主编　程延平

人文洪洞

洪洞民俗



董爱民　著

山西出版传媒集团
山西经济出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

主编　程延平

人文洪洞

洪洞民俗

HONGTONG MINSU

董爱民 著

贵州师范学院内部使用

山西出版传媒集团
山西经济出版社

图书在版编目（CIP）数据

洪洞民俗 / 董爱民著 . —太原 : 山西经济出版社，2019.4
（人文洪洞 / 程延平主编）
ISBN 978-7-5577-0469-8

Ⅰ . ①洪… Ⅱ . ①董… Ⅲ . ①风俗习惯—介绍—洪洞县 Ⅳ . ① K892.425.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2019）第 058997 号

人文洪洞 · 洪洞民俗

著　　者：董爱民
责任编辑：宁姝峰
装帧设计：恒安设计传媒中心

出 版 者：山西出版传媒集团 · 山西经济出版社
地　　址：太原市建设南路 21 号
邮　　编：030012
电　　话：0351-4922133（市场部）
　　0351-4922085（总编室）
E-mail：scb@sxjjcb.com（市场部）
　　zbs@sxjjcb.com（总编室）
网　　址：www.sxjjcb.com

经 销 者：山西出版传媒集团 · 山西经济出版社
承 印 者：山西虹昂文化产业发展有限公司

开　　本：787mm × 1092mm　1/16
印　　张：186.5
字　　数：2760 千字
版　　次：2019 年 4 月　第 1 版
印　　次：2019 年 4 月　第 1 次印刷
书　　号：ISBN 978-7-5577-0469-8
定　　价：880.00 元

贵州师范学院内部使用

前　言

洪洞政协主席　程延平

（2018年1月）

洪洞，是座历史悠久、文化璀璨、积淀深厚的千年古县，也是尧舜文化、根祖文化的发祥地之一。无论是伏羲画八卦，舜耕于历山，还是大槐树寻根祭祖，威风锣鼓震天吼，文明的脚步在这片肥沃的土地上走得既沉稳又欢快。古老与年轻，传统与变革，历史与未来……鲜明缤纷的种种元素在这里各自纷呈而又交相辉映，形成了独特气质的洪洞民俗文化。

民俗文化，又称为传统文化，是民间民众风俗生活文化的统称，也泛指民众所创造、共享、传承的风俗生活习惯，是在普通人民群众的生产生活过程中所形成的一系列非物质的文化。

凡是有人群聚集的地方就有民俗文化存在。早在《汉书·王吉传》一书中就有“百里不同风，千里不同俗”的记载。民俗作为一种无形的文化资源，在民间根深蒂固、源远流长。它来自民间，传承于民间，规范于民间，又深藏于民间。随着时代的变迁，经过岁月的冲淘，洪洞地区的民俗互相碰撞、互相融合，从而使洪洞民俗的内容更加丰富，更加厚重。

在洪洞这片古老的大地上，每个区域都有相似或不同的民俗。一河之隔的两个村子，对同一件事情的处理方式都有略微差别，而一道之隔的两个村子的村民方言竟也不一样。作为洪洞人，把我们家乡的民俗真实地记录下来是一件很有意义的事情。基于此，政协委员董爱民、王绍明及工作人员罗文秀等对洪洞民俗进行了搜集整理。

通过搜集整理洪洞的民俗，我们感到这片历史文化厚重的土地留存下来的民俗文化是那么精湛，那么富有意义。这本书编著得厚实，虽难免挂

一漏万，仍有一些粗糙的地方，但是拿在手里仍然有一种自豪感，因为我们毕竟为洪洞——这片生养我们的热土做出了自己的一份努力。

《洪洞民俗》以保存史料、反映事实、服务当代、有益后世为目的，从一个新的层面挖掘、整理和研究这些行将消逝或正在散落的民俗文化遗产，力求准确系统、全面客观地记述洪洞民俗的传承和变化，做到思想性、资料性和学术性的统一。从洪洞人的饮食起居、婚丧嫁娶、村落家庭、集市贸易、戏曲文化、民间工艺、方言俚语等方面，围绕洪洞的民俗事项来进行描述，突出了洪洞民俗文化的独特风采。这里有衣食住行的生活习俗，精妙绝伦的传统工艺，甜美生动的地方语言，多姿多彩的戏曲艺术，妙趣横生的俗语故事，诙谐幽默的民间俚语，等等，构成了光辉灿烂的民俗画卷。水有源，木有本，文化也有根；只有源远才能流长，本固才能枝荣，根深才能叶茂。民俗是我们的文化根基和文化情结，它诗意地栖居在我们辽阔的乡村。我们应该倍加爱惜，加以保护，使之历代传承，互相激昂，与时俱进，延绵不绝，让后人知道“原来我们的生活曾是这个样子”。

窥一斑而见全豹，观滴水后知沧海。我们希望于历史长河中，捕捉渐行渐远之片影，兼收人类文明遗失之符号，并蓄地方特色之大成，呈予读者。通过这些恍若眼前的风俗器物与生活细节，让读者走近进而了解脚下的这片土地、农村、城市。

愿与各界同仁共勉共为。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

目　录

第一章　食……1
摊点上的地方小吃……1
家常便饭……5
“倒饭”……8
家宴……9
第二章　衣……13
各类帽式……13
各类服饰名称与考究……14
第三章　住……18
窑洞式建筑……19
平地卷窑洞式建筑……19
构架式的房屋与楼阁……20
各式的屋顶名称……21
院落的形成与定向……21
门的类型……22
大门的装饰……24
房内规范习俗物的陈设……24
第四章　行……27
过春节……27
立春前日打春牛……36
二月二龙抬头……36
踏青与三月三……36
清明扫墓蒸蛇馒头……37

上坟扫墓……38
端午节……38
七月七，天上牛郎配织女……39
展墓祀先……39
中秋佳节……39
十月初一……40
冬至节……40
第五章　婚……42
陪嫁妆与搬迁……44
安房与安床（炕）……45
迎亲……45
上轿……45
下轿……46
坐筲帚与吃干馍馍……47
拜天地……47
闹洞房……47
千里姻缘一线牵……48
婚姻形态……48
拜天地来由……49
第六章　育……51
十月怀胎……51
胎盘与脐带处理……51
坐月子——红布条……52
伺候月子……52
“奇怪”的大补……52
洗三习俗的谚语歌……53
小满月……53
满月……53
百岁（百天）……54
头生日（一周岁）……54

圆满……54
成年礼……55
第七章　丧……56
小敛……56
入殓……57
告门纸……57
成服守灵……58
讣闻报丧……58
扯份子……59
三日封口……59
底漏……59
扎穴……60
送灯……60
闹夜……61
送殡……61
起灵……61
下葬……61
复墓……62
祭七……62
冥寿……62
周年……63
第八章　社火与民间艺术……64
羊獬的威风锣鼓……65
鼓吹乐（亦叫金鼓乐）……68
耍龙灯……69
舞狮子戏滚绣球……69
抬阁……70
挠阁……71
漂旱船……71
高跷……72

扎拐子……72
跑竹马……73
推车子……74
二鬼摔跤……74
老秆……75
拆楼……75
第九章　集市贸易……77
城镇集市……77
定期集市……78
农时集市……78
庙会集市（庙市）……79
第十章　戏曲……82
蒲剧……82
道情……85
洪洞琴书……91
洪洞干板……93
垣上“秧歌”……94
锣鼓杂戏——四句子……94
第十一章　游戏……95
棋类……95
儿童玩耍类……96
第十二章　古代民间工艺……103
实用类……103
观赏类……110
玩赏类……115
第十三章　祈福……118
求吉祥的话语……118
求取吉祥的动、植物……118
第十四章　民间禁忌……120
过年禁忌……120

婚嫁禁忌……121
丧葬禁忌……122
生育禁忌……125
日常禁忌……126
第十五章　方言……133
人体用语……133
称呼用语……135
植物用语……136
动物用语……138
建筑用语……141
食物用语……142
物品用语……143
活动用语……145
习惯用语……147
第十六章　谚语……161
实践真知……161
道德修养……170
讽刺幽默……179
人物物理……189
生活常识……196
歇后语……203

第一章　食

人是历史的创造者，而衣、食、住、行则是人类生活的四大要素。按照人类创造历史的顺序来讲，食是第一位的，所以自古以来就有“民以食为天”的说法，也有“人是铁，饭是钢，一顿不吃心发慌”的俗语。人只有在食物满足的基础上才去追求住、衣、行的满足和提升。自古以来，生活在洪洞这块土地上的人们务稼穑，习诗书，崇礼让，尚勇敢，以勤俭质朴为荣，以奢侈浪费为耻，共称唐尧遗风。虽土地肥厚，但犹思深远，人们勤于耕织，善于商贾，在衣、食、住、行上形成了富有特色的灿烂文化。下面就饮食方面做一点介绍。

摊点上的地方小吃

流行在洪洞摊点上的风味小吃，大都出现于车马喧嚣，人声鼎沸、商贾云集的城镇及庙会和集市上。它们虽谈不上是什么名馔佳肴，但却是物美价廉，老百姓吃得起的传统名吃，极富有槐乡风味。风味小吃，究竟有多少种？从来未有做过精确统计，正好手边存有已故“道情”老艺人郭朴玉先生（乳名优娃，苏堡人）留下的一篇顺口溜，对一些洪洞风味小吃有生动的描述，现照录于后，供大家欣赏。

洪洞城，好城郭，
莲花座子神龟卧。
风水宝地名声大（tuo），
各种小吃全省全国都数着（chuo）。
东西两山有绵核桃，
洪洞城里油炸糕。

贵州师范学院内部使用
需要全本请访问 www.ertongbook.com

金豆蒸饭臊子面，
桂花元宵和饸糕。
冲醪糟用铜瓢，
风匣扑通扑通的响声高。
豆腐菜里放煮角（饺子），
杂烂菜里旋子（饼子）泡。
鸡蛋饼，小笼包，
馓子油茶木勺舀。
圪烂饸饹子和麻托，
珍珠丸子用粉条。
缠丝火烧香味多，
锅盔馍馍镰的脑割（没柄的镰刀）。
麻叶称油炸鬼（麻叶乃油条），
吃也后悔，不吃也后悔。
各种小吃表不了，
吃的人可真不少。
老汉子吃，婆婆子吃，
媳妇子领着娃娃吃。
你也吃，他也吃，
不吃你可不知道。
一吃就让你忘不了，
忘不了！

下面介绍几种槐乡特色小吃：

羊杂碎（俗称杂烂菜或羊杂烂） 主料：羊下水。具体做法：把羊的头、心、肝、肺、胃、大肠、小肠淘洗干净与剔骨肉一起煮熟，再将凝结的羊血块用刀切成小块拌合在一起，盛在以羊骨头熬制的原汁汤内，加上适量的盐即成，再放上约 1 厘米的大葱白节和用羊油烧制成的细辣椒面以增添调和香味。

卖杂烂菜的人，俗称坐锅的人，有一手奇妙的舀菜手法。不管食客是

富豪之家的纨绔子弟，还是庶民百姓的子孙后裔，皆一视同仁。用稍微带有凹度的撇勺，在锅中一勺一勺地舀来舀去，在外人看来，他是舀上倒下，倒下舀上，翻来覆去不知道搞什么名堂，实际上是掂兑不同的杂碎品种和数量，因为按规矩，一碗杂烂菜几块肝，几块肺，几块肠子，几块肚子……皆有一定的数量，不能马虎，这时食客也会心照不宣地耐心等待。等舀好后再送与食客，如果带有饼子，就会对摊主说："给我把饼子泡上。"坐锅子的人会毫不犹豫地把顾客递上来的饼子泡入锅内。等食客吃完第一碗后，就会让坐锅的人把已经泡热的饼子连汤盛碗中，此后可连续加汤不再收费。虽无肉块，但吃起饼子来很热烙，并且有浓郁的杂烂菜香味，花钱不多吃得又好又饱。

滚元宵　元宵，南方称"汤圆""浮团子""圆子"。取其圆形，寓意人团圆、吉利、美满之意。乃是正月十五日礼神祀光之食品，但一年四季除三伏天都有卖的，洪洞城内以贺家元宵最为有名。

滚元宵：主要材料是糯米粉。第一步是先制馅。先将青丝、红丝、玫瑰、核桃仁、橘饼、桂花浆与蜂蜜搅拌在一起，经反复揉搓然后拍成饼，再用刀割成约 1 厘米大小的方块，这就是元宵的馅儿。第二步才是滚元宵。以滚元宵出名的贺老师傅说："糯米买回来后，要用清水反复淘洗，淘到一定纯白程度，捞出来晾晒达到一定湿度后，才可用碾子去碾成粉，待到糯米粉似干非干、似湿非湿的时候，再放到悬挂在屋里的簸箩内，然后把做好的元宵馅放在特制的柳条笊篱中，在水中沾湿放在簸箩里面前后反复拉动，上下颠簸，使元宵馅沾上糯米粉，就这样越滚越大，滚到所需大小的程度就算制成。煮元宵讲究技巧，最主要的是掌握火候，要领是不可用旺火。锅里的水烧开后，连续将适量元宵置入锅中，等漂起来以后，再放入第二批元宵，边煮边少量地加水，直到元宵打了滚即可食用。尤其是桂花元宵皮缦软，馅香甜，桂花芳香，核桃仁甜美，吃起来特别爽口。"

馓子油茶　油茶在北方各地均有，是一种并不罕见的小吃，而馓子油茶极具洪洞特色，喝起来口感与外地油茶大不相同。

制作主料是用牛油炒制的小米面、黄豆，花生仁、豆腐、碎粉条、海带、花椒面、芝麻面、盐等物为辅料。馓子是洪洞油茶最大的特点，究竟如何炮制，洪洞城内最有名的是张五虎的油茶，但张家祖传规矩，尚有

非亲不传、非男不传的老思想，访问张家传人时他只吞吞吐吐、语焉不详地讲了一些，即将擀成的面皮切成粉条一样的粗细，再用油煎炸而成。至于其配料显系商业机密，不愿公开，具体制法只好暂作阙如。

凡来喝油茶的人，都会看到掌勺人不断地在锅内拍拍舀舀、舀舀拍拍地给你往不大的碗里盛，盛满之后再抓上一把馓子撒在上面，碗里放着汤匙供人喝用。食客喝第一口时，就会闻到馓子散发出来的扑鼻香味。

鱼圪饨（俗称鱼圪斗） “鱼圪饨”因形似蝌蚪而名（洪洞人叫蝌蚪为鱼圪斗）。鱼圪饨的制作设备极其简单，但食用起来别有风味。主料是淀粉，用红薯制成的淀粉最佳。辅料有芥末面、辣椒面、盐，再加醋、蒜泥而起味。制作方法：首先将水、淀粉用微火熬成糊糊浆，然后用已钻有数孔约有 20 厘米大小的半个葫芦瓢，将甘薯粉糊糊放入其中，边打边滴于放凉水的锅中而成。

鱼圪饨有两种吃法：一是凉吃，即将鱼圪饨从水中捞到碗里，再放入醋、蒜、芥末等即可食用，这种吃法类似吃凉粉，别有风味和口感。第二种吃法，是将制好的“鱼圪饨”从水中捞出，置于鏊子上以微火煎饽后再放入碗中，加上芥末与蒜泥、醋，浓郁香味即刻扑鼻而来，吃起来也挺可口。

饽　糕 饽糕以宋家饽糕为最有名。在洪洞城内凡五十岁以上的人都知道。它的特点是：皮薄而如纸，馅盈满而不破。用酒盅大的一块面却要制成直径约有 10 厘米的“馅饼”。在鏊上用猪油煎熟，其香味让人们在百步内即可闻到，不由得垂涎欲滴。制作主料是面粉。具体做法是将面粉盛入盔中，反复浇水，反复用手又砸又揉，直至稀溜溜软，拉而不断，既不沾手，又不沾案即成。

馅的制作：馅以韭菜、粉条、炸豆腐、鸡蛋、花椒大料粉、棉花油、葱、蒜、盐搅拌而成。摊烙常是边做边卖，用手把在面盔子里放着已揉好的稀溜溜软的面，拽下一块酒盅大小的面团在手中揉来揉去，然后放在案上拉成薄皮，再放在手上，将已做好的馅置于皮中，如同捏包子似的包成圆团，放在鏊上用猪油煎饽，边煎边拍，逐渐形成饼子般大小，外皮发黄、又薄又软的饽糕就可以食用了。如果想吃鸡蛋，摊主会为你拿上一个鸡蛋打破在鏊子上用已熟的饽糕再压上去即成。

饸糕制作方法特别之处就在于面的制作，既讲技术，又费功夫，砸揉到恰至好处才可包馅。

家常便饭

人常说："雨雪寒热天，南北差异大；甘辛苦辣酸，各地不一般"。由于各处地理环境不同，气候各异，农作物品种多样，因而在食物方面，也形成了不同爱好，构成了各地独特的饮食习惯。

槐乡大地约有1500多平方公里，因地理环境、气候冷暖和种植农作物的不同，在家常便饭中产生了不同的做法和习惯。南垣地区和汾河以西，土地平坦肥沃且地广人稀。以前大多一年只种一季小麦，所以在家常便饭上常以吃白面为主，其他杂粮为辅。县城以北地区虽多水浇地，但地少人多，虽每年可收两季，但麦少秋多，所以家常便饭皆以玉米面为主，其他杂粮与红薯为辅。改革开放以来，洪洞人民的生活得到了显著的改善，白面、大米，鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊肉都成了大多数人家的家常便饭中不可缺少的东西，如今，玉米面、高粱面却变成了餐桌上的保健食品。人们为了吃稀奇，常常出较高价钱买来品尝。虽说现在富裕了，但槐乡儿女仍然秉承着勤俭质朴的唐尧风尚，即便招待亲戚朋友也仍然像过去一样，以传统为主，除了饺子、包子，就是饸馍馍、干面。

家常便饭大多出于家庭主妇之手。她们吃苦耐劳，将做饭当作自己的本分，时时刻刻地牢记着灶君爷两旁的对联"勤乃传家宝，俭为聚宝盆"的教导，代代相传，精益求精，用她们灵巧的双手做出人们喜爱的饭菜。

槐乡故土的家常便饭大致可分为四类，用洪洞的土话说就是："笼里蒸的""锅里煮的""鏊子上饸的""油里炸的"。笼里蒸的主要有馍馍（馒头）、花卷、包子、画眉卷子、窝窝头、发糕、石条卷子、"固拦子"、"古垒"等。锅里煮的亦称锅里饭，主要有干面（有面条或揪片和圪垛儿）、汤面亦称"寡水的"、泼汤旗子、米旗子或杂面米旗子、臊子面、煮古垒等。油里炸的主要有油炸馍馍、油拍拍（油饼）、油耳子、囫乱、麻饦等。鏊子上饸的主要有：气面饸馍馍、死面饸馍馍、两合面饸馍馍、捺馍馍、摊馍馍等。下面介绍几种家常便饭的做法和特点，供大家欣赏。

干面（亦称调的） 干面，有的地方叫“调的”。它的种类繁多，有炒揪片、旗子干面、掐圪垯干面、圪垛干面、包皮干面、巴巴干面等。

炒揪片：把揉好的面团擀成面皮，切成长约一尺、宽一寸的长条，再揪成像指甲盖大小的一片一片地下到锅里煮。接着是炒菜，要吃荤的就放上肉丝；要吃素的，则打上几个鸡蛋与西红柿合炒。菜炒熟了后再把锅里煮好的掐圪垯（揪片）捞到炒菜的瓢内放上调味品，上下前后翻动，稍煮即成。普通干面的做法是：先将要炒的菜炒好，而后再去擀面，待面皮擀成后切成旗子或揪片下到锅里煮熟，捞到菜锅里加上食盐、酱油、醋拌制而成，所以称调的。

包皮调的与巴巴干面 包皮调的简单地说，就是用少许的白面将较多的玉米面或高粱面包裹起来，用擀杖擀制较薄比白面旗子面皮稍厚的面片，再切成稍微宽一点的面条。说起来简单，但做起来就不那么容易，要讲究一定的技巧。首先白面与玉米面的软硬度要适当，否则将难以做成。具体操作方法是：先将少量白面用温水和好，置于一旁，用湿毛巾遮盖以防干燥。再用开水去浇烫较多的玉米面（一般占总面量的三分之二或四分之三），边浇开水边用筷子搅拌，达到软硬适宜程度，揉成团，然后将白面捏成凉搭帽状戴在玉米面上，再在案上将玉米面团完全揉进白面团里面去，外面看不到一点玉米面的影子，这是做包皮调的最关键的程序。再擀成外面薄薄一层白面，微微印出一点包在里面的玉米面，但仍像白面一样有筋丝的面皮。可别小瞧这点技术，这是老祖先众多巧妇运用她们的灵巧双手将粗粮精细操作做成的、大人小孩都喜欢吃的代代相传留下来的绝妙方法。然后再加一点韭菜、菠菜等绿色蔬菜稍煮后捞到菜锅里，再加食盐、酱油、醋，更能引起人们的食欲，吃起来别有风味。

巴巴干面的制作方法比较简单，主要特点是：将玉米面和白面搅在一块和成团（一般白面和玉米面各一半或玉米面较多一些），再擀成较厚的面皮切成较短较阔的旗子面；煮熟捞出拌上家中自家腌制的“酸菜”（用芥菜疙瘩擦成丝和芥菜叶切成小短条混合在一起经炒后腌在罐子里的菜），吃起来会感到风味别具一格。

汤面——猪肉掐圪垯 槐乡的城镇或乡村，都流行着这样一句顺口

溜："白面旗子吃不下，要吃猪肉掐圪垃。"乍听起来好像是抱怨孩子或什么人，吃饭挑三拣四，不好伺候，但实际上说，猪肉掐圪垃确实要比白面旗子好吃得多了。具体做法是：把切好的肉片在锅内炒，再放些白菜、豆角、萝卜等蔬菜，加上酱油、食盐、醋、蒜及调料面进行烹炒，然后再添上适量的水煮开。在加水时锅中会发出吱啦啦的响声，芳香四溢就会扑鼻而来，直让人垂涎欲滴。最后将面皮一片一片地揪向锅内，待煮熟后再放点适量的醋和"香菜"，猪肉掐圪垃就算做成了，不但闻着味儿香，吃起来更是好吃。如果掐圪垃吃完了只剩下汤，将馒头掰开泡在剩余的汤内也是挺好吃的。

香脂油的饽馍馍　香脂油的饽馍馍具体做法是做油馅：首先将猪板油上一层薄薄的脂皮剥去，与大葱的白节剁成馅放在一边。再去用开水或温水和面，边揉边砸，使面稀软而均匀，用小擀面杖或用手将面摊开，把已做好的板油馅均匀地摊在上面，再撒上适量的咸盐与调料面，慢慢卷起，切成所需大小的长条，再用手拧扭成团，放在小火烧热的鏊子上，边饽边向鏊子的四周捺，边饽边翻动，直到七八成熟时用筷子在中间挑动，两面发黄即可折叠于鏊中。吃起来会感到外酥内软，脆中有酥，酥中有脆，格外有味道。

捺馍馍　捺馍馍又是一种粗粮巧做的杰作，主料是玉米面和南瓜丝或西葫芦丝。具体做法是：将南瓜或西葫芦擦成丝，撒上玉米面，再加上些大葱丝和调料面，然后加水和成稀溜溜软的面团，揪上适量一块放在鏊子上面，边饽边捺成大饼状，等到两面发黄中间熟透即可食用。1961 年，洪洞西门外常青七村乔如柏先生（乳名拽拽）在省民间艺术会演时表演的《高尚志节约粮》受到观众的热烈欢迎。这个节目里生动地介绍了捺馍馍的制作方法，特抄录于后供欣赏。

唱的是洪洞城西关，
高尚志是咱社的好社员。
节约粮食的办法多又巧，
粗粮细作的手艺好。
要想知道怎样做，
听我用快板表着说。

需要全本请访问 www.ertongbook.com