总人口69万。

鼓楼区历史源远流长,名胜古迹众多,建筑遗存悠久,文化底蕴丰厚,有“据龙蟠虎踞之雄,具依山带江之胜”的美誉。积淀深厚、独具特色的鼓楼文化包含新石器时代北阴阳营文化、清凉山(石头城)文化、明航海文化、太平天国文化、南洋劝业文化、民国文化、鲁迅文化、民俗文化、革命文化和科教文化等丰富内涵,并以其厚德载物、兼收并蓄的精英内质和雄浑气魄,成为南京文化的重要组成部分,特立于南京文明之林,彰显出无限的活力和创新性。

鼓楼区是南京文明的发祥地。距今五六千年前的新石器时代,在鼓楼岗西北,美丽的金川河畔散布着众多的原始村落,南京的先民在这块土地上繁衍生息,农耕渔猎,饲养采集,创造了悠久的北阴阳营文化。公元前333年,楚灭越,楚威王在清凉山设金陵邑,创南京市区建置之始,南京由此得名金陵;公元212年,孙吴在清凉山西部制高点上筑石头城、置烽火台。石头城因岩石陡峭、势如猛虎而素有“石城虎踞”之称,并以地势险要、其势雄伟而成为保卫都城的重要军事要塞,形成了显赫的石头城(清凉山)文化。600多年前,明成祖在南京发出郑和下西洋的诏书,代表着明朝对外开放并在中国航海史上具有里程碑意义的龙江宝船厂建成。郑和率





领庞大的皇家舰队,开始了举世闻名的七下西洋的伟大航程,掀开了中国从这里走向世界的重要一页,留下了独特的明代航海文化。1927年,民国政府定都南京,对于南京城市的发展具有划时代的历史意义,也给鼓楼所在的城北地区的城市化开发提供了难得的历史机遇,使鼓楼区真正成为首都的新区,也成为风云际会之所在。民国政府机关、外国使领馆、名人公馆的云集和高校的集中使鼓楼地区赢得了城市政治中心和文化中心的地位,并使南京的文化重心从城南移至城北。《首都计划》的实施,特别是中山大道的开辟和首都第一新住宅区的建设,使得这“一线一片”深深地烙下了民国的印记,而使鼓楼区成为南京乃至全国的一张精美名片,形成了丰富的民国文化。除此之外,区域内的太平天国文化、南洋劝业文化、鲁迅文化、民间民俗文化等也等待着我们去研究,并加以开发利用。

为充分展示鼓楼文化的内涵,扩大鼓楼文化的影响,彰显“文化鼓楼”的独特魅力,由中共南京市委宣传部、南京市鼓楼区委文化局联合编纂的“鼓楼文化丛书”第一辑,现已由东南大学出版社出版发行。先期出版的“鼓楼文化丛书”第一辑,分别由《鼓楼风光》、《鼓楼风情》、《鼓楼风俗》和《鼓楼风韵》等组成,该辑丛书以综述的形式全方位地介绍了区境内名胜景点的古今风貌,历代名人在区域内生活、工作发生的趣闻逸事,辖区内的民间风俗和风土人情以及历代名人名家咏诵鼓楼的诗词歌赋。即将出版的“鼓楼文化丛书”第二辑,将以专题的形式重点叙述介绍《南京清凉山》、《南洋劝业会》、《宝船厂遗址》及《民国中山路》等鼓楼特色文化。“鼓楼文化丛书”从计划安排上将逐年编纂出版第三、第四辑。

“鼓楼文化丛书”构思严谨、视野开阔、情趣高雅、图文并茂,集知识性、史料性、可读性和资政性于一体,文化品位较深,史料价值颇高,不失为展示鼓楼深厚历史文化底蕴、研究鼓楼丰富特色文化的重要形式。

该丛书的编纂是我们更好地贯彻省委、省政府,市委、市政府提出的“文化强省”、“文化强市”战略,站在“文化大发展、大繁荣”的高度,以打造鼓楼地域文化为主线,建设鼓楼文化强区为目标的一项重要工作,也是我们努力挖掘鼓楼历史文化资源,进一步加强



全区文化建设的一个具体举措。丛书的出版得益于社会各界众多关心支持鼓楼区文化建设的知名专家、著名学者多年来的研究成果和大力奉献,凝聚了编纂、审稿及各方面人员的辛劳和汗水。在此,我代表区委、区政府致以热忱的谢意!

鼓楼区的历史文化和特色文化,蕴含着厚重的历史内涵和浓郁的人文色彩,蕴含着巨大的无形资产和品牌效应,是“鼓楼文化”的精华所在,并业已成为激励今人和对外宣传的重要资源。对于优秀的历史文化遗存和经典的特色文化宝库,我们要深入发掘、仔细研究、认真保护、适当开发、科学利用。

衷心地希望这套丛书的出版能得到社会各界和读者朋友的喜爱,为进一步发掘、研究、开发和利用鼓楼丰厚的文化资源,加快鼓楼文化强区目标建设起到促进和推动作用。与此同时,也希望能达到展示鼓楼文化综合实力,树立鼓楼文化大区形象,提升鼓楼文化特色品牌,增强知名度,扩大影响力的良好效果,让更多的人了解鼓楼的历史,熟知鼓楼的现在,倾心鼓楼的发展,关注鼓楼的未来,为努力建设总部云集的核心区、国际合作的开放区、科教发达的创新区、环境优良的宜居区、古今文化交相辉映的和谐区,继而建设更高水平的小康示范区目标发挥更为积极的作用。

南京市鼓楼区人民政府区长

2009年11月28日



# 目 录

“鼓楼文化丛书”总序 ..... 徐苏宁 1

第一章 生活风俗 ..... 1

一、饮食风俗 ..... 3

1. 民以食为天 ..... 3

2. 连年有鱼 ..... 10

3. 风味小吃别有味道 ..... 11

4. 鼓楼酒俗 ..... 14

5. 鼓楼茶俗 ..... 20

二、服饰风俗 ..... 25

6. 节俭好家风 ..... 25

7. 鼓楼人的穿戴 ..... 33

三、居住风俗 ..... 38

8. 鼓楼人居住风俗 ..... 38

9. 鼓楼人盖房上梁风俗 ..... 43

10. 民国公馆经典看鼓楼 ..... 48

四、行旅风俗 ..... 52

11. 旧时鼓楼人的行旅 ..... 52

12. 江海遍走金陵船 ..... 58

五、其他风俗 ..... 63

13. 消灾祛病保康健 ..... 63

第二章 时令节庆风俗 ..... 69

一、春之曲 ..... 71

1. 正月里来是新春 ..... 71





2. 狮子桥,欢乐过大年——湖南路民俗文化艺术节漫记	79
3. 元宵,火树银花不夜天	83
4. 正月十六爬石城	88
5. 二月二,龙抬头	90
6. 踏青赏春三月天	92
7. 美丽的三月三	94
8. 国色天香古林园	96
二、夏之歌	99
9. 立夏风俗趣谈	99
10. 四月八,吃乌饭,放乌鱼	102
11. 端午节风俗漫记	104
12. 六月六,阳光浴	107
三、秋之韵	110
13. 鼓楼初秋风俗	110
14. 清凉山挤满“地藏篷”	115
15. 花好月圆中秋节	118
16. 重阳喜登清凉山	121
四、冬之诗	126
17. 冬至大如年	126
18. 香喷喷的腊八粥	129
19. 家家户户忙过年	131
20. 爆竹声中一岁除	136
<b>第三章 婚丧喜庆风俗</b>	143
一、结婚进行曲	145
1. 十八岁,走向成熟——成年礼仪小记	145
2. 传统婚礼与文明结婚	146
3. 六十年婚礼之变迁	150
二、生命交响乐	153
4. 暖床·撒喜床·扣百子——鼓楼祈子习俗	153
5. 怀孕·分娩·坐月子——鼓楼生子风俗	157





6. 三朝·满月·做周岁——鼓楼诞生礼俗 .....	160
7. 过生日·庆寿诞 .....	163
三、长河落日谣 .....	166
8. 人生最后一幕——鼓楼的丧俗及变迁 .....	166
<b>第四章 行业风俗 .....</b>	<b>173</b>
一、工业风俗 .....	175
1. 造船工风俗 .....	175
2. 铸造坊民俗故事多 .....	177
二、渔业风俗 .....	180
3. 渔民爱向风波行 .....	180
三、教育风俗 .....	183
4. 难忘老“私塾” .....	183
四、手工业生产风俗 .....	186
5. 渐行渐远的“修补业” .....	186
五、商业风俗 .....	190
6. 鼓楼的老铺子 .....	190
7. 店招·幌子·青龙牌 .....	195
8. 小巷深处叫卖声 .....	198
六、服务业风俗 .....	200
9. 鼓楼下停着一排黄包车 .....	200
10. 厨行·茶行·账房·荐头行 .....	203
11. “老虎灶”情结 .....	206
<b>第五章 民间工艺游娱风俗 .....</b>	<b>209</b>
一、鼓楼“非遗”灿若锦 .....	211
1. 非遗“南京钟”鼓楼造 .....	211
2. 鼓楼名人剪春风 .....	215
3. 永不凋谢的南京绒花 .....	219
4. 吉祥“宝葫芦” .....	223
5. 中华餐饮名店马祥兴 .....	225
6. 美哉！民国南京旗袍 .....	228
7. 鼓楼“火龙”，龙飞在天 .....	233

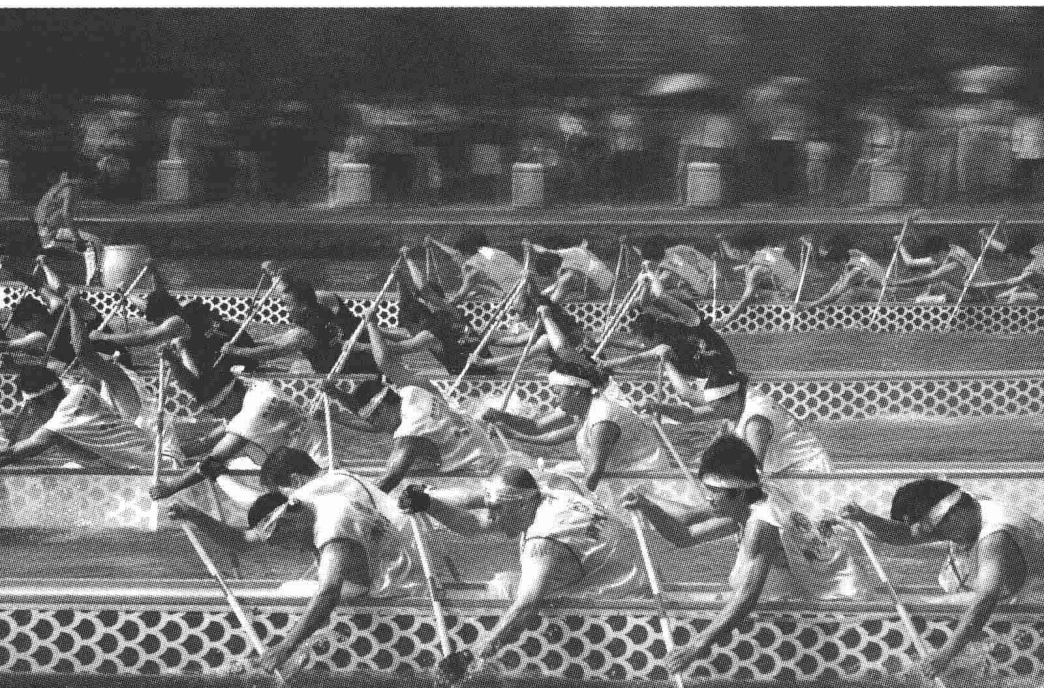


8. 风筝翩翩飞满天 .....	236
二、工艺美术花满楼 .....	240
9. 鼓楼挂满“万年红” .....	240
10. 金陵工坊春意浓 .....	243
11. 石头城里赏石雕 .....	245
12. 简洁高雅的金陵竹刻 .....	246
三、体育运动健身心 .....	250
13. 儿戏最难忘(20例)——鼓楼区少儿体育游戏 .....	250
14. 多姿多彩的民俗体育 .....	256
参考文献 .....	261
后记 .....	263



鼓 楼 风 俗

# 第一章 生活风俗







## 一、饮食风俗

### 1. 民以食为天

饮食习俗是人类智慧和技能的结晶。随着钻木取火的成功，人类学会用火来烧烤食物，逐渐摆脱了“茹毛饮血”的落后习惯，创造了“熟食法”，饮食习俗开始出现，经过数千年历史的发展，无论是人类的主副食，抑或是菜肴烹制，都发生了巨大的变化，鼓楼人的饮食习俗概莫能外。

#### 日常与节日

史载，新石器时代的南京，从鼓楼岗、鸡笼山到覆舟山一带，还是一片原始森林，野兽出没，人迹罕至。鼓楼岗西侧金川河一带，由于北阴阳营的先民们既可在水中捕捉鱼虾蚌螺等水生生物，又可在较低的台地上种植和灌溉农作物，故逐渐形成“饭稻羹鱼”的饮食习俗，长此以往，竟根深蒂固地成为先民们的主要食风。

古代南京先民，由于生产力低下，食物并不丰盈，日常饮食只是一日两餐。随着生产工具的进步，到了春秋战国时期，稻谷增多，遂改为一日三餐。南京是六朝京畿之地，一日三餐似成定制，早餐、晚餐称之为早饭、晚饭，中午时分吃点心（诸如米粉团子、米饼类）。到了明清时期，一日三餐也就成为一种习俗，只不过中午点心变成正餐，特别讲究而已。区间流行谚语：“日求三餐饱，夜求一宿暖”、“要好祖上好，要饱早上饱”、“早上吃得饱，中午吃得好，晚上吃得少”等，都说明了鼓楼人对一日三餐的重视。

古代，鼓楼先民做饭的材料是一种水生植物菰草结的籽，叫菰米，呈紫黑色。先民们在河湖沟渠边采撷野生菰米，反复搓揉，脱去麸皮，加水煮饭，故宋代诗人陆游曰：“二升菰米晨炊饭，一碗松灯夜读书。”

到了晋太康元年（218）司马睿下诏，“徐、扬、一州十官二吏可



麦磨粉,制作馒头、春饼,平民百姓的早餐桌上也就增加了面点、油饼。有人赞曰:“重罗之面,尘飞雪白”,“胶粘韧筋,腩漾柔泽”,米面制作的早点成了早餐的主打食品。

明清时代,区境内的饮食习俗也如方志学者陈作霖在《上元江宁乡土合志》中所述:“金陵民日三餐,屑麦糯和糖霜调盐酪,巧制汤饼、馄饨、糍团、油炸诸品,晨食之,曰点心。”“午食饭稻,脯时亦然。”区境内居民仍多为一日三餐,大都一干二稀或两干一稀,有时中午多煮了饭,晚餐时,用热水再蒸一下,省时省燃料。有的次日早饭,即用昨日的饭,用茶水一泡即成茶泡饭,或是用开水一焯即成汤泡饭,皆可简单地对付一顿早餐。条件好的人家,用鸡蛋、素油、葱、蒜花炒饭,那是十分耐饿的早餐。说到馄饨,宋代曾流传“金陵饮食七妙”,其中的馄饨和寒食(馊子)仍然是明代人喜欢吃的食品。



午餐

说到一日三餐“饭稻鱼羹”,不能不提到朱元璋的“广积粮”。当时秦淮河、金川河沿岸有白米圩、秣陵圩、东阳圩、沙洲圩等十余个万亩以上的种稻大圩,因水土宜稻,盛产“红莲粳、观音粳”。清代文学家袁枚在《随园食单》中曾指出饭煮得好的诀窍是要选观音粳、桃花粳(也即红莲粳)这样的“南京米”,赞其“善煮饭者,虽煮如蒸,依旧颗粒分明,入口软糯”。

到了民国时期,区境内居民仍沿用一日三餐制。早餐,有干有稀,稀饭搭烧饼、油条、糯米糍粑,配以自家腌制的雪里蕻、萝卜干、酱莴笋等酱菜。中餐为正餐,故讲究吃好,经济宽裕的大鱼大肉,



有人甚至特嗜好吃河豚鱼,羨河豚鱼肉之鲜美异常,竟敢于“拼死吃河豚”,并总结出一套避免“中毒”的经验:“河豚燕尾者、独眼者、不熟者、鱼子未经盐腌者、鱼血未洗净者等食之皆能杀人”。其他菜肴,亦如清代陈作霖所概括:“饌用羊、猪、鸡、鸭,佐以瓜、菘、蔬、茹;又盐制竹笋、莴苣、菜菔、生姜、豆菽各种,曰小菜,以为庶馐。此食之丰美者也。寒俭家,则仅供草具,肉食有期,谓之当荤。”隔一段时间,加个荤菜改善改善生活,或是几个朋友到小饭馆去撮一顿,“抬石头”(吃饭AA制)、“打牙祭”解解嘴馋。

解放后的市民日常饮食习惯,几无大变,依然按各户经济情况确定荤素搭配种类,富者鱼肉鸡蛋,山珍海味,贫者青菜豆腐,粗茶淡饭,尤其是三年困难时期,粮、油、糖、肉食、豆制品等都实行限量供应,人们的饮食得不到保证,常常是“早上煮一锅(一吹一条沟的稀粥或是瓜菜代的菜稀饭),吃到鸡上窝”,“无钱买肉吃,睡觉养精神”,一些人甚至又改为一日两餐,以解决粮荒。子女多的人家,母亲无奈只好按粮食定量给孩子蒸饭吃,每人限量一顿饭一小杯米,自己再从碗中拨一小角给正在长身体的大孩子,要么就是熬一大锅菜粥,只见菜叶不见米,让孩子们撑个肚儿圆。

只有到了逢年过节的日子,区境内居民的饮食才能有大的改观。年前,小雪以后,家家户户要杀鸡宰鸭,腌制“咸货”,无论是菜场买回一只猪后腿,或是割上几刀肉,再是拎回几条大青鱼,一切清洗干净后,就用炒过的花椒盐,涂抹在鱼、肉和光禽内外,反复揉搓,码于缸内,半月后取出,阴干,再将腌出的卤汁入锅加水烧开,撇去浮沫,待其冷却后,放入晾干的禽畜肉,一层层码在缸内,倒入盐卤,压上清洁的大石头,十日后取出,挂在朝阳的屋檐下晾晒干,以迎接新年。经济不甚富裕的人家,则是多腌雪里蕻、“高梗白”青菜、大白菜、萝卜干,那时娄子巷、福建路许多人家门前整齐地排列着一棵棵新鲜水灵的高梗白青菜,待晾晒到一定程度,就洗净吹干,用大盐轻揉慢搓,一层层码入缸中,压上大石块,助其浸卤。一周后,待其菜卤泛起,菜香飘逸,即可把每棵菜卷成一个菜把,存贮于小口大肚的缸里。这种腌菜,切成腌菜花,用肉丝、茶干丝配炒,鲜美可口,用其藕白色的茎秆煨火腿汤,更是一道佳肴。如此用同样方法腌制雪里蕻,切碎后无论是用花生米、香干丁麻油凉拌抑或



是和肉丝、笋丁配炒，皆是佐餐佳品。吃不完的腌菜晒干，剪成小段，即为“干巴菜”，用其烧红烧肉，味浓汁厚，越嚼越香，成为土菜中的极品。

### 荤菜与素菜

鼓楼人钟情的荤菜，当以鸭馐为主。

早在春秋战国时期，《吴地记》中就有金陵人养鸭的记载。六百年前，穆斯林家族在马白好的带领下，于洪武二年入籍南京湖熟，有的从事农耕，有的以捕鸭为生。由于湖熟河汊甚多，水暖鸭肥，他们逐渐将野鸭驯化成家鸭，吃不了卖不完的湖熟鸭，便腌制成盐水鸭、咸板鸭，以利保存，其鸭皮白肉红，鸭香诱人，鲜美异常，一时闻名遐迩。明太祖朱元璋喜欢吃鸭，御厨们便想方设法做出各种鸭馐进献皇上，今天是叉烧烤鸭，明天是焖炉烤鸭，后天又是八宝桂花鸭，甚至鸭肝、鸭四件，皆可做成美味，朱皇帝几乎“日食烤鸭一只”，后来带动南京人也嗜鸭成癖，形成了“无鸭不成席”的风俗。当时流行一句民谣：“古书院，琉璃塔，玄色缎子盐水鸭。”南京的四大特色，盐水鸭已名列其中。“金陵鸭馐甲天下”的美誉传遍海内外。

清乾隆年间寓居鼓楼小仓山的江宁知县、诗人袁枚在他写的《随园食单》里，对鸭馐就颇有研究。他说，选料“谷喂之鸭膘肥而白色”，“鸭用雄才肥”，“加工要精细”，“鸭有肾脏削之则净”，烹饪时“鸭虽极肥之物，总要使其油在肉中，不落汤中，其味方存而不散”等等。

原位于明鼓楼北侧的马祥兴菜馆，就以擅长制鸭馐闻名。他们敢于创新，能将鸭子身上最不值钱的胰脏油爆后，以鸡脯、冬笋、葱白烹制成晶莹剔透、流光溢彩的“美人肝”，食之鲜而嫩、脆而爽，回味悠长，乃至与马祥兴菜馆后来推出的“松鼠鱼”、“凤尾虾”、“蛋烧卖”并称“四大名菜”，名声大振。国民政府的五院八部，包括谭延闿这样的要员，皆认“马祥兴”是金陵首屈一指的清真菜馆。而现在山西路的韩复兴板鸭店，更是生意兴隆，连买几个鸭油烧饼也得排上长长的队。

鼓楼人日常生活中的荤食，除鸡鸭鱼肉之外，还喜欢应时、带





有吉祥喜庆意味的食品。如端午节流行吃“五黄”、“十三红”，“五黄”指：黄鳝、黄鱼、鸭蛋黄、黄瓜、雄黄酒；“十三红”指红苋菜、红烧肉烧干菜、红烧肉圆、红烧蹄膀、红烧鸭、油爆虾、火腿片、炒猪肝、红烧黄鱼、拌红萝卜丝、肉片猪肝余汤、红心鸭蛋，还加雄黄酒。吃这些应时荤素菜，也只是体现一种节日民俗文化，也许诸多红色、黄色能达到震慑蜈蚣、蜘蛛、蛇、蝎、蟾蜍等五毒的作用。人们也用木耳、虾米或银鱼、肉丝、干子丝、茭儿菜（或韭菜）炒一盘“五毒菜”，全家吃光，寓意五毒全被歼灭一样，驱邪祛病消灾而已。

南京人有句老话：“三天不吃青，肚里冒火星”，概括了南京人对蔬菜的钟爱之情。

老记者杨心佛在《金陵十记》中写到：“金陵城内外密布江河湖泊，水源广沛，土地肥沃，因此春菘秋蔬，不乏具有地方特色的蔬菜。”其中提到“早春有正月菠，取其吉兆的荠菜，中春的豌豆苗、头刀韭菜、扬花萝卜、芦蒿、蒜苗等；暮春的茭儿菜、新蚕豆；夏天的小菜秧、毛豆、湖藕、菱角菜、小黄瓜、丝瓜等；秋天有红毛青（毛豆）、四季豆、豇豆、芋艿、板栗等；冬天有青菜、雪里蕻、冬笋等。”他还特别提到“清凉山的老南瓜，以瓜上浮现白霜者为佳，其瓜味甜而糯，山中的板栗，也是以质脆肉酥闻名。”由此可见，鼓楼人生长在这样一块水美土肥的福地，一年四季的蔬菜瓜果是吃不完的。

还有一句民谚，谓之“南京人真是怪，不爱鱼肉爱野菜”，虽属戏言，但已形成了一种新的民俗。有专家称，南京的芦蒿、菊花脑都可申遗了。1995年国家有关部门专家来南京考察菜篮子工程，见到各区菜场除正常蔬菜外，还有外地少见的各种野菜，欣喜地称南京成了八野之乡，连野菜都上了高级宴席，可喜可贺。

比如菊花脑，被称为南京三草之首。春夏之交的菊花脑，碧翠鲜嫩，营养好，含有蛋白质、维生素等人体必需的成分。中医称其味甘苦、性微凉，具有清热解毒、散风祛暑、平肝明目的保健作用。所含菊甙、胆碱有杀菌消毒及抗衰老效用，还可降低血栓形成，故菊花脑成为鼓楼人喜爱的佳蔬，用其煲鸭蛋汤，绝对是宴会上最好的压轴戏。

再如“早八鲜”里的芦蒿、枸杞头等，在文学巨著《红楼梦》中多