

# 長治民俗誌

(初稿)



山西省長治市地方志辦公室

## 编 者 的 话

《长治民俗志》是《长治市区志》的一个组成部分。这里印刷的是初稿，很不成熟。我们印发这个初稿的目的，是为了广泛征求意见。希望各位领导、知名人士和所有关心《长治市区志》编纂工作的同志读研、赐教，以便集思广益，把《长治市区志》写好。

在《长治民俗志》编写过程中，得到长治市档案局、原晋东南师专副校长李卓民及其他同志的协助。谨向档案局和同志们表示深切的感谢。

一九八五年十二月

# 目 录

第二章 概述.....	( 1 )
第一节 史籍旧志中的长治民俗.....	( 1 )
第二节 本世纪长治民俗演变梗概.....	( 3 )
第三节 长治民俗的基本特点.....	( 4 )
第二章 饮食起居.....	( 6 )
第一节 饮食.....	( 6 )
第二节 服饰.....	( 20 )
第三节 器用.....	( 32 )
第四节 住宅.....	( 47 )
附 医药、玩具.....	( 57 )
第三章 礼仪习俗.....	( 59 )
第一节 育子.....	( 59 )
第二节 婚姻.....	( 65 )
第三节 丧葬.....	( 75 )
第四章 岁时习俗.....	( 85 )
第一节 岁时.....	( 85 )
第二节 庙会.....	( 96 )
第三节 生产风俗.....	( 105 )
附 二十四神朝玉皇.....	( 108 )
第四节 民间艺术.....	( 112 )

第五章	回族风俗	( 117 )
第一节	起居惯俗	( 118 )
第二节	宗教生活	( 119 )
第三节	宗教节日	( 121 )
第四节	婚姻风俗	( 122 )
第五节	丧葬风俗	( 123 )

## 第一章 概述

长治之地，群山环抱。东依太行，西带漳河；地势高，气候迟；宜黍谷，富煤铁。漳河岸畔有华夏文化的遗迹，太行之巅是著名的古战场。古老的长治城，历来为上党各县政治、经济、文化的中心。古代，长治地区还是民族大融合较频繁的区域之一。所有这些，构成长治民俗赖以形成和演变的基本条件。

### 第一节 史籍旧志中的长治民俗

古代长治民俗的主要特色之一是慷慨倔强，勤劳俭朴。这在明清以前的史籍中略有所见。

《汉书·地理志》说：“太原、上党又多晋公族子孙，以诈力相倾，矜夸功名，报仇过直。嫁取送死奢靡。汉兴，号为难治，常择严猛之将，或任杀伐为威。父兄被诛，子弟怨愤，至告讐刺史二千石，或报杀其亲属。”

《隋书·地理志》说：“长平、上党人多重农桑，性尤朴直，盖少轻诈。”

《旧五代史》说：“潞州，山川高险，人俗剽悍。”

《宋史·地理志》说：“河东路，盖《禹贡》冀雍二州之域，而冀州为多，……。其地……当太行之险地，有盐铁之饶。其俗刚

悍而朴直，勤农织之事业，寡桑柘而富麻苧。善治生，多藏蓄，其靳嗇尤甚。”

元代潞州知州奥鲁郑玘在《新公癖碑》里说：潞郡居太行，……风俗淳厚，人物劲豪……。”

明清时的府县志普遍列有专卷或专目记载风俗。其中评论长治民俗大多少不了“淳古”、“淳厚”、“唐风”之类的誉美之词。值得注意的是，还提出了“弊陋滋多”的一面。突出的陋俗有两项：

一是“奢靡”之风。

明代《一统志》记载：潞州，“正德以来，耕读之勤，惟薄之肃，虽宛如唐风，然藩戚武弁，纨绔之子则不啻晋族。文颇胜质，俭不及奢。丧具嫁奁，资费半产。”

“《潞志》：长治附廓，当日习见王公宫室衣服车马之盛，世禄纨绔，富商大贾，乘此斗靡。虽郡大夫屡止于上，乡先生力挽于下，其约不得久行。”（见光绪《长治县志》）

奢靡之风突出地表现在婚丧大事上。程之珩在《潞志拾遗》中说：“至于嫁娶葬埋，浮靡尤甚。嫁女，乘风轿御肩舆足矣。肩舆之结采悬花何所取乎？茶饼之僭用盛礼，而不知《制书》所载，有犯亲王；铙吹之妄用边音，而不知《会典》所垂，有干道将。是当与风轿同为厉禁矣。……乃孝子慈孙廖廖鲜覩，而送终一节偏逞豪华。勿论贵贱贫富，初丧则素纸糊门，延僧礼佛；执紼，则彩楼摆局，置酒闹棚。”

二是迷信鬼神，盛行巫覡。

明代《一统志》记载潞州民俗，有“尚巫信鬼，齐诵比间”之

说。明代《长治县志》也有“俗尚巫覡”的记载。

## 第二节 本世纪长治民俗演变梗概

长治民俗的演变，以一九四五年长治解放为界，大体可分为解放前后两个时期。

辛亥革命虽然打倒了皇帝，而封建制度并没有推翻。加上境内交通阻塞，经济文化落后，以往的旧风俗旧习惯大部分沿袭下来。整个民国时代，自给自足的自然经济始终占统治地位，所以，虽有洋货进入市场，但并没有引起境内人民物质生活习惯的显著变化。另外，由于辛亥革命在一定程度上打破了明清时代的封建礼制，原来属于上层社会的物质文化规制和某些礼制，如衣服款式、屋脊造型、婚丧礼制等，进一步扩展到民间，经过改造，演变为民间习俗。从民国初年，服饰方面发生了具有政治性的两项突出变革：一是男子废除蓄辫，二是女子革除缠足。境内缠足陋俗的废除，比其它地区要晚一些。一九一九年九月，阎锡山曾专门给长治县政府发布并切实整顿村政，严禁缠足”的指令。奉发，长治县政府即在各村各户组织巡查小组，广泛开展查禁缠足运动。事实上，直到三十年代，境内缠足陋俗才全面废除。

四十年代是长治民俗发生显著变革的重要时期。这是由于长治地区是老根据地、老解放区，八路军、共产党反对封建迷信的革命宣传，对移风易俗产生了巨大影响。不少重大封建迷信习俗至一九四五年前后就基本废除，其中包括婚娶乘坐花轿的习俗，丧葬大行佛事的习俗以及大规模祈雨活动，等等。

新中国成立后，党和政府大力倡导破除迷信，移风易

俗，不健康的民俗大量淘汰，民俗风貌大为改观。尤其到一九五六年社会主义改造基本完成以后，与小农经济相适应的旧习俗，如村社、庙社、祖先社的集事祭祀形式，祭谷、谢土等农事习俗很快消除。另一方面，社火、社戏、古庙会等传统活动，荡涤了封建迷信糟粕，长期流传下来。

然而，由于经济、文化的相对落后，旧传统、旧观念还严重地束缚着广大群众，许多封建迷信的民俗事象依然遗留在社会生活的各个角落。

文革初期的“破四旧”活动，采用粗暴手段，不分良陋地破除民间风尚习惯，并没有起到积极作用。虽然某些旧习惯、旧风俗，如佛龕、神柜等习俗得以废除，但是，不少健康有益的民俗，如社火、社戏和古庙会等传统活动也遭到压制或废止。

党的十一届三中全会以来，民俗发展的主流是健康的。由于思想上的解放，经济上的活跃，传统观念受到前所未有的冲击。物质生活习惯——从饮食习惯到服饰习惯，从器用习惯到居住习惯，都在发生显著变化。人生仪礼日趋简化。积极健康的民间传统活动得到了恢复和发展。但是，某些迷信活动如祈神、巫覡等，也有所抬头。同时又兴起一股奢侈之风，如喜庆大收“人情”、大排筵宴等。

民俗演变情况表明，迅速发展生产力，加强精神文明建设，不断提高人民群众的科学文化水平，是移风易俗的根本途径。

### 第三节 长治民俗的基本特点

建国三十多年来，长治民俗发扬了勤劳俭朴的优良传统，同时



又保留了原始、封建、迷信的基本特色。

一 长治人物质生活习惯具有俭朴的特点。在饮食上，习惯粗茶淡饭。日常饮食，重主食不重副食，重数量不重质量，多制稀而少制稠。所以，邻里早晚相遇，常用的客套话有：“喝了没有？”老年人戏逗幼儿常用“粘粘窝窝、米面调和”的儿语。在衣着方面，色彩单调，款式划一。重缝补，不重更新。民谚云：“新三年，旧三年，缝缝补补又三年。”

二 看重房产。因分家、置房而斗气者，屡见不鲜。

三 在人生仪礼方面，具有重育子、轻寿辰，婚礼繁、丧礼重的特点。幼儿少年的仪礼很多，而不盛行作寿。婚姻礼俗繁文缛节，不但保留着封建六礼的痕迹，还掺杂着大量迷信俗举。丧葬普遍事大，厚殓、迟葬、大出殡，重孝拉灵，笄鼓喧鸣，送葬摆队，招摇过市。

四 阴阳生、巫婆、神汉继续流行。

五 长治方言突出的特点是四声区分不明显，卷舌音消失。目前，人们已经开始注意吸收卷舌音，纠正明显的音变性方言。称谓也在向普通化方向发展。“爹”的父称使用日益减少，“娘”的音变性母称正在为“妈”所取代。

六 境内大部分土著居民的习俗属于同一模型，但也存在一些差异。突出的有南北地区差异和回汉民族差异。市郊北部边沿及潞城县境的习俗模型与长治基本习俗模型存在明显差异。回族风俗则属于宗教性习俗模型。

## 第二章 饮食起居

### 第一节 饮食

长治市人民的饮食生活十分简约。

食粮构成，品种庞杂，而以玉面和小米为主。日常饮食，具有粗粮细作，花样繁多的特点。解放以来，尽管饮食水平有较大的提高，但由于食粮构成尚未彻底摆脱自然经济的束缚，所以饮食习惯至今仍无重大变革。

#### 食粮构成

境内基本原粮品种有：玉茭、谷子、高粱（俗名茭籽）、黄豆、小麦、黍子、红豆、绿豆、小豆、豇豆等。

庞杂的原粮品种，决定了成品粮五花八门的特色。常用的成品粮是：

1、玉茭面。俗名玉面。严格划分，有黄玉面和白玉面两种。黄玉面以黄玉米加工而成，白玉面以白玉米加工而成。通常所说的玉面，是指黄玉面。日常食用的主要是黄玉面，白玉面多用于制干粮。玉面又有干面和湿面的区别。干面由干玉米加工而成。干玉米经开水略煮，控掉水分，为湿玉米，也叫粉（焚）玉茭。用它加工成面粉，即为湿玉面。

2、玉米圪剩。这是用干玉米加工面粉时，筛剩的米粒状碎

瓣。

3、小米。

4、米面。是指以小米磨成的面粉。

5、豆面。即以黄豆或黑豆磨成的面粉。

6、小粉。以玉米或高粱为原料制成。

7、榆皮面。榆皮面虽不属粮食，但它是玉面制臊子饭时常用的辅助成分。

8、黍米。

9、黍米面。

10、白面。

在上述成品粮中，玉面、圪剩、小米、豆面、小粉是最基本的食粮。其中，玉面占绝对优势，小米次之。豆面、小粉不能单独制饭，常与其它面粉搀合起来食用。小粉还是常用的烹调原料之一。黍米被认为是杂粮中最好吃的粮食。但由于黍子产量低，不易消化，除了在一定时节用来制做改善食品外，平时很少食用。在整个饭食中，白面占的比例很小。

大米必须从他省购进。八十年代前，人们极少食用。

### 饭食种类

境内饭食种类繁多，大体可分为三大类：普通饭、改善饭和传统食品。

#### （一）普通饭

普通饭，即家常便饭，绝大部分由杂粮制作。除干粮外，多数采用煮制法制熟。具体又分五类：

1、粥饭

焖饭 用净小米制成的特硬粥饭，也叫小米稠饭。

捞饭 用净小米制成。先将小米煮胀，再捞出来换锅焖熟。因为比较干硬，所以又名干饭。

稠饭 以小米和玉面混合制成的半流状粥饭。

圪剩稠饭 以玉米圪剩充米制成的稠饭。

红豆稠饭 用小米和红豆制成的半流状粥饭。

菜稠饭 择南瓜、方瓜胡萝卜、山药旦等蔬菜与小米制成的粥饭，有时加盐味。

瓜糊饭 瓜糊饭俗名“瓜糊涂”，以玉面、南瓜或方瓜，加盐味制成。

上述各种粥饭，除加盐味的粥饭外，均以小菜助食。稠饭主要用作早饭，其余多作午饭。

## 二、臊子饭

臊子饭即浇卤面食，多用杂粮面粉制作。

玉面条 俗名玉面拔子。将玉面、小粉及少量榆皮面搀兑起来，用温水揉和为面团，赶制成短面条。也可不用面杖，将面团揉成长坨，再以后手掌逐步压薄，双手持刀背剔作条状。这种玉面条又叫“打抖子”。

玉面饸饹 成份与玉面条相同，只是榆皮面略多些，用饸饹床压制下锅。境内关于“饸饹”的概念，一般只指玉面饸饹。

三合面条 以白面、豆面、小粉各三分之一制成。

鸳鸯拔子 用玉面拔子和三合面条混煮而成。

捻鱼 成份与玉面拔子相同。其制法是，将和好的面团随手揪作樱桃大小的面豆，用右手拇指就左手掌将面豆捻如刨花形状。冬令

季节，浇用羊肉臊子，称为佳食。也用剩稠饭搀合小粉制作。

面条 用白面制成。有刀切面和拽面两种。拽面是一种简单拉面。面团醒好后，赶成略厚的椭圆饼，用力拉成二分宽窄的条状，每次取一两条，持面条两端，就案甩拉变细下锅。这种面条比刀切面略微宽厚，富有韧性，是境内群众普遍喜欢食用的面条，并用以待客。

臊子饭 一般只用作午饭。八十年代前，最常食用的是玉面拔子、玉面恰烙、三合面和鸳鸯拔子。

### 3、汤饭

小米稀粥 俗名米汤。习惯以玉面糊锅，小菜助食。一般作晚饭。

玉面煮饼 俗名煮疙瘩，有干面煮疙瘩和湿面煮疙瘩两种。用温水和面，捏成小圆饼，以清水或稀粥煮熟，连汤食用，小菜助食。多作早饭。

和子饭 俗名调和。其特点是将小米、面条、蔬菜混煮。面条习惯以三合面粉或粉豆面粉（小粉与豆面搀兑的面粉）制成，并且切得极细。往往只用盐醋调味。不下面条的和子饭叫“瞎调和”。和子饭多用作晚饭。

汤面 俗名汤。日常食用的各种汤面，多用杂粮面粉制作，炆锅烹调，或只用盐醋调味。有杂面汤（三合面条制）玉面拔子汤、两样汤（以玉面拔子和三合面条两种面条混制）、粉豆面汤等。用白面制的汤面有面条汤、扶片汤、拌汤（俗名拔浪汤）等。各种汤面一般作于午饭。拌汤往往作为老年人、小孩及病人的饭食。

### 4、干粮

日常食用的干粮，基本用玉面制作。按制作方法，可分为蒸制

干粮和烙制干粮两类。

蒸制干粮有：

窝窝头 俗名蒸疙瘩。

玉面馍 又名玉面点心，用白玉面制作。

玉面卷 用玉面和小粉搀合起来制作，椒盐入味。

发糕 俗名汽蛤蟆。用玉面制作，椒盐入味。

两面馍 用玉面和白面搀合起来制作。

烙制干粮有：

煎饼 用玉面制作。将玉面调成粉糊，发酵后兑少许碱水摊烙。

小煎饼 以玉面、白面、小粉各三分之一搀兑，调成粉糊摊烙。

玉面烙饼 俗名熬烤。用温水和面，加葱花、盐味焗制。常用剩稠饭搀和白面制作。

在干粮中，最常食用的是窝窝头和煎饼。以干粮当饭时，习惯与汤饭配食，而不习惯就菜。

## 5、炒饭

炒饭主要有：

炒小米 用捞饭炒制。

炉拔子 用玉面条焖制，多搀用萝卜条。

圪饽 分干面圪饽和湿面圪饽两种。干面圪饽，是用干玉面焖成松散的小疙瘩状，加蔬菜和盐味。湿面圪饽，用玉面、小粉搀兑，温水和面，再用饸饹床压成饸饹，蒸熟炒起来。

## (二) 改善饭

境内习惯把细粮制作的花样饭食当作改善饭，多在逢年过节时

食用。主要有：

饺子 俗名扁食。俗尚以羊肉和胡萝卜为主料制馅。形状不是常用的角状，而是“和尚头”，也有的包成麦穗状。“和尚头”的包法是：持皮填馅捏合，双手捧住，以姆指和食指紧压皮沿一掬，使饺子形状如肥栗。

蒸饺 因为形如角状，所以又名角子。有白面蒸饺和玉面蒸饺两种。白面蒸饺，以白面制皮，用开水烫面，因此也叫烫面饺子。玉面蒸饺，用搀兑小粉的湿玉面制皮。蒸饺馅多以粉条、猪肉为主料，炒熟使用。

炉面 用白面制作。面条短而极细。蒸前，先以少量素油将生面条搅拌，蒸熟后，再用炒菜搅拌。也有的将生面条与炒菜一块焖熟。炒菜的主料，常用猪肉和蒜台、豆角等。

菜盒子 是一种白面馅饼。其馅与蒸饺相同。先用温水将面和好，再将面团切成大剂，赶成碗口大小的圆饼，然后填馅折合成半圆形，用铛或鏊煨熟。

瓜饼 用白面制作。用凉水将面粉调成粉糊，搅入瓜丝，用鏊摊烙。不加盐味。仅在夏季选用鲜嫩西葫芦制作，以汤饭配食。

馒头（俗名蒸馍）、大米饭均属于改善饭。一般以烩菜配食。

### （三）传统食品

传统食品，是专供一定时节食用的特殊食品，也是粗粮饭食中最好吃的食品。这些食品，多数具有悠久的历史。

黄糕 是用黍米面制成的一种馅食品。其制法是：先将黍米面蒸成窝窝头，趁热揉成大面团，揪成面剂，赶成小圆饼，填馅包作角

形，然后油煨或油炸。黄糕一般用红豆馅，也用粉条菜馅。

蒸米 是用黍米和大枣制成的甜粥。制作时，先用水将黍米、大枣浸泡，然后一层米一层枣置于甑锅内蒸熟。枣烂米熟后，进行翻搅，使枣肉成泥，与黍米混为一体即可。

黍米粽子 成分与蒸米同。黍米和大枣水浸后，用苇叶为皮，马莲草系扎，包作三角锥体。煮时，用重物压稳，以防黍米散出。故老云，以陈年苇叶包皮，最富佳味。

米面煎饼 以玉面和米面各半掺兑，调成粉糊，发酵后，用铁鏊摊烙。一般在冬季制作食用。

团子 一种形似馒头的笼蒸食品。包皮用玉面和黍米面掺兑的面粉制成。所用玉面，一般以新收的玉米碾成湿面，黍米面三分之一，以温水揉和成粉子，置放炉台发酵后使用。团子馅以红豆和大枣为原料，煮烂后捣成泥。下笼的团子，金黄光亮，软甜不腻，堪称粗粮细作的佳食。这种食品仅在腊月专制，供春节前后食用。

食用团子的风俗至今盛行。每到腊月，许多人家就为蒸团子忙碌起来。大户人家往往八斗一石地碾制玉面粉子，数以百计蒸团子。同时，还要制一些白玉面馍和白玉面豆包。人们将团子冷藏起来，一般可以吃到正月十五以后。

小麻花 俗名麻糖，是油炸面食。解放前多用米面制，现在普遍以白面制。专供春节期间食用。

茶面 是一种半熟的面粉。其原料以小米为主，掺入少量小麦或杂粮（如玉米、高粱、黄豆等），加荆芥、大料、小茴香入味。将所有原料混炒，小米达七成熟，然后碾成面粉。食用时，取适量茶面，以凉水释稀，倒入滚水锅中搅匀，以生姜和盐调味。这种汤



食呈咖啡色，有浓郁的荆芥香味，俗名米面茶，是传统的年饭之一。

炒面 是一种粉状干粮。原料以玉米为主，掺入少量黄豆。其制法是，先将玉米、黄豆炒熟，加一些干柿、大枣、山楂等干果，碾成面粉。过去，多在伏天制作。据说，伏天吃炒面是为了防止痢疾。六十年代以来，炒面的食用日趋稀少。

凉粉 是一种浇卤食品，用绿豆粉面（俗名大粉面）制成。其制法是：先以二倍（按容积计）于粉面的凉水将粉面稀释，大火坐锅，添入五六成水。水热后将粉糊倒入，加少许白矾，不停地搅动。将熟，换文火，继续加快搅动，直到变成青色，一挑拖丝不断，随即倒入盆中，晾凉成为粉坨。食用时，将粉坨扣于案上，用旋勺旋作条状。也可趁热将粉糊倒在案上，摊成粉皮，晾凉后，切成长条。通常浇鸡蛋臊子助食，吃时感到清凉透心。这种食品属于清明节食品之一，也作夏令清热败火的小吃。每到夏天，街市卖凉粉的摊点比比皆是。

## 副食和蔬菜

### 一、副食

惯用的副食品主要有：猪肉、羊肉、鸡蛋、豆腐、粉条等。猪肉多用于制臊子、熬烩菜，做菜馅等；羊肉仅在冬季食用，多用于制饺子馅；鸡蛋、豆腐一般用于制臊子；粉条，在副食品中占有重要位置，制作烩菜、熟菜馅常常作为主料。

八十年代前，副食品平时极少食用，一般只逢年过节或待客时食用。

### 二、蔬菜