电白侨乡



中共电白县委宣传部　电白县文化局
电白县文学艺术界联合会　电白县文化馆　合编

电白县外事侨务办公室协办

2.465.4

需要全本请访问 www.ertongbook.com

034038
A0316084

电白民俗大观

K892.465.4
1
茂名市文联
2000.10
赠书

中共电白县委宣传部　电白县文化局
电白县文学艺术界联合会　电白县文化馆　编

一九九四年十一月

034038

《电白民俗大观》编纂委员会

主　　任　潘竞春

副 主 任　张炳炤　叶　锦

主　　编　陈明心

编　　委　潘鹏飞　郭世明
黄子君　唐　毅
朱振文　邓文威
刘俊才　李　广
梁帝森　钟东标

● 封面题书　陈光宗
● 封面摄影　区叔元
● 责任校对　陈　群

前言

民俗一词，是民间风俗的简称，其涵义，古有所释。《周礼》："上所化曰风，下所习曰俗"；《汉书·地理志》："凡民函五常之胜，而其刚柔缓急，音声不同，系水土之风气，故谓之风；好恶取舍，动静忘常，随君上之情俗，故谓之俗"。可见，民俗是伴随着人类的活动而产生和发展的。它是民俗文化的根基，是当时当地民族精神和民间意识的体现。因此，对我县民族、民间近、现代所承传的各类民俗事象全面地进行一次认真的收集、整理和编辑成书，为我国、我县民俗史的研究和移风易俗工作提供翔实的参考资料，这对于继承和弘扬中华民族优秀文化传统，促进两个文明建设，都具有深远和特殊的意义。为此，我们于1992年4月5日，印发《启事》征集稿件，决定编辑出版此册《电白民俗大观》。

电白位于广东西南部，依山面海，毗邻港澳，人杰地灵，物产丰富。自南北朝梁大通中（528年）建郡县以来，已有1466年的悠久历史。一千多年来，人们在这块土地上生息繁衍、经营劳作，在各个不同时期的政治、经济、文化及县内外不同地域民俗的相互影响下，我县各镇形成了形式大同小异，内容丰富多彩，名目类别繁多的民俗。因来稿所限，本书收录的仅是它其中的一小部分。不过，这一部分资料很有地方色彩，具有一定程度的典型性，可以说是电白

民俗的一个缩影。如蛋民衣食住行的习惯、婚育丧祭的习礼，沿海和平原岁时节日的习例、宗教信仰的习举，城镇社会似礼的习矩、社会人生的习气，山区和沿海生活禁忌的习规，本土文化娱乐和风情的习俗等，都各具特色，有些甚至是省内外所少见的。故此，尽管稿少也将它编纂成书，供读者参考研究。

本书是依据《广东民俗大观》的编纂宗旨编纂的。为此，谨节录其《后记》中重要的一段，以帮助读者更好地理解和使用本书。《广东民俗大观》的主编刘志文先生在该书的《后记》中说："为正确对待民间传统文化，我们在坚持以收录良俗为主的前提下，为保留民俗的历史面貌，对于那些虽已不传的一部分陋俗或恶俗，也作了适当的收录。目的是，一方面供当代省内外的人们了解和认识广东，让后代了解广东民间文化的今天与过去，另方面也可供专业研究工作者作为资料而研用。……但，从建设精神文明这个角度看，陋俗与恶俗都是要彻底加以摒除的。正因为要摒除那些陋俗与恶俗，我们才有必要将其收录，以供人们去认识它、研究它，进而批判它，摒除它，以达到弘扬和创新优良民俗，建设文明的目的。"

由于编者水平有限，经验不足，编纂上的缺点在所难免，恳请读者指正。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

目　录

●衣食住行…… 1
电白蛋民的衣食住行习俗…… 1
名闻遐迩的电白“蚝炸”…… 3
味道香郁的电城“鱼炸”…… 4
电白南风螺…… 5
香喷松脆的电城“鱼生”…… 6
清甜香脆的电城“炒米饼”…… 8

●婚育丧祭…… 10
昔日电白婚嫁习俗…… 10
电白蛋民的婚俗…… 13
博贺镇渔民婚俗…… 15
电城人的婚俗…… 17
博贺渔妇“坐月”…… 19
死人与“做七”…… 20
电白蛋家扫墓习俗…… 22
博贺渔民重扫墓…… 23
海方人的墓地及扫墓习俗…… 24

●岁时节日…… 26
腊月大扫除…… 26

观珠镇年初五扫地送穷习俗…… 26
电白民间贴门神习俗…… 27
丁村洗夫人圣诞的乡俚…… 28
特的汉人坡“年例”…… 30
电城土地庙“年例”…… 32
水东“陈罗古庙”年例习俗…… 33
电白正村元宵节演戏风俗…… 38
博贺港的端午节…… 39
岭门镇夏蓝村端午节习俗…… 40
电城的“鬼子节”…… 43
博美村年例来历…… 47

●宗教信仰…… 48
电城“城隍庙”…… 48
霞洞“番薯林公庙”…… 50
沙院“一觉庵”…… 52
天后宫的传说…… 53
电白民间奉承灶君的习俗…… 55
电城人祀奉钟馗画像…… 57
爵山打醮道士上刀梯…… 58

●社会仪礼…… 60
槟榔与电白人嫁娶礼节…… 60
做“生日”的习俗…… 61
毕业酒…… 62

●社会生产…… 63
马踏的雇工市场…… 63
电城地区闻名的五种好物产…… 64
博贺特产话沙虫…… 65
电白“沙琅豉油”…… 67
誉满南粤的广兴隆烧腊食品…… 69
爵山海胆…… 70

●文化娱乐…… 72
传播新思想新文化的中山剧社…… 72
技艺不凡的粤剧女班戏…… 73
电城民间的龙、凤、鳌、狮舞…… 76
电白的“醒狮过山”舞…… 78
电白民歌…… 79
马踏“海话”情歌…… 82
电城街头的粤曲卖唱…… 84

●社会人生…… 87
吃“无情鸡”…… 87
三棵芋头一本戏…… 88
谷行巷的烟花血泪…… 89
荒唐滑稽的电城戒烟所…… 92
昔日电城赌博种种…… 93

●生活禁忌…… 100
博贺渔民的禁忌…… 100

观珠昔日晚上不可照镜子…… 100
●风情典故…… 101
电白的“趁海”与“捉坝”习俗…… 101
电城钟鼓楼趣闻…… 103
电白正村“扯藤渡”…… 105
正村人护林爱鹤的风俗…… 106
电白农村“年例”之夜抢炮头…… 107
电白妇女元宵节“偷青”习俗…… 108
蔡屋村“妆春”、“扮菩提”风俗…… 109
电城元宵节送莲花灯…… 111
马踏“相思河歌会”…… 112
旧戏班的“大镬饭”…… 113
穷人主顾的故衣铺…… 115



衣食住行

电白蛋民的衣、食、住、行习俗

电白沿海地区有不少蛋民，其中博贺、水东最多。解放前，蛋民多居艇上，俗称“蛋家”。一只小艇，长不过7米，宽不过2米，却是全家安身之所，有些还三代同住一艇。善持家者，还在艇上饲养三鸟，鸟笼系吊于艇舷。在水东、博贺则有不少蛋民沿海边架棚聚居。这些木棚俗称“蛋家棚”，小者仅6平方米，大者也不超过10平方米，一律为鸽笼式的高脚楼，一排排地紧挤在一起。人住棚上，艇泊棚下，潮涨时，棚与海仅一板之隔。但不论住棚住艇，他们都很讲究清洁卫生，棚面、艇面经常洗刷得洁净光亮，一尘不染。

解放后，蛋民的生活和居住环境逐步改善。在人民政府的关怀和安排下，蛋民先后在陆地定居，不再在艇上过着漂泊的生活。他们拆除木棚，建起一座座楼房，海边的“蛋家棚”已无踪迹。博贺镇现有一条“渔民新街”；水东镇蛋民过去聚居的海滩，现已建成一条椰树成排的“海滨大街”。

解放前，蛋民全靠所居住的小艇捕鱼或运输为生，过着艰苦简朴的生活。他们世代漂泊海上，四海为家，常遭台

风、暴雨袭击，船沉、人亡的事经常有所发生。严冬，寒冷似剑，海水如冰，他们便饮酒以暖心身；因此，男人普遍嗜酒成性，加以死神常随风暴降临，更形成他们“今朝有酒今朝醉”的人生观念。女人普遍佩戴金戒子及银制的耳环、项链、手镯。妇女的围裙带及男女的帽带、裤带也是银制品。他们并不是仅仅为着装饰，更不是在显示生活的富裕，就算最穷的蛋民，也缩衣节食，把辛劳挣来的低微收入节省下来，购置上述金银手饰佩戴身上，其主要的作用是为防万一沉船遇难，好让发现其尸体的人可从中获得收尸埋葬费，以免死后身葬鱼腹或曝尸海滩。蛋民的孩子，自小就被用绳索缚住腰部系于艇上，一是防孩子不慎跌落海去，二是便于把孩子放下海里熟习水性。蛋民世代文盲，迷信意识浓重，无论艇上、棚内，家家户户都奉敬着“观音”塑像或神位，每逢农历初一、十五，就烧香叩拜，祈佑海上平安。平时更有诸多禁忌，如客人上船，不能脚踏或坐船头，船在行驶时，不能把脚放下海中；吃饭时，汤匙不能背朝天放；称“汤”为“汁”等。

在劳动中，一般由男人撒网、收网，故男的练就肩宽臂力大的体魄和倔强坚韧的性格。女人摇橹、撑船，操作起来挺胸、突臀出力并头向前伸，从而使她们的胸部及臀部特别发达；上陆地走路时，其姿态仍如艇上操作一样，更显其健美的曲线和身段。

蛋民的穿戴亦另具风格。解放前，男人总爱穿仅过膝而宽的唐装裤（据说便于海上劳作），远看，很象现在一些妇女的超短裙；不论内衣外衣，均喜用染鱼网的薯莨水染后才

需要全本请访问 www.ertongbook.com

穿（据说能耐抗咸水的侵蚀）；女人则喜欢穿窄腰紧身的短衫，无论在家或外出均于腰间系一条绣花边的短围裙。男女均戴一色竹制的防风“蛋家帽”（形似古代的大铜锣，故又称“铜锣帽”）。解放后，男女的穿着已随着生活的改善和与陆地居民的同化而换了新装，但戴的仍然是“铜锣帽”；妇女仍然是花边短围裙不离其身。

（邓文威）

名闻遐迩的电白“蚝炸”

蚝，学名“牡蛎”，是一种贝壳类海产品。其壳厚，表面呈凸凹不平的不规则状，生长时，下壳固于浅海滩的石上。其肉鲜美，醇香爽口。电白人吃蚝的方法多种多样，炸、炒、蒸、煲各具一格。鲜蚝炒面，炒粉，特别香滑爽口；选较大的鲜蚝加些蒜粒清蒸，熟后碟上蚝油四溢，醇香滑口；如用鲜蚝滚汤、煲粥，更是滋补之食，尤其秋冬季节，更能收滋阴润燥之药效；但最脍炙人口的是炸蚝。电白“炸蚝”，遍及城乡，闻名遐迩，历来为酒楼、宾馆及宴席上的佳肴。

清朝与民国期间，电白的“蚝炸”，是将鲜蚝放进陶盆，与米粉、葱粒搅匀后，再一勺一勺的放下已滚开的油锅猛火炸熟。这样炸出的“蚝炸”香脆爽口，引人垂涎，多吃而不厌。电白“蚝炸”，以电城镇最兴盛。该镇鱼菜市场上

没有专供制售“蚝炸”的场地，一排排“蚝炸”摊档摆有几十摊，顾客常满座。不少人接待客人，必带到“蚝炸”摊档来，以此显其盛情。镇内“蚝炸”摊档虽有百摊之多，但要吃“蚝炸”，往往还要在摊档前排队等候，可见当地吃“蚝炸”已成风。有些顾客往往是一壶白酒，一碟“蚝炸”，或独酌独饮，或三两友人相对畅饮，那刚起锅的香脆爽口的“蚝炸”，如酒一般醉人。

解放后，电白人吃“蚝炸”之风更盛。在电城、水东、大榜、爵山、博贺、龙山、树仔、麻岗、旦场、陈村、沙院等沿海圩镇，“蚝炸”摊档摆满大街小巷，茶楼、酒店及家庭喜庆的宴席上，“蚝炸”更是必备的菜式。其炸法与吃法又有新招。解放前，用葱粒混炸成圆底尖顶的塔形蚝炸，如多吃了有腻而燥热之感；现在不要葱粒，用纯米粉浆搅匀炸成不规则而成片的“蚝炸”，这样炸下锅时间短，吃时用纤维少而脆口的生鲜玻璃菜（又名生菜）叶加上香盐粉，把蚝炸片包卷起来吃，更加香脆爽口，多吃也没有腻、燥之感。

（邓文威）

味道香郁的电城“鱼炸”

电白县电城镇是一座滨海城镇，鱼产非常丰富。因此自古以来，电城居民都有吃鱼的嗜好，并且讲究鱼的烹调方法。相传清朝中叶，电城开始有鱼炸食品，后来成了别有风

味的民间小吃，它的美味已闻名遐迩。

电城鱼炸的原料是鲜鱼和黏米粉。制作方法：用水浸洗黏米，滤干，放入石臼舂成米粉；将米粉倒入有釉底的圆钵里，注入一些开水，稍为搅和，再加冷水，调成糊浆，以不稀不稠为好；把花生油倒入镬内煮沸，然后把鲜鱼片糊上米糊浆，入镬油炸；等到两面炸酥、熟透，便可起镬。趁热食之，尤为香脆。若全用冷水调成米粉糊浆，炸成的鱼炸，食之韧而不脆，味道也逊色几分。

电城人爱吃用新鲜海鳝、甫鱼炸的鱼炸，因为这两种鱼腥味浓，炸成鱼炸味道特别香郁。

无论是何方客人，要是有机会到了电城，如没有吃上鱼炸，都会成为一件憾事。享誉已久的电城鱼炸，现今已成为广东各地大宾馆餐厅的桌上佳肴。

（刘俊才）

电白南风螺

电白濒临南海，迂回曲折的海岸线长２２０公里。沿岸浅海水域辽阔，滨海的电城、龙山、博贺、树仔、大榜、爵山、麻岗、旦场、陈村、水东等地区都生产南风螺，全县年产约达5万多吨。南风螺，属介壳类动物，形似蜗牛，外壳呈螺旋状，口宽尾尖。其壳厚且坚硬，肉醇香爽口。它一年四季生长于浅海中，七、八月间为盛产期。

电白南风螺，肉质肥厚，滑嫩醇香，多含蛋白质和人体不可缺少的铁、碘、钙等矿物质。患有鼻炎者，常吃南风螺可起辅助治疗之效，并有滑大肠之功能。

电白沿海地区群众历来有喜吃南方螺的习惯，常年都有摆卖南方螺熟食的摊档，其中以水东、电城、博贺最多。一张矮脚方桌，周围安置矮小木凳，一人经营管理的南方螺小吃摊，常坐满本地和外来的食客。方桌上用木片隔成三格，分别放着大、中、小三等熟螺，其价钱亦按螺的大小分等。摊主备有两端尖的牙签（或竹签），供食客挑螺肉之用。挑螺肉要讲技术，用牙签刺入螺口的头肉之后，不要急着一下就把肉挑出，这样会把螺肉尾段拉断在壳内，再无法取出来。螺肉尾部是最富营养、最嫩滑醇香的部分。要慢动作一拉一缩，两三回之后，使螺肉与壳松脱后，再沿壳的螺旋方向把整个螺肉拉出。将螺肉蘸上羌醋辣酱吃，其味道更好；不吃则已，一吃非吃它好几只才感过瘾。

近年，电白的南方螺除供应本县和邻近县区的需要外，还大量出口创汇。台湾、香港不少公司、商人都来电白沿海地区订购或收购，把南方螺分开大、小等级经过冷冻后装成一箱箱运往香港、台湾或外国销售。（邓文威）

香喷松脆的电城“鱼生”

电城街头摆卖的脍炙人口的“鱼生”，是人人爱吃的美

味食品。

电城“鱼生”，是用产于淡水中的鲩鱼作原料，用汾酒、浙醋、姜汁、酱油、淮盐、白糖、芝麻油、花生油为佐料，加以炸粉条、香菜配料制作而成。街边摊档“鱼生”的制作方法：先将鲩鱼切成薄片，然后将鱼片放入有釉的圆底瓦砵里，浇下汾酒、浙醋，随浇随用手指搅拌，至鱼片呈半熟色泽，再浇下姜汁、酱油，撒入淮盐、白糖。当浇、撒这些佐料时，要用手拌匀，使鱼片吸入其味。最后浇入芝麻油、花生油，将“鱼生”盛于碟里，放上炸粉条和香菜，便可进食。

年间夏秋天傍晚，电城十字街骑楼底下摆开了“鱼生”摊档，很快便围拢不少人，他们除了要买食“鱼生”，还要观看摆摊者的“鱼生”制作手艺，以学会制作，在家里自己弄一些“鱼生”品尝。

昔日，电城的许些官僚、财主、绅士和商店老板，每晚去俱乐部寻欢作乐，经过十字街见到街边“鱼生”摊档，必然叫俱乐部侍候人买回几盘，作当晚“夜宵”食用；若是侍候人有事而迟过时间买不到“鱼生”，官僚、财主们往往叹出几分失意之声。那些贫穷的居民，没有钱买“鱼生”食，每逢上街闻到“鱼生”香喷喷的味道，也总是望而兴叹。

凡是吃过电城“鱼生”的人，都异口同声说这是一种味道新鲜可口的民间美食。

（刘俊才）

清甜香脆的电城炒米饼

电城炒米饼，香脆，清甜，味美，耐贮存，是驰名已久的民间饼食。

清甜香脆的电城炒米饼，始于民国初年。相传当年有一制饼的人，从外地来到电城开设一间小饼铺，用黄片糖溶成糖浆，和上炒熟了的黏米磨出的米粉，制成饼食出售。电城一些居民买吃了这种饼，都异口同声说是好饼。后来，电城许多居民学到了这种饼的制作方法，每到春节之时，家家户户都制作炒米饼，供全家过新年品尝和待客送礼之用，这便成为民间节日小吃的风俗。

炒米饼的原料，是炒熟黏米磨成的米粉，黄片糖加水熬成的糖浆，花生仁，肥猪肉和土白糖等。制作时先将猪肉煮熟，切成薄块，将之沾上土白糖待用。花生仁炒脆，剥衣，舂成粉粒。然后将米粉倒于浆上，堆成窝形，往粉窝倾入糖浆，随倾随用手将米粉、糖浆搅和，成为饼料。这时拿来饼印子，将些许饼料放入印子底面，放上一块猪肉和些许花生粉粒，再往印窝填放饼料。至满，用钝刀刮平，拿光滑贝壳揉转饼面，使之压实和平靓，用小木棰往饼印边沿轻敲几下，饼松动了，倒入竹筛上面。一筛满了，捧放于内置有炭火盆的箩筐上烤烘，等到饼干硬了，便可食用，也可收集起来放入不透风的陶瓷埕子里贮存。

电城居民家庭里制作的炒米饼的米粉，是人力推转石磨子磨出来的，粉质细而软。磨粉时，往磨盘洞口放入炒米，

需要全本请访问 www.ertongbook.com