

中国民间文化遗产抢救工程  
《中国民俗志》(县卷本)丛书



# 新密民俗志

下卷



主 编：高力升

副主编：郑国顺 王衍村

中国民间文化遗产抢救工程  
《中国民俗志》(县卷本)丛书

# 新密民俗志

下卷



《新密民俗志》编委会  
新密市文学艺术界联合会  
新密市民间文艺工作者协会

**图书在版编目(CIP)数据**

中国民俗志(县卷本)新密民俗志

新密市民间文艺工作者协会编

成都:成都时代出版,2009.9

ISBN 978-7-80705-639-3

## 新密民俗志

---

《新密民俗志》编委会 编

出版发行 成都传媒集团·成都时代出版社  
地 址 成都市庆云南街19号  
印 刷 新密市电力印刷厂承印  
开 本 850mm×1168mm 1/32  
印 张 34  
插 页 19  
字 数 1000千字  
版 次 2009年9月第1版  
印 次 2009年9月第1次印刷  
印 数 1000套  
书 号 ISBN 978-7-80705-639-3  
定 价 80.00元



谨以此书献给

中华人民共和国

成立六十周年



## 《中国民俗志》总编委会

顾 问

贾 芝 冯元蔚

名誉总主编

冯骥才

总 主 编

白庚胜

副总主编

罗 杨 陶立璠 陶思炎

执行总主编

向云驹

执行副总主编

王锦强

# 《新密民俗志》编委会

主任：王铁良

副主任：谢霜云

编委：蒿铁群 朱永森 卢国旗 王微  
付建峰 张玉娇 曹智富 姚志伟  
邓国锋 屈学敏 张延祥 吕新中  
杨春杰

顾问：夏挽群 程健君

总编：付建峰 张延祥

副总编：马遂昌 马建敏

主编：高力升

副主编：郑国顺 王衍村

编辑：魏锦池 杨建敏 张儒彬 陈书杰  
于惠萍

撰稿：高力升 郑国顺 王衍村 魏锦池  
马遂昌 杨建敏 马建敏 梁冠山  
慎广建 张儒彬 张水泉 于惠萍  
蒋仲秋 郭焕章 高天保 李改玲  
张平安 梁秋红 张树森 裴发明  
许恩来 楚金章 陈凤英 刘艳秋  
王国昌 马红娟 赵玉青 徐金镞  
郑梅芹 王斌 王书香 马建坤  
王秀杰 张有林 王建英 杨水旺  
陈学柱 樊书顶 张双全

## 第四章 生活民俗

565	第一节 服装饰物
565	一、儿童服装
569	二、成人上衣
572	第二节 发型
572	一、孩童发型
573	二、成人发型
575	三、剃头
577	第三节 饮食习俗
577	一、面食
577	（一）饺子
579	（二）馒头
579	（三）腊八粥
580	（四）春卷
581	（五）元宵
581	（六）冰糖葫芦
582	二、酒令与骨令
584	三、饮食与食具
584	（一）食具的沿革
587	（二）旧时的饮食业习俗
591	（三）饮食业的“七角活”
593	（四）筷子古今
595	（五）宴席筷礼与忌讳
597	四、地方名吃

- 597 (一) 新密煎饼  
598 (二) 新密鸡肴  
600 (三) 新密鸡俗  
602 (四) 熘银条  
603 (五) 带把肘子  
604 (六) “甜县”蒸三圆  
604 (七) 崔岗凉粉  
605 (八) 烙馍  
606 (九) 拔丝菜  
608 (十) 烙家常饼  
609 (十一) 碾转  
611 (十二) 酸菜与酸辣味  
612 (十三) 榆钱  
613 五、传统名菜  
613 (一) 烧酿七星蛋  
614 (二) 观音堂狗肉  
615 (三) 金丝吊葫芦  
616 (四) 面筋  
618 (五) 冬瓜盅  
621 (六) 红娘自配  
622 (七) 宫门献鱼  
623 (八) 锅耙肉片  
624 (九) “知了”的吃法  
625 (十) “饼子馍”的来历  
626 (十一) 胡萝卜与“人参堂”  
628 六、家宴礼俗  
628 (一) 跪拜礼  
629 (二) 寿桃  
630 (三) 寿面  
630 (四) 寿辰宴  
631 (五) 馍馍礼



- 632 (六) 燎锅底  
632 七、筵宴习俗  
632 (一) 新密古今筵宴  
634 (二) 宴请习俗  
635 (三) 席位的安排  
636 (四) 菜肴的摆放  
637 (五) 上菜程序  
638 (六) “三套碗”筵席  
639 (七) “十二”果碟  
640 (八) “四四”席  
640 (九) “三清桌”席  
640 (十) “连汤九”席  
641 (十一) “十三花”席  
641 (十二) 求子食俗  
642 (十三) 小李寨村的村宴  
646 (十四) 新密民间筵席  
648 八、生活习俗  
648 (一) 年初一，不杀鸡  
650 (二) 好借好还，再借不难  
651 (三) 认干亲保平安  
652 (四) 出门吃“饺子”  
652 (五) 食花生米的说法  
653 (六) 看客做菜  
653 (七) 鱼汤和百合菜  
653 (八) 余意思  
653 (九) 饮食  
653 (十) 菜肴  
654 九、野菜的制做  
654 (一) 以树的叶或花为菜  
655 (二) 野菜  
655 (三) 干菜

- |     |               |
|-----|---------------|
| 656 | (四) 腌菜        |
| 657 | (五) 晒酱        |
| 658 | (六) 腌糖蒜       |
| 659 | (七) 冻蒜        |
| 659 | 十、饮食与保健       |
| 659 | (一) 食疗        |
| 664 | (二) 烹饪小常识     |
| 667 | 十一、饮食俗语       |
| 667 | (一) 饮食器具      |
| 668 | 十二、饮食禁忌       |
| 671 | 第四节 居住        |
| 671 | 一、房屋建筑        |
| 671 | (一) 土窑洞       |
| 673 | (二) 天井院       |
| 674 | (三) 草房        |
| 677 | (四) 瓦房        |
| 678 | (五) 平房        |
| 678 | (六) 砖圈洞       |
| 679 | (七) 楼房        |
| 680 | (八) 庵棚        |
| 681 | 二、庭院布局        |
| 681 | (一) 住房        |
| 682 | (二) 门楼        |
| 683 | (三) 院墙        |
| 684 | 三、风水在居住环境中的应用 |
| 685 | 四、建房风俗        |
| 685 | (一) 动土应好      |
| 686 | (二) 安置门窗      |
| 685 | (三) 放梁        |
| 686 | 五、搬家习俗        |

## 第五章 文艺民俗

688	第一节 民间戏曲
693	一、豫剧
694	(一) 豫西调
694	(二) 豫东调
694	(三) 祥符调
695	(四) 高调
695	(五) 沙河调
695	(六) 豫剧的调
695	(七) 笛牌
695	(八) 弦牌
695	(九) 豫剧的行当
696	二、曲剧
697	第二节 新密市演戏习俗
697	一、敬老君爷戏
698	二、贺老君爷生日
698	三、庙会戏
698	四、还愿戏
698	五、祝寿戏
699	六、土台戏
699	七、堂会戏
699	八、发财戏
699	九、丰收戏
699	十、还水戏
699	十一、贺喜戏
700	十二、白头戏
700	十三、加官戏
700	十四、唱神戏与三出头

701	十五、打开台
701	十六、踩头场戏
701	十七、头炮戏
701	十八、亮戏箱
701	十九、压台戏
702	二十、捎出戏
702	二十一、对台戏
702	二十二、打炮戏
702	二十三、破台戏
703	(一) 武破
704	(二) 文破
704	(三) 暗破
704	二十四、女加官司戏
704	二十五、小孩画脸
705	二十六、按季搭班
705	二十七、季头亮戏
705	二十八、季末戏
705	二十九、封箱戏
705	三十、署戏
706	三十一、点戏
706	三十二、架子戏
706	三十三、送腰台
707	三十四、花场
707	三十五、管台
707	三十六、拉官戏
707	三十七、三天不穿白
708	三十八、不准看“顶台戏”
708	三十九、穷山沟富看戏
708	<b>第三节 建国后戏班演出习俗</b>
708	一、名演“老君戏”实为矿工演戏
709	二、改“古庙会”为物资交流会

- 709 三、专业户个人包场，村民看戏同乐
- 710 第四节 民间曲艺
- 712 一、河南坠子
- 713 二、三弦书
- 713 三、大鼓书
- 713 四、道情
- 714 五、大调曲子
- 714 六、山东琴书
- 714 七、拉洋片
- 715 八、曲艺的组织机构
- 715 (一) 三皇会
- 716 (二) 义兄帮派
- 716 (三) 十义兄弟帮
- 716 (四) 十人义兄帮
- 717 (五) 新密市曲艺队
- 717 九、曲艺艺人的演出场所
- 717 十、新密市曲艺行业演出习俗
- 717 (一) 拜师
- 718 (二) 暗语行话
- 718 (三) 行艺行规
- 718 (四) 曲艺行业在社会上的地位
- 719 (五) 演出习俗
- 720 十一、演出的主要曲目
- 721 十二、曲艺演唱程式
- 758 第五节 民间音乐
- 774 第六节 民间舞蹈
- 775 一、龙灯舞
- 781 二、狮子舞
- 786 三、挑经担
- 791 四、鹞蚌舞
- 794 五、张公背张婆

- 796 (一) 服装
- 797 (二) 主要道具
- 798 六、旱船
- 800 七、竹马舞
- 802 八、小车舞
- 803 九、背歌
- 805 十、高跷
- 807 第七节 民间工艺
- 807 一、民间工艺沿革
- 808 二、纺织工艺
- 808 (一) 纺织工具
- 809 (二) 纺织工艺
- 812 (三) 新密手工纺织现状
- 813 三、编织工艺
- 813 (一) 草编
- 814 (二) 条编
- 815 (三) 席编
- 816 (四) 竹编
- 816 四、刺绣工艺
- 820 五、密玉雕刻工艺
- 821 (一) 密玉开采加工史
- 824 (二) 琢玉工艺
- 825 (三) 密玉的加工程序
- 830 (四) 密玉的雕刻技艺
- 832 (五) 密玉质量等级与价格
- 833 六、石雕工艺
- 833 (一) 新密悠久的石雕史
- 836 (二) 新密石雕工艺
- 837 七、砖雕工艺
- 837 (一) 新密砖雕史
- 839 (二) 砖雕制作工序

- 839 (三) 砖雕的表现形式及技法特点
- 839 八、木雕工艺
- 840 九、陶瓷工艺
- 840 (一) 悠久的陶瓷烧造史
- 843 (二) 平陌陶瓷
- 845 (三) 崔沟陶器
- 845 (四) 侯庄花盆
- 846 (五) 新密陶瓷制作工艺
- 851 十、砂锅制作工艺
- 851 (一) 新密砂锅的炼制历史
- 852 (二) 砂锅制作工艺
- 853 十一、桑杈制作工艺
- 853 (一) 桑杈生产历史
- 854 (二) 桑杈制作工艺
- 856 十二、手工造纸工艺
- 856 (一) 悠久的手工造纸历史
- 858 (二) 复杂的手工造纸工艺
- 859 (三) 新密手工造纸的传承
- 860 十三、剪纸工艺
- 862 十四、银匠砧活
- 862 (一) 白寨银匠砧活的传承
- 863 (二) 银匠砧活工艺
- 864 十五、大隗牛肉加工工艺
- 864 (一) 大隗牛肉加工史
- 865 (二) 牛肉加工工艺
- 866 十六、荷叶饼制作技艺
- 866 (一) 荷叶饼的历史
- 867 (二) 荷叶饼制作工艺
- 869 第八节 民间口头文学
- 873 一、民间故事传说
- 873 (一) 远古神话

- 877 (二) 神话人物  
882 (三) 人物传说故事  
889 (四) 史事传说  
896 (五) 地方传说  
906 (六) 动植物传说  
919 (七) 民俗传说  
924 二、歌谣  
924 (一) 劳动歌  
925 (二) 时政歌  
926 (三) 仪式歌  
928 (四) 情歌  
932 (五) 生活歌  
939 (六) 历史传说歌  
940 (七) 儿童歌谣  
943 (八) 其它歌谣  
946 (九) 经歌  
949 三、谚语  
949 (一) 事理谚  
950 (二) 修养谚  
961 (三) 家庭谚  
966 (四) 自然谚  
975 (五) 农业谚  
981 (六) 工商谚  
984 (七) 文体谚  
988 四、歇后语  
1015 五、民间俗语  
1015 (一) 亲属称谓  
1016 (二) 生活用语  
1017 (三) 自然现象用语  
1018 (四) 人体用语  
1019 (五) 各种生物用语



1020	(六) 婚丧、生育用语
1020	(七) 人品、性格用语
1021	(八) 动作与动态用语
1022	(九) 其它用语
1024	附 录·《新密民俗志》编纂人员简介
1036	后 记