

好前襟后襟，颈部挖一圆孔，两腋下用布条连结，对口，缀盘扣，这样穿起来舒适轻便宽松。

男人还有一种特殊的服装，叫套裤、棉坎，这是一种便于劳作的轻便服装。棉坎是棉袄去掉袖子、掩襟，左腋下系扣；套裤是只做两条棉裤腿，臀部及腰全部挖空，同布带吊在腰间用裤腰带系紧，这样干起活来轻便不热又透气。

男人还穿有大衫和棉袍，有脸面地位的男人，或者是一般人家的男人出门串亲戚、陪客相亲都要穿大衫，就是在布衫下边又要多出一截布，一般压住脚面为止，掩襟、左腋下系扣。棉袍一为压风暖和，二为排场长脸面，男人多喜欢穿，如果是干活穿棉袍不方便，腰间系一搭包，即用宽一尺左右、长两米左右的布缝边制成，干活时系上搭包，把棉袍前襟塞在搭包里，推车赶车走路，既压风又方便。

1956~1957年，长葛一带还时兴过高提腿棉裤，全为女人穿。棉裤腿高到膝盖下，下穿棉线打成的厚袜子，用袜带绷紧，裤腿宽一尺二寸左右。

男女儿童冬装和春秋装夹袄，都用和尚领，即为掩襟样式，围绕脖颈一圈用白布缝宽布沿衣襟到左腋下，同和尚所穿的上衣衣襟一样，所以叫和尚领。小孩裤子分开裆和不开裆两种。冬天怕儿童冻脚，在棉裤下边缝上棉袜连为一体，称为带脚棉裤。

夹袄，是男女老少都穿的春秋衣装，表用好布或新布，里边用破布或赖布缝制成两层衣装，故称夹袄、夹裤。

上述这些服装，多由自家手工缝制。那时候只有公教人员穿中山装，尖领，上下四个兜，这种服装全由裁缝店缝制。

20世纪70年代，女人开始穿对襟衣服，掩襟上衣除老年人或农村妇女，年轻人穿对襟上衣逐渐增多，女式西服也开始出现。

80年代起，服装样式五花八门，应有尽有，老少同装，充分体现开放、时尚的服装之调。

第三节 服装的制作

新中国成立前后，不论县城、农村服装多为自家制作，各种服装都是比仿制作。比如做上衣，在裁剪时，找相同身材相同年龄的衣服，穿起合身，再把衣服展开铺在布上，用土块或粉笔划出大小，然后用剪刀按比照的大小画线，先裁身前襟



服装制作

后背，再挖领配袖，裁剪后再用针线手工缝制而成。即使农村的有钱户，也是请巧媳妇到家缝制衣服，那时农村乡邻请人做衣服是帮忙，富户请人做衣工钱一天一升麦。县城只有一两家裁缝店，为公教人员、乡绅、商贾制作服装。到20世纪60年代，县城搬到和尚桥后，在车站街、八七路中段才开有两家服装厂，设有门市接

收布料承做衣服。到70年代以后，县城服装厂增多，各乡镇大村落开始有缝纫社，有些富裕农户也开始购买缝纫机，手工制作衣服逐步由机制代替。到80年代，随着开放步伐的加快，人们的服装制作也发生了很大的变化，不仅村村镇镇有缝纫店，仅县城个体服装店就有30多家，个体服装户有100多户，分布在各个商场。由于价格便宜，制作手续简便，逐步取代了国营服装厂。到80年代末，长葛形成了几个比较大的服装加工厂，如官亭乡九牛站服装厂，一个村就有几十家厂，不仅内销，还出口换外汇。销售市场较大的有长社服装市场，商户有1000多家。进入21世纪，服装由制作发展到外地购进，长葛只剩几家服装厂。市场销售的四季服装多由武汉、开封、郑州等地购进，服装的制作也就由小型作坊发展到大规模的品牌化生产。

第四节 服装配套（鞋、袜、帽）

长葛一带有句俗话，叫作“穿衣戴帽，配够一套”。这就是说人们不仅对穿衣服讲究，在相配套的鞋袜帽子的穿戴上，也相对讲究。新中国成立前后，人们穿鞋多为手工制作，以布鞋为主，除公教人员穿皮鞋外，一般人穿布鞋，布鞋的做工是圆口，里纳鞋，鞋面为自家煮染的土黑布，底子是用麻缕掺米饭或白面稀汤掺和，糊在木板上晒干，叫隔被。然后鞋底样比试着裁下，再叠压起来，上下两面包上布，用麻捻成的细麻绳纳缀而成，然后再套上鞋帮制成。鞋帮用的是破被子，即用破布撕成块展开，用白面粘汤一层一层粘在木板上，有五六层，然后放在太阳底下

晒干再揭下来，用鞋样比试着裁下鞋帮，再用稠糨糊粘上鞋面布，并用斜子布条包边缝制后再上到鞋底上。富户和比较讲究的人穿千层底鞋，鞋帮一样，只是鞋底用被子剪成十多层，每层用白布包边，然后再用白线合成的绳纳在一起，再上鞋帮，这叫千层底鞋。那时的鞋面布料多为土布，也有极少数用洋布、斜纹布做鞋面。那时的女人也多穿和男人一样式样的布鞋。男女棉鞋有骆驼弯和上口鞋两种，后来发展有系带棉鞋，均为手工制作。到六七十年代，时兴过一段球鞋、力士鞋、皮鞋，多为公教人员穿，农村极少有人穿，大数都是以布鞋为主，但鞋的式样发生了变化。男的穿方口外绑鞋，女的穿方口带袷鞋，是在鞋帮上剪出一条布带，在左右脚外边缀扣扣上，带袷鞋分两种，有在左右两边系扣的，也有在鞋两边留带，在中间用花布带系起的。这时的男女布鞋有两种，一种是认脚鞋，一种是不分左右的任意穿。认脚鞋两只固定为左脚鞋和右脚鞋，鞋尖朝里。60年代以前，少女还时兴穿扎花鞋，就是在鞋的尖端布面，扎上花。花形多为大朵牡丹、月季等花形，也有带叶带枝的小花形，花样有在集会买剪好的花样，也有照别人的花样勾画用剪刀铰的。花样粘在鞋面上，用购买的彩色丝线一针一针扎制而成，这种扎花鞋多为少女穿。女人做寿衣时，也要做软底扎花鞋。小孩穿的还有虎头鞋，鞋帮由两部分组成，前边用丝线扎制成虎头，后两扇围在脚后跟连在一起，再与前脸虎头部分缝在一起，后边再缀鞋提跟，有棉、夹鞋两种。

80年代起，皮鞋逐渐多起来，也出现了人造革鞋，样式有系带、方脸松紧口两种。随着社会的发展，到21世纪，人们很少穿布鞋，乡村很少有人做鞋穿，因为做布鞋不时尚，而且费工费时，没有买鞋划算，人们几乎全是买鞋穿。鞋的种类也有原来的系带、方脸松紧鞋发展到休闲鞋、旅游鞋、女式皮靴、高跟、半高跟等多种式样的鞋。2000年后农村又有人开始做布鞋，不图时髦，图舒服、稀奇。

袜子的制作不同时期有不同变化，60年代以前，农村人穿布袜，公教人员穿洋袜。布袜是用手工制作，用棉布量脚缝制而成，有夹袜和棉袜两种，夹袜是两层白布缝在一起，棉袜是在两层白布中间夹一些棉花，洋袜是用棉线机制而成。乡村用的织袜机是手摇机，织成袜筒，再裁好用棉缝制袜，也有出售大机器制作的成形袜。70年代起，化纤袜普遍流行，并开始用毛线手工编制毛袜。随着毛纤工业的发展，袜子种类的齐全，人们不再用手工制袜。

帽子的种类也有很多。新中国成立前后，男人们多戴毡帽、一把抓、礼帽，也有乡村手工制作的棉帽、棉风帽，用在冬天遮风挡寒。公教人员戴棉耳朵帽、平顶

帽、礼帽、鸭舌帽，60年代，帽子基本上有平顶帽和鸭舌帽两种。除平顶帽、鸭舌帽外，还有火车头帽、老年无舌帽等，用料也由单纯的布料制作到刷绒、人造革、真皮等。

少年儿童戴的帽子，有人工制作的马虎帽、风帽、狗头帽。马虎帽是用布裁剪到脖颈下边，下为圆边，前边挖脸，额头上方缝缀银制老头像。风帽形状和马虎帽相似，但比较宽大，大到少年儿童的腰部，可以裹起半个身子，到后来又发展成风衣，可以将小孩的全部身子裹住防风御寒。狗头帽比马虎帽小一些，头上方缝制眼、耳、嘴，绿线缀穗，酷似狗状，脖颈处缀带，可以戴上不掉。这些帽子的制作，最早为农家土布，后来为机制染色平布，染色以大红为多，也有少量用绿色制作。

70年代，成年人的帽子仍为平顶帽和鸭舌帽，并时兴绿色军帽。妇女们的头饰有所改变，由原来系的方巾，即用彩色粗线织成花纹方巾，分毛线和棉线两种，用方巾裹起头，在脖颈处系住，或折叠塞起边，也有少数比较富贵的女人用纱巾，分绸、缎、纱三种。70年代后，女人开始用毛线勾制帽子，有圆帽（扣在耳朵以上）卷边，也有连下颌兜住带脸毛线帽，多为自家手工勾制，后来用户多，即出现机制带脸毛线帽。夏天遮阳光的草帽也在不断变化，新中国成立前后是麦秸编帽条，再用棉线把帽条缝成草帽，先缝帽篓，再沿圈扩大缝制帽檐。现在少儿戴的帽子五花八门，应有尽有，用料有皮、革、毛、棉以及化学纤维。

第五节 特种制服

只有工厂的工人上班时穿工装，袖口、腰间可以扣紧，在60年代前后，多以蓝色为主，布料为粗丝劳动布，上下装，并有平顶帽配套。有的效益好的工厂，也发解放军绿鞋和翻毛皮鞋。80年代以后，工装的式样仍为束袖口紧腰，但颜色用料多种多样，以体现本行业特点，并区别于其他行业。为选择用色用料，颜色有蓝（一般工厂）、绿（园林绿化部门）、黄（环卫工人）、白（饮食服务行业），还有绛红、紫色等，用料多为化学纤维。饮食服务业，厨师为大顶白帽，白上衣，服务员多为大红、大绿等色，绣边带花工装，头系小方巾，腰系花围裙，用料多以化学纤维为主，迎宾小姐着旗袍、长筒袜。

为了显示行业职能，便于工作，也有的在工装上印上厂名，或职业名称。

第六节 配饰

从新中国成立前后延续至今，男人们都有戴耳暖的习惯。耳暖是用棉布缝制套在耳朵上的保暖用品，月牙形状，正面绣小朵花，里边挖边套在耳朵上，两边耳暖用棉布带连在一起。

新中国成立初期，男孩马虎帽上缀有一排银制老头像，从中间往两边延续，一般为7个，中间一个大头像，两边各3个。到“文化大革命”时，“破四旧”，废止了这种配饰。“文化大革命”前，男女儿童还有戴脖项和长命锁的习惯，小孩出生满月，外祖母家吃喜面，要请银匠打造这类配饰，全为银制。脖项是粗银条，圆形，围脖子一圈，下边前用银条拧丝打扣，可去可戴。长命锁是打造的燕形锁，也有方块锁，下缀小银铃，用银制链子挂在脖子里。

女孩长大后，要打耳孔，戴耳坠，新中国成立前后耳坠多为银制，用银条打制成小圆环套在耳孔上，“文化大革命”时期废止，现又兴起，但多为金饰品，有黄金、铂金两种，样式有耳环、耳钉，耳环又分为带穗挂坠和小圆环两种。

女人还有戴簪子、戒指和手镯的习惯，新中国成立前后到60年代手镯多为银制品和玉制品，银制品手镯分为拧丝、蒜薹、操手套三种，拧丝是两根细银条拧在一起，蒜薹是一根圆银条打造成圆形，操手套是扁形银条制成，中间可以拉动，能大能小。80年代又出现了戴金镯，金手镯的样子有金链子、独杆带花纹金条多种多样。玉石手镯是玉石磨制成圆形，可以根据玉料的好坏，分出不同等级。

女人戴戒指，60年代以前多为银制品，也有戴玉石戒指的，但都是圆圈，也有富贵人家戴金戒指的，男人戴的金圈叫金溜子。80年代后女人们戴金戒指的多了，黄金、铂金、钻石的都有。

第七节 服饰礼仪

在新中国成立初期，结婚时新郎和陪客都要穿大衫或棉袍，有钱人还要在大衫、棉袍上套穿马褂。60年代以后，这种服饰已没有，但是人们有个习惯，凡是出门，或串亲戚要换新衣服。

儿童一般在12岁以前都要穿和尚领的衣服，成年后即着对襟便装或其他样式衣服。

公教人员 60 年代前在家时穿对襟便装，出门会客或上班上课时要穿中山装，直至现在仍有这种习俗，在家穿休闲服，出门穿西装。

家里死了人办丧事，要穿孝衫、戴孝帽致哀。如果是长子，孝帽后边要系一长带，飘落至脚部，如果死了一个老人，另一位老人还在，孝帽上边的角上系一个带籽的棉花球，如果两个老人都不在，不再系棉球。埋葬老人时，还在鞋上缀上一圈白布，五七后换穿孝鞋三年。

第八节 发型、胡须

男人的胡须，新中国成立前后至 70 年代，一般男人在 60 岁以后即留胡须，为三缕胡，嘴上边留八字胡，下颌留一须。为了不影响吃饭，方便好看，经常用剪刀修剪。也有在上唇上边留八字胡的，这种留法年龄多在 50~60 岁，60 岁以后留三缕胡。新中国成立前后，男人一般是用剃头刀剃头，村里有会剃头的，先用热水烫软头发，然后再用剃头刀剃。后来发展为用推子推剪，现在仍有人喜欢用剃头刀剃。

小男孩 12 岁以前前边留茶壶盖，比较娇的孩子脑后留一片头发，叫猪尾巴，到 12 岁时由舅父买头猪娃送给外甥，即剃掉猪尾巴，表示孩子已长大成人。80 年代以后，这种习俗已消失。

80 年代以后，男人的发型除光头外，有平头、分头、背头。平头分两种，有短发平头，也有寸头分头，又分正分、偏分两种，还有一边倒。背头又分偏背、正背两种。21 世纪，男人的发型变化多了，中老年人依旧，年轻人的发型随时而变，五花八门。

进入 21 世纪，时兴化学原料染发，男人为黑色，女人的颜色有黑色、棕红色、黄色等等。在新中国成立前后，农村女人花白了头发，出门串亲戚不好看，坐在灶台前，用手沾唾沫，抹灶门上的黑灰，然后再抹在头发上。曾有女人这样抹了黑头发，走到半路下了大雨，结果淋了一脸黑道子，闹出笑话。

女人的发型，在新中国成立前和新中国成立初期，当闺女时留一条长辫子，出嫁要上头，即用本家老人或嫂子把头发盘到脑后打髻，额前留有刘海，即标志由姑娘变成了媳妇。城镇妇女有剪短发留双辫的。

60 年代，除少数老妇盘头外，姑娘或小媳妇都留两条长辫子，70 年代时留短辫子，80 年代后，脑后留有缕头发用绸子布条扎起来，再往后，脑后扎一缕短头发。90 年代以后，女人时兴烫发、拉直板，发型变化也就多了，但中老年妇女烫发

少，青年妇女和姑娘披肩长发较多，或脑后束一束长发，也有超短发，剪平头的。

在60年代以前，农村妇女出嫁时，还有绞脸的习俗。姑娘出嫁时，由家中女人用两根细棉线拧成套，一头咬在嘴里，两只手各扯一根，一张一合，利用张合的拧动力绞掉姑娘脸上的毫毛。为了便于绞，还在姑娘脸上抹一些煤渣面。绞完脸后，姑娘就可以出嫁了。新中国成立初期，一些已出嫁的年轻妇女，为了好看，也有自己一人绞脸的习俗。

第二章 饮食民俗

第一节 饮食沿革

在新中国成立前后，人们的生活基本是半饥半饱，半粮半菜，而且多以粗粮为主。尤其是农民，除麦后吃一个月的细粮外，多数月份只能以粗粮、红薯糊口，个别差的农户甚至吃糠咽菜，忍饥挨饿。土改以后略有改善，一日三餐，早晚一般是馍、菜、稀汤，午饭多吃面条，不吃馍。到了60年代，粮食增收，人们生活得到改善，除了吃饱饭外，还能吃到少量肉、蛋。1958年后，大跃进中的盲目乱干，虚报产量，搞突击性的生产“放卫星”，使大量的庄稼、红薯未能及时收获，到嘴的口粮丢弃地里，再加上大食堂的管理混乱，使人们的生活水平急剧下降，1959年冬到1960年春，大食堂塌伙，农户缺粮少柴，饿急了的人们只能到地里拣红薯、白菜根、挖野菜充饥，直到1962年实行“预借地”，农民的生活才发生了好转。到70年代，由于“抓阶级斗争”，过于频繁的搞政治运动，使刚刚有起色的农业又处于停滞不前的境况，再加上当时农资供应紧张，农业收入很低，农民只能勉强维持生活，多以萝卜、白菜等大众菜补充，才得以填饱肚子。农村实行家庭联产承包责任制后，农民承包土地，自己种植，自主管理，农业生产收入大幅度增加，逐步从温饱型向营养型发展。90年代以后，人们几乎全是吃白面，这在六七十年代是想也不敢想的事，副食品也由原来的吃农家菜为主，逐步加大了肉蛋的食用量，基本达到了天天吃白面，不缺肉、鸡蛋，油大盐又香，天天像过年。进入21世纪后，人们的生活又发生了很大变化，不光讲究吃饱吃好，而且追求吃巧，讲究食物搭配，生活实现了营养型。由原来的吃粗粮到全部吃白面，到现在的白面适当搭配粗粮，由原

来的油大盐香，喜欢吃肉蛋，到现在控制高脂肪、高蛋白的摄入量，克制“富贵病”，身体保健康。

人们的生活变化与生产的发展、经济的发展密切相关，随着物质文明精神文明的不断提高，人们的饮食习惯也在由贪食、多食到精食、少食的饮食文明发展，从健康的角度来精心安排饮食，不少家庭都制定有家庭食谱，“三天一改善，两天一变样，稀稠相搭配，荤素要适量，饮食配水果，喝奶饮豆浆”，生活饮食不断向“合理性、健康型”攀升。

第二节 饮食种类及制作方法

长葛一带的饮食习惯是一天三餐，早晚吃馍、稀饭、炒菜，中午吃面条。馍有烙馍、蒸馍两种。烙馍在新中国成立初期和生活紧张、小麦面缺少的情况下，有白烙馍、包皮馍、饼子三种。白馍是纯白面用水和成面团后，再分成小面块，每个面块再擀成铜钱厚的鏊子大的圆状，用小擀杖挑起放到烧热的铁鏊子上，用翻馍批儿挑起来回翻烤四五遍至起泡、微黄即熟。包皮馍是用白面包起一团黑杂面（高粱面、豆面等），用小擀杖擀开，和白馍的烙法一样。饼子是纯黑杂面，烙法和烙白馍、包皮馍不一样，烙馍和包皮馍是用小擀杖卷起面团，来回推开，烙饼子是直接用小擀杖推开面团，圆形，每个饼子为烙馍的四分之一或三分之一。白烙馍又分烙馍和油馍两种，油馍是用比烙馍大3到4倍的面团，用小擀杖擀成圆形后，在面上撒上油盐，卷起来拧成面团，再擀成烙馍大的厚饼挑在鏊子了烤熟。在新中国成立初一般是老年人、壮劳力在农忙季节，才能吃到白面烙馍，农活重或半晌加餐吃油馍，冬春天吃包皮馍或饼子。

蒸馍是手工制作酵母，先让酵母发酵，然后再掺到面里和好，等面发酵后，再加少量食用碱面去酸味，和成粗面条，用刀切开，上笼蒸熟。蒸馍又分圆馍、四方馍和花卷多种。圆馍是把切开的面团用手圆成圆团上笼蒸，方馍是切开后即上笼蒸，花卷分为五香花卷和黑白面花卷。五香花卷，是把面团用大擀杖推开，在推开的面片上撒上五料面、油、盐、辣椒面，再卷起来切成馍个上笼蒸。黑白面花卷是把白面面团推成圆面片，在圆面片上摊上黑面，然后卷起来，切成馍个上笼蒸。黑白馍的做法还有蒸窝窝头，即把黑杂面和好，用手挖面团，在手里圆成圆面团，再用大拇指插进面团，挖成空心圆尖状，放到笼里蒸。还有用黑杂面炕锅盔，即把和好的黑杂面，两只手把面团拍成长方形厚面块，放在烧热的锅沿上，添上水，盖

上锅盖又炕又蒸，老百姓称这种馍叫“老鳖爬河沿”。

稀饭，有早晨喝的黑杂面糊涂、白面稀饭和中午喝的菜糊涂三种。黑杂面糊涂是把杂面搅成稠面糊，等水烧滚后，再把面糊倒进锅里搅开，烧沸后滚一段时间即熟，这种黑杂面糊涂，一般锅里要掺放红薯，或绿豆、豇豆之类的杂粮食用。白面稀饭又分稠稀饭和鸡蛋丝稀饭两种。稠稀饭是在秋冬时节，用白面搅成糊，等水滚开后把稠糊倒进去搅开，滚熟后食用，这种稀饭里边也掺红薯、红枣、豇豆、大米之类的杂粮，混合煮熟后食用。春、夏天，搅成稠面糊，再把稠面糊搅出面筋，放进清水，用筷子把面筋搅开，成细丝状，再倒进滚开的水内，这种稀饭可煮荷包蛋（鸡蛋）食用。菜糊涂一般在中午吃，用黑杂面或白面搅成糊，在锅里放上油盐、五香面、青菜、粉条、豆腐丝，煮熟后，再倒入面糊，滚熟后食用。

面条是长葛一带人们的午饭主打食品，面条分杂面条和白面条两种。杂面条是用黑豆、黄豆、绿豆面做成，一般是汤面，即把杂面和成团，用大擀杖擀成薄片，再折叠起来用切菜刀切成细条，在锅里放上野菜或干菜（红薯叶、芝麻叶）煮熟食用，也有喝黑杂面捞面条的。白面条分为汤面、捞面条两种，汤面条的做法分炆锅面和随汤面两种做法。炆锅面是先把肉丝、菜炒熟再倒水煮沸下面条，随汤面是事先把油、五香粉、姜、葱、盐、醋腌好，水滚开后下面条，然后再倒入腌好的调料即成。

捞面条又分炸酱面、臊子面、随锅面三种。炸酱面是先做炸酱，把肉剁成碎末，再在锅里炒，熟后配上盐、五香粉等调料，放水，倒上面酱煮成稠糊状，然后下面条，面条煮熟捞出后放入凉水中捞出，浇上炸酱。臊子面有素臊子和肉臊子面，先用肉或豆腐配上粉条及其他菜，做成带汤菜，再用大蒜、十香加盐在石臼中捣成碎泥，加醋，然后把面条煮熟后放在凉水中捞出，浇上蒜泥，再浇上菜搅拌后食用。随锅面是把切好的面条放在滚水中煮，并放入随锅青菜，煮熟后放在凉水中捞出，浇上事先捣好的蒜汁搅拌后食用。

这三种饭食是一般农户一年四季常用的日常饮食，至今沿用。

第三节 节日饮食

按农历讲，每年二月二，农户要炒炒豆，即用黄豆炒熟后食用，还要吃“抓糊”（煎饼一类的食品），就是用面搅成稀糊，面糊里放入调料和红、白萝卜细丝或青菜丝，搅拌均匀后，摊在烧热抹上油的鏊子上，烤熟后食用，农民叫“抓糊”，中午吃捞面条。

五月五要吃粽子，煮大蒜、煮鸡蛋，还做炸焦叶。

六月六吃干饼，就是在面里掺上芝麻、盐、五香粉，擀成烙馍一样大，放在鏊子上炕熟再炕干，后掰成碎块食用，长葛部分地方二月二也吃干饼。

七月十五日，有吃饺子有吃熬菜，花样比较多。

八月十五日，吃月饼，吃饺子。

十月一日，各家都要炸油馍尖、油饼。油馍尖是用酵母发好面，在案板上擀成薄面块，再用刀切成菱形状，放在滚油锅里炸熟食用。油饼是用发酵后的面擀成比饺子叶大的圆状，在里边包上拌好的豆腐、粉条、香菜或掺上榨熟的白萝卜末，包好后放在滚油锅里炸熟后食用。除自家食用外，闺女要回娘家，外甥要去外祖父家，提上炸好的食品为死去的老人上坟。

腊八要早上吃腊八粥，早上做好后，还要先盛上一碗，先敬天地祖先、亡父母，然后留下初九、初十两早上各分出一半倒进早饭锅里，掺拌食用。

腊月二十三，在长葛西半县及中部都在晚上喝汤面条，古桥一带的东半县吃饺子。中部有些村子，一个村内姓黄的吃饺子，其他姓吃汤面条。还要烙发面饼，即用发酵的面，烙成小圆饼，搁在鏊子上炕熟食用。还要吃灶糖。在新中国成立初期，关系好的农户，要用发面饼夹住灶糖互相送到家里。

腊月三十日除夕晚上，吃饺子。在饺子中，包上一枚硬币，家人谁吃到这个饺子，象征来年有福有财。

第四节 宴客饮食

新中国成立前后到70年代，那时生活紧张，家里来了客人喝顿捞面条就算招待客人的饭，但在有一定条件的家庭，来了客人是要炒菜、备酒招待的。

一般客人，是四个凉拌菜，两个热炒，荤素搭配。至于菜放的位置是不太讲究，但桌子缝必须在客人面前横放，切忌桌子缝照住客人。客人必须坐在上座，也就是陪客的对面，右边为首座，主要客人或年长者坐首座。开饭前，家人陪客要先向客人敬上两杯或四杯酒，敬酒数必须成双，然后家人陪客陪饮两杯后，即可吃饭。大都在吃饭中行酒令，有划拳、有押宝、有伸指头比大小。近几年也有玩纸牌或比点大小等。

婚宴比较隆重。在主客的座位上，上座的首座是大月老（媒人）坐，首座陪坐是新娘的舅父，接下来先右后左，依据新娘方送客的辈分年龄由大到小入座。主客

桌坐主客6人，陪客2人。婚宴的安排一般讲是先上12个凉菜，荤素搭配，但在摆放位置上比较讲究。首先桌子缝要在客人面前横放，摆放凉菜时讲究上青下白，上光棍下眼子，就是要把青菜（芹菜）摆在上座的右边，白藕放在下边陪客的左边。陪客敬过酒后，开始行酒令，由陪客划拳过关。在喝酒中4个热菜接着上桌。上过热菜后男方的父母敬酒，先从主客（娘家来的送客）敬起，然后再为其他客人敬酒。接着是新郎新娘敬酒，新郎新娘敬过之后，再由新郎的叔、大伯轮流敬酒。四个热菜上完后，娘家来的主客封下厨礼，一般在20元~50元之间，封两份，厨师一份，端盘上菜的一份。上过礼后，开始撤掉凉菜盘开饭，撤盘时要留下4个菜压桌，边喝酒边上饭。在上到甜饭时，主家再给送客封礼，一般女送客每人20元，男送客只给来抬家私的，主客没有，还要给娘家人来的车封礼，每车一份，多少根据事先双方约定。在上的饭中，有8个大件（鸡、鱼、蒸碗酥肉、条子肉、方块肉、排骨、素丸子、蒸甜米饭），4个小炒（烧三鲜、烧青菜、烧豆腐、烧大肠），4个压桌（玉米羹汤、酸辣肚丝汤、大肠汤或海带丝汤、鸡蛋汤），鸡蛋汤是最后一道饭，上过鸡蛋汤后客人便自动起座。按顺序，先上鸡、鱼、方肉、条子肉及两个小炒后，再上蒸甜饭，上了蒸甜饭后即上馍，下边依次上完。在放鱼时，鱼头必须对着上座的首座。喝过鱼头酒（头三尾四，肚五背六卦撒八）后即开始吃鱼、吃菜。

在吃婚宴时，还有个习俗，那就是先把菜摆齐后，新郎拜过席、封盅后再上筷子、酒杯，以示开席。放筷子时，筷子小头朝里，大头在外，大头必须与桌面放齐，不能长出桌面，以示对客人的尊敬。开席时，主不吃客不饮，陪客须在每盘菜里用筷子点几下，客人才开始吃饭。

吃喜面时的宴席规矩与婚宴基本相同，只是没有拜席、封盅之礼，在座位上，上座的首座必须留给女方舅父坐，如果女方舅父不坐，娘家客人才能依次入座。

丧宴的宴席，根据家庭情况，也有仿婚宴、喜面宴的凉菜、热菜8个大件、4个压桌，但比较简单，不喝酒。只是在凉菜上齐时，主持丧礼的人领着孝子在丧宴中间跪下，主持人喊声：“孝子看菜了！”孝子磕三个头后，即开宴，近几年已改为大锅菜。

第五节 特色食品及其制作

长葛地处中原，历史悠久。石固古文化遗址的发掘说明，早在七千四百年前人们就在那里繁衍生息。在长期的生活实践中，人们对粮食不同品种进行加工制作，

参与市场商业活动，在竞争中优胜劣败，其佼佼者负有盛名。加工中的绝技秘方被作为传家之宝，成为独特风味的名优特产，经久不衰。

南席豆腐 南席镇一带农民制作豆腐销售者较多，由于市场的竞争，质量不断提高，久而久之则成为当地特产——南席豆腐。

南席豆腐分大脑与小脑两类。在点制上又分浆点、卤水、石膏三种点法。浆则又有清、黄、红、白之分，但多为黄浆点制。其特点是：硬度大、含水分少。秤钩挂上一斤豆腐不会脱落，硬而不木渣；外黄里白、质地细，煎、炒、烧、烩不碎烂；无酸味耐储存，伏天当日不发粘、春秋两季两天不变质，冬季七天不变质。

南席豆腐制作的佼佼者为朱温，南席镇西街人。其祖父朱连甲，生于清咸丰三年（1853），青年时即以磨豆腐营生，传子于朱清元，至今已百余年。由于技术的不断传播、提高，现在南席镇西街的宋西合、崔喜顺，邵庄的邵二金、刘拐村（现属尉氏县）刘深义四家，讲信誉、讲卫生、讲质量，仍不失“南席豆腐”的美名。

刘李凉粉 长葛境内的凉粉多为红薯淀粉制作。凉拌、炒焙均可，是民间的传统食品。经营者遍及城乡，人们家庭也多会制作。软硬适度，味道鲜美者比比皆是，而远近驰名、众口称道者，则是刘李凉粉。

刘李村，位于古桥乡东部，北邻双洎河，新中国成立前，河水泛滥为患，水土流失，土地瘠薄，人民生活困苦。为了生计，清光绪年间，刘李村已普遍经营凉粉。本别虎有八个儿子，清末就卖凉粉，民国时期又兼营水煎包、胡辣汤。新中国成立初期，全村120户，500余口人，卖凉粉者56户，参与制作者140多人，成为家庭的主要加工主业。为扩大经济收入，逢集赶集，逢会赶会，没集没会，游乡串镇，所到之处，涉及尉氏县洧川、大马、朱曲，许昌县的许田、五女店，县内的南席、董村、石象一带则更是主要市场。多数经营者是男的肩挑外出，妇女在家制作，成为远近驰名经营凉粉的专业村。由于刘李村打凉粉出了名，成为附近群众训教孩子的口头禅——刘李的凉粉“欠（芡）打”。

新魏庄豌豆馅 豌豆馅，又名豆沙糕、澄沙糕，历史悠久，为长葛甜食中的特产。

豌豆馅以豌豆为主要原料，配以柿饼、食用色素、粗粮细作，工艺考究。制作前首先选料，以山岗地豌豆为最好，然后去杂去劣，磨成两半，脱去表皮，用甜水或河水煮成粥后，倒入釉器皿中，将柿饼切成薄片（以荥阳柿饼为上品），分层摊散在粥中，经冷却凝固即成。其断面层次分明，红黄参差，犹如花朵。食用时凉甜可口，解热祛暑，有豆沙爽身之感，为夏季优良甜食。

大周镇新魏庄村，清光绪年间即有豌豆馅制作，祖传三代至李应科，今仍在经营。经亲朋互相传艺，大周镇之王皮庙村、董村镇之屈庄村、大赵庄村均有制作，现已发展百余户。每逢春夏季节，城乡均有销售，且远销许昌、中牟、新郑等地，许昌市豆沙糕的制作也系新魏庄传入。

贾黑子热豆腐 热豆腐是全县人们普遍食用食品。作为专业经营者也不乏其人。而制作独特，具有特别风味者为老城镇贾黑子。民国初年，贾黑子为占领市场，首创用豆腐皮包软豆腐，既不烂又光滑，配以小磨香油、辣椒、芥末、芝麻酱等佐料，味道鲜美，软香利口，负有盛名，慕名而来者莫不品尝。附近一带群众把办事顺利形容为贾黑子热豆腐——软香不塞牙。

水煎包 水煎包是具有独特风味的熟食品。经营者遍布全县，以董村镇内官孙村孙火头、孙水兄弟二人技术最精湛，清末民初，在董村、石象、老城就享有盛名。其包子为羊肉馅（一般经营者为猪肉馅），肥而不腻，鲜而不膻，表皮焦黄、馅里含浆。为适应季节变化，夏季则为鸡蛋素包，经营灵活，服务周到，在当时物价飞涨的情况下，薄利广销，质量如一。孙水在民国31年（1942）留居城内，在丁字街开始设门面成为专业户，1954年参加合作店组。

长葛细粉 细粉，习惯称为粉条，是红薯粮食混合复制品，为长葛大宗土特产品，是农村经济一大优势。

长葛细粉分冻粉和晒粉两种，以色泽透明、条细耐煮而著称。西以坡胡镇水磨河村、北以大周镇南尚庄、东以古桥乡郭梅村为最，三品鼎立，而技术辐射全县。水磨河村之粉条，历史悠久，以纤细透明耐煮而著称；南尚庄技术精湛，冻粉、晒粉四季生产，量多质好驰名；郭梅村之粉条以细白条匀整齐而名声远扬。由于生产技术的不断传播与提高，80年代全县村村生产，户户制作，不仅满足家庭食用而且远销华北、东北及西北诸省市，北京、天津、沈阳、长春、太原、乌鲁木齐等地均有长葛粉条供应市场。市商业局、市供销社系统每年均设点大量收购。沟通城乡经济、开拓市场、扩大农民经济收入，使长葛细粉不仅名声远扬而且生产优势得到充分的发挥。

长葛卷煎 长葛卷煎源于老城镇，是稀有独特产品。其营养丰富、味美可口、老少皆宜。据传，清咸丰年间亦有卖，到同治末年，老城镇张家始作卷煎，相传四代到张娄，距今100余年。民国18年（1929），冯玉祥主豫时作社会调查已发展到16家。传艺到洧川、新郑、许昌等县市及长江流域，成为夜市上品。卷煎制作以精面作皮，豆腐、鸡蛋、细粉、韭菜、韭黄、面筋作馅蒸卷而成，食用配以小磨香油、

芝麻酱、辣椒、芥末等调料，清香利口，是晚点晚餐的绝好食品。由于传艺较广，技艺不翼而飞，不知哪位传人引入四川，今成都市尚有“长葛卷煎”，扬名西蜀。

与张娄卷煎斗艳的另一枝鲜花，开在老城镇东南三里王庄村。“王旺卷煎王森绳”，这是20世纪20年代直至新中国成立，在长葛县城一带流行的一句谚语。在长葛经营竞赛中，王旺赢得了领首声誉。

王旺（1888年7月~1976年8月），长葛县城（今老城镇）东南三里王庄人。其父王栓柱继承祖业卖卷煎。王旺十一二岁时即跟其父学卖卷煎，父病逝后，他就靠卖卷煎养活全家。

王旺卷煎之所以出名，主要是制作精细，质量高超。他每天早上赶集采购新鲜豆腐与韭菜，从不用隔夜剩菜或变质豆腐，粉条选用上等，面是头遍面（等于现在的精粉），连五香大料都是亲选大茴、小茴、肉桂、豆蔻、橘皮、良姜、碧朴、丁香、花椒等十余种原料自己配制。

卷煎的制作是先将豆腐切成二分厚、二寸见方小块焙黄，再片成薄片切丝；韭菜择洗干净切成一寸来长；粉条先放入开水锅中稍煮，捞入冷水中浸泡一二小时，再捞出折作五寸来长，三者合放一起，加五料、食盐搅匀作馅。用盐水和面，烙饼卷馅成条切开，放笼蒸熟即成。吃时加小磨香油、芝麻酱和辣椒、十香水。

配制比例为一斤豆腐、一斤韭菜、二两多粉条、半斤面。不过用盐水和面很有讲究，天热用盐多，天冷用盐少。焙豆腐、上笼蒸，也要掌握好火候。配制辣椒水，是辣椒加十香先用小磨磨成糊，再用香醋和冷开水搅和。如用辣椒面加冷水搅和，会减色减味。

王旺每天只做五斤豆腐、五斤韭菜、一斤二两半粉条、二斤半面的卷煎，蒸熟后刚好一荆篮。于日夕从王庄背到县城东门外吊桥小市场，很快就卖完了。

由于王旺的卷煎质量高、味道好、个头大，许多人常提前去等候。当时县衙的官，生意行店的掌柜和长葛实力派头子陈秀峰，都经常去吃或派人去买。陈秀峰还常派人去将王旺叫到他的公馆，把卷煎全部买下。当时一根卷煎售价同一个包子相等。

王旺的儿子王铁汉，跟其父学做卷煎。可惜王铁汉半道生病双目失明，无法再继承父业。不过，王旺的孙子王长庆，学了烹饪技术，并获得“厨师职业资格证”，对于其家传卷煎技艺不断研究发展。

王旺生前至孝，父早亡，侍母不稍懈，每当卷煎蒸熟，必先取出两根供母食用。卖完卷煎返回，也必买一个火烧给其母亲。

长葛火烧 老城镇是原县城所在地，曾是政治、文化、经济的中心。西邻平汉铁路，北靠双洎河，水陆交通十分方便，客商云集，市场繁荣，从事饭食业者比皆是，而经营火烧者则更多。有大片火烧、油酥（牛舌头）满瓢、方头等品种。为争夺市场，制作火烧技术不断改进，质量不断提高，因而成为远近闻名的独特产品——长葛火烧。

长葛火烧最享有盛名者，人们记忆中历数几十家，唯独张宝信的满瓢火烧独占鳌头。

张宝信，老城镇西关人，家贫如洗，自幼从师其岳父（亦西关人），民国6年（1917）独立经营，在天爷庙门前卖火烧，因得真传，火烧质量好，数量足，赢得了信誉，生意兴隆。后来张宝信上了年纪，很多不知道真名，问及谁的火烧好，都说“老张的火烧”。确切点说是张宝信的满瓢火烧。其特点是外形美观，表皮焦黄酥脆，内瓢佐料适度，软香利口，成为“长葛火烧”的代表。

老张的火烧远近驰名，在群众中还有神奇的传说。据传他每天早晨三点开炉，晚上十点封火，整天制作供不应求。有一个时期，五更鼓不断发现丢失火烧。一天早晨在繁忙中恍惚见一小孩偷拿火烧，老张拿起火烧锤朝小孩头上砸了一下，一溜金星进了天爷庙里。后来发现庙里猴王头上有个疙瘩，说是老张的火烧好吃，惊动了猴王，猴王变成小孩偷火烧头上被砸个疙瘩。一传十、十传百，愈传愈神奇，张宝信的火烧也就愈来愈出名了。

继张宝信的满瓢火烧之后，长葛县城又出现味道鲜美、造型独特的方火烧。在民国初年新郑县西杜庄人田顺卿，因生活所迫，流落到长葛县城。在石头坡上边卖方火烧，咸淡适度，酥脆可口，掉在地上就会摔酥，慕名而来者纷纷购买、品尝。由于味道鲜美，赢得了信誉，很快成为“长葛火烧”的另一枝奇葩。在制作上，把面块擀成半尺的长方形，添加佐料，折成方形，轻轻擀展，涂油上鏊，后放炉内烘烤而成。

长葛蜜食 具有独特地方风味的蜜食，是长葛县的传统名优糕点。1981年省供销食品、糕点现场会给予认定，河南日报社作了报导，省电视台录像向全省播映。

长葛蜜食分大蜜食、小蜜食，又名马蹄酥，选料认真，配方考究，制作精细，味道鲜美，酥而不硬，甜而不厌、肥而不腻，内含蜂蜜，润肺健身，老少皆宜。长期以来成为探亲访友、馈赠宾朋之佳品，在群众中流传着“生闺女，吃蜜食”的佳话。

大、小蜜食制作，相传于明末，距今400余年。县供销社食品厂原厂长、省二级糕点师蔡如松，是石象镇杨庄村杨金堂的三代传人。杨家祖传280多年。杨金堂

在清代末年曾先后应聘于汴梁“三阳关”，郑州“泰茂”“有恒”等名店为糕点师，后传于石象杨庄辛成祥，民国36年（1947），蔡如松15岁时从师于辛成祥，师徒关系甚密，故得真传。大、小蜜食的制作成为蔡如松的绝技，省一级糕点师王林山，则是蔡如松的高徒之一。祖孙相传、师徒相继，承前启后，绵延不断，大、小蜜食已驰名中州。

精制太师饼 据传说，商、周时期，有个叫闻仲的太师率兵征讨。太师为减少途中埋锅造饭，加速进兵时间，命制作糖烧饼充作军食。后人为了纪念闻仲，制作了一种白糖馅心、芝麻表皮的烧饼，命名为“太师饼”。县供销社食品厂原厂长蔡如松师傅，1983年10月在登封全省糕点名师挖掘传统产品中，他充分发挥技艺特长，配制有元肉、葡萄干、青梅、桂花、大枣为馅心的多成分多营养的精制“太师饼”。

精制“太师饼”不仅质高味美，且有一定的医疗作用。1958年7月，在原许昌地区商办工业食品博览会上获得好评，是年10月，省办工业展销会上被推荐参加北京食品展销会。

长葛腐竹 长葛腐竹是长葛县传统名特产品。它起源于北宋初期，扬名于清朝乾隆年间，誉名葛竹，进献宫廷，名传天下。到民国初年，长葛县官亭乡麻店村腐竹名师司振离还在本村办有腐竹作坊，精心传技于本族后代。由于腐竹是高蛋白营养食品，在历史上虽已畅销全国各地，但价格昂贵，未能得到大量发展。

新中国成立后，随着城乡人民生活水平的逐步提高，在群众中对食用腐竹有了新的要求，引起了党和政府对发展地方传统名特产品的重视。特别是中国共产党十一届三中全会后，腐竹生产有了大量发展，在采用土法生产的同时，长葛于1980年建立国营腐竹厂，加强了对腐竹生产的领导和研究工作。经过挖掘腐竹传统生产工艺，改进生产技术，提高了产品质量和产量，畅销山东、山西、陕西、甘肃、青海、湖南、湖北等17个省市。1981年、1985年连续获河南人民政府优质产品称号。1986年6月被选入河南省优质产品电视录像集锦播放。

长葛腐竹在继承传统生产工艺的基础上，进一步改进了生产技术。其主要制作方法是：（一）选料：当年青皮豆最好，黄皮豆次之，籽粒饱满、富有光泽、不霉不伤、无杂质为佳；（二）泡豆：将豆用水泡到手捏脱皮为妥；（三）磨浆过滤；（四）把豆浆烧开一百度，提取腐竹；（五）烘干；（六）选等、捆扎、装箱。

按照制作工艺，经过精细加工的长葛腐竹，具有咬着脆，嚼着筋，吃着清香利口，吃后余味满腹，入腹便于消化等特点，实为餐用佳品。该产品含蛋白质53%以上，属低糖高蛋白营养食品，老少适用。

现在，长葛腐竹已成为宾馆、饭店、招待单位常备佳菜和大部分群众年节必备佳品，市场需用量正在不断增加。

南席小磨油 在供食用的植物油中，以芝麻油的香味最为醇浓。芝麻油根据制作方法的不同，可分为大槽油、机器榨油、小磨油等，其中小磨油最为名贵。用小磨油作调料调出的菜肴，香气余鼻，鲜美可口。

南席这个古老的集镇，新中国成立前曾经是水陆交通的枢纽，商业、手工业十分繁荣。由于生活的需要，小磨油在这里已有上百年的历史。当时作坊不多，最早只有双洎河东郭拐一家，尔后南席镇上也出现了一两家小磨油作坊。那时产品主要供应当地商号、饭馆和富豪之家，穷人家根本舍不得买价格昂贵的小磨油。新中国成立后，随着人民生活水平的提高，小磨油作坊逐渐增多，后来，由于极“左”思潮的影响，长期无大发展。十一届三中全会以后，农村实行了联产承包责任制，生产力得到进一步解放，小磨油事业应运发展起来，小磨油作坊如雨后春笋般出现。这是因为小磨油不仅适应了人民生活提高后的需求，而且适合个体户经营。制作小磨油设备比较简单，投资不大，工序也不太复杂，技术容易掌握，是个体户发家致富简便易行的手工业。

截至1987年底，南席镇经营小磨油的个体户已达20家。其中搬到长葛县城经营的有胡玄孩等五家，搬到郑州经营的有阎鹤亭1家。经营小磨油投资不多，但经济效益却相当可观。80年代，一作小磨油需用芝麻约60来斤，每作可出油约27斤。农村销量少，在农村经营小磨油作坊，每年可盈利万元左右。城市销量大，加上南席小磨油名声远闻，已成为调味和馈赠的珍品，因此供不应求，一家作坊每年可盈利2万~3万元。小磨油的下角饼，是上等的肥料，在农村经营小磨油虽然盈利较少，但农田施用饼肥可以提高土地肥力，多打粮食，起到十分显著的以副养农的作用。比较出名的还有古城小磨油、套楼小磨油、魏庄小磨油等。

生产小磨油的设备和制作过程如下。

小磨油需用的工具是：石油磨一盘，大锅二至三口，其他有箔箩、簸箕、揣壶（瓢）等。动力可用马达、柴油机，也可用畜力。

制作小磨油大致可分为八个步骤：①簸。就是有簸箕扬弃弄净芝麻中的柴草、叶屑等。②筛。就是用细筛子筛掉芝麻中的“秕子”。③拌。将“秕子”拌上适量的水，使之见水变饱，然后和“饱子”搅拌均匀。④炒。将拌好的芝麻上大锅加火炒。炒时要反复翻动，掌握火候，注意熟匀。⑤磨。就是把炒好的芝麻陆续添到油磨上磨成糊状。⑥沏。磨完后的糊状芝麻用沸水沏。⑦揣。糊状芝麻和沸水搅匀后

用揣壶揣，油就浮出来了。⑧撇。用油撇把晃动着的油层逐次撇出。

如果技术熟练，每作小磨油两个多小时即可完工。现在南席小磨油被列为河南省非遗保护项目。

长葛豆芽 20世纪20年代直至新中国成立，在长葛县城一带流行着一句谚语：“王旺卷煎王森绳，豆芽要数王书迎”。

豆芽，无论单炒或搭配，生吃或者熟吃，都是人们喜爱的一样菜。它不但供人佐食，而且还具有药物之效。

长葛豆芽，由于水质和技术特点，泡出的豆芽粗壮肥嫩，味甘尾短，隔夜不黄，天热不烂，远近驰名，少说也有150年的历史。

据说，老城镇王庄王书迎（1886~1966）的祖上就卖豆芽。王书迎的祖父续承父业，后生王景旺、王思旺兄弟二人，王思旺生王宾、王土岭、王中奇，王景旺生王书迎、王升、王水法、王承尧，王书迎又生王银章、王玉章、王宪章、王根章，他们又分生子女数十人，除极个别外，都是父子相传代代卖豆芽。

王书迎的族叔王法堂也卖豆芽，外号“豆芽三”。因他体壮力气大，总是两肩担两挑四只桶水泡豆芽，清末他还考中了“武秀才”。

经过长期繁衍，他们今已成为300余口的家族，大多从事豆芽买卖。现在，老城、大周、董村等镇集市上卖豆芽的，大部分是王书迎的家族或其传授的有关人。他们不但在本县占据了大部分豆芽市场，而且在外省外县也有他们卖豆芽的足迹。一斤豆可以泡出五斤多豆芽，许多人因此由穷变富发了家。

对泡豆芽技术的传授，他们原来是“传媳妇不传闺女”。新中国成立后，此习俗已被摒弃。

醋和酱油 长葛石固镇南寨西街刘全业的醋和酱油作坊，早已闻名附近各县市。20世纪80年代日产达2500斤，有213家代销户，遍及长葛、禹县、许昌、郑州、尉氏、新郑、密县等地。其中有县内、外30多家老代销户，刘全业雇佣3个工人，常年送货上门，不加运费，仍按作坊内批发价计账。还有许多饭馆和商店，都与刘全业订有常年供销合同。

过去，禹县醋在周围县市早有盛名，其实禹县的醋坊，亦有长葛籍的制作师傅。

在清末民初时期，禹县城有“三德合”“福生隆”“庆丰源”“商街醋坊”等20多家较有名气的作坊。在互相竞争中，商街醋坊掌柜靳春瀛，慕名跑到登封县请来长葛籍的刘国华师傅。经过刘师傅精心配料制作，使商街醋坊由亏变盈转危为安，并创出了品牌，远近都知道商街醋坊的醋特别好。

刘国华师傅是长葛县石固镇南寨人。年轻时，靠赶脚、卖馍为生。后经其岳父介绍，跟登封县人田玉江学习做醋。因其心灵手巧，刻苦钻研，不久便青出于蓝而胜于蓝。

靳春瀛请到了刘师傅，使摇摇欲坠的商街醋坊又兴盛起来。

靳掌柜待刘师傅亲如一家，刘对靳也是忠心耿耿不怀二志。1950年，刘国华把13岁的儿子刘全业带到禹县商街醋坊学做醋，小全业聪明伶俐，很快就学会了全套技术，并成了商街醋坊的“台柱子”。

新中国成立后，刘师傅回到老家长葛石固，一边治病，一边做卖酱油和醋。刘师傅走后，仍留儿子刘全业在禹县商街醋房把作。刘师傅的病好以后，一因留恋商街醋坊，二为辅导儿子当师傅，又回到商街醋坊制醋，直到1963年病逝。刘死后，因家里无人照料，刘全业离开商街醋坊回家务农。在农耕之暇，又操起制醋手艺。但是，在社会主义教育运动中，因“左”的路线影响，要“割资本主义尾巴”，刘全业只好时断时续地暗暗干。十一届三中全会以后，公社党委书记王金林多次找刘谈话，做思想工作，刘全业才解放了思想，公开开起了酱油醋作坊。

刘全业制醋，从制曲发酵到蒸煮滤销，都是亲自参与把关。由于他选料仔细，制作认真，做出的醋香酸味正，酸后发甜，不上花，不起醭，能长期储存，味道不变。

刘全业除了保证产品质量，在销售价格上也与一般不同。不论原料怎样涨价，产品怎样畅销供不应求，而他决不“水涨船高”，坚持批发价格不变。他任凭自己吃亏，也决不增加消费者的负担。

第六节 长葛集市小吃

饮食摊贩出售的小吃有水煎包、豆腐脑、热豆腐、胡辣汤、丸子汤、卤猪肉、咸牛肉、豌豆馅、馄饨、火烧、凉粉、凉皮、汤圆、油条、油饼、烧鸡、卷煎、油茶等，土色土香，各有风味。

第七节 饮食器皿

在新中国成立前后，人们做饭用的是生铁铸造的铁锅，分炒菜锅和做饭锅。炒菜锅平底、浅，细耳朵，有大有小，根据家庭人口选用；做饭锅比较深，宽耳朵，有大有小。吃饭用的碗为瓦碗，即用白土制成瓦坯，在上边刷上釉子，那时的釉子

有黑色、青色、白色，青色为多。大碗和极小碗用黑釉，刷好后再进窑烧制而成。长葛一带用的碗大都在禹州、登封一带烧制。来客炒菜用的盘子，多为瓷盘，瓷盘分大、中、小三号，待客时多用中号即八寸盘。也用碟勺，勺有瓦勺和瓷勺两种。吃饭夹菜用竹筷，刚解放时贫困户买不起筷子，也有秫秆尖作筷子用的。

随着社会的发展，到了20世纪70年代，人们吃饭用的器皿也发生了变化，瓦碗逐渐被粗瓷碗和细瓷碗代替，有用钧瓷碗的，搪瓷碗也开始出现并逐步代替了瓦碗。炒菜的盘子仍为瓷盘，铁盘开始使用。80年代以后，人们的饮食器皿变化更大，仿瓷、不锈钢器皿也大量流行，农村用黄色搪瓷碗较多。

小孩所用碗，在60年代以前，多用木瓯碗，俗称瓯，即用桐木旋刻的小木碗，不易破又隔热，小孩用起来很方便，到80年代以后，多用小铁瓷碗代替木偶碗，现在多用双层不锈钢碗。

新中国成立前后及60年代以前，农户洗菜放馍多用筐，筐是用秫秆尖，就是高粱去掉穗后留下的长长细杆，剪下来握成凹形，再用麻绳串起来连成圆方形，用细薄竹批由外夹起来，用麻绳拴死可用来盛馍或洗菜。把秫秆尖上下两层纵横串在一起，平面，再用剪刀绞成圆形，叫锅牌，用来盖锅、盖馍筐、摆放包好的生饺子。80年代，这种筐逐渐被竹编筐、塑料筐所替代，农村还有少数使用，但锅牌如今仍用于摆放饺子。

农村盛放粮食，在70年代以前是用穴子，即把秫秆破开，编成高1.5尺左右的长条，下边铺一木围底，把穴子一圈一圈卷起来，由低到高，压住下边的边，往卷起来的穴子里倒粮食，叫粮食围。到80年代，有用塑料、铁皮制的粮食围，逐步取代了穴子。放面是用烧成的瓦坛，叫面坛，大肚子、上口小，带有瓦盖。腌制咸菜，是用陶制瓮，盛水是用陶制缸。

第八节 饮食礼仪

无酒不成席，无馍不成饭。长葛一带在接待客人时只要有男人必须备酒，不管喝与不喝，备下酒以示对客人的尊重。吃饭时，不论什么饭，哪怕是捞面条或其他干饭，在上菜时要备有馍，不论客人吃与不吃，都必须备下上到桌上，以示这顿饭的完整，而且是先上酒后上馍，在客人表示不喝酒或者是喝够不再喝时即上馍、上饭。

一日三餐每顿的第一碗饭必须盛好先端给家中辈分年龄最长的老人，不论是不是掌柜当家，先给男，后给女，哪怕是家中只剩下一位女性老人，第一碗饭也要先

端给老人，然后家中其他成员方可盛饭进餐。

每逢农历节日，如八月十五的饺子、腊月二十三的面条、除夕晚上的饺子、初一早上的饺子，都要先盛上一碗，由家中的女主人端上在院中央双手捧起，插上筷子，敬天地全神，敬自家、近族亡故的先人后，全家方可进餐吃饭。

在全家人团圆就餐时，必须让老人坐在上座，男右女左，下边按辈分大小依次排座。

最禁忌的是吃饭小辈抢在上座，这样老人生气就会不吃这顿饭。如果过节，不敬天地家人先有人盛饭吃会遭到年老人的斥责和阻止。家里来了客人，一般由家庭主人陪餐，最忌讳家里的小孩到桌前抓馍抓菜。客人也忌讳陪餐的主人抢先吃完，剩下客人一人吃，必须在客人吃饱吃好后，陪餐的家人才停止用餐，家中逢年过节油炸食品时，最忌讳有人串门子，或说不吉利的话，比方说正在炸油饼时最忌讳说：“油用完了？”或问：“炸了多少？”

第三章 居居民俗

第一节 居住沿革

民国时期及其以前，农民绝大多数住草房，富绅大贾及农村富户才能住上瓦房和楼房。在新中国成立前后，长葛一带农村住房均为自家筹资请人建造。土改后农民分得了田地、分得了房屋家产，生活得到了改善，居住条件也有了改变。20世纪50年代以后，农村拆旧屋建新房的逐年增多，但那时建房者，多为泥垛墙和土坯垒墙，麦秸苫顶。60~70年代，农村生产条件有了极大的改善，农民住房也由原来的草屋逐渐变为金镶玉，即用麦秸苫顶，用砖瓦镶边，墙头也逐渐变为里生外熟，里边用坯垒，外边用砖包。进入80年代，砌墙全部用砖，有的以钢筋水泥预制板为顶建为平房，有的以瓦为顶仍然起脊，瓦房有大瓦（红瓦、兰瓦）和小瓦两种。也有的住房是瓦房与平房相结合，起脊瓦房居中，前设走廊，两翼各配平房一间。首先致富的农户多建钢筋水泥结构的楼房，并注意通风向阳，明窗净几，水泥地坪，配以高档家具，甚为宽敞舒适。近几年盖两层、三层的比较多。

农民建房，在60年代以前，均在自家的老宅基，或归自家有的荒片地上建房盖

屋，农村实行社会主义改造以后，土地归集体所有，随之荒片地、宅基地亦归集体所有，农户因子女多，需要分居另建新房，必须向生产队申请，由生产队划出宅基地方可建房。在70年代，比较公平民主，根据需要，干部群众民主讨论，对于该划新宅基地的农户划出宅基地，基本是一子一宅。到了80年代，农村提出并实行了一个儿子一处宅，人人相同，统一规划，抓阄划分，并且实行统一排房，不许私人乱占。也有一些条件好的村，由集体出资盖排房，均为两层楼房，农民无偿搬居。

从2000年起，一部分农村重新进行新村规划，除统一房的高低及建筑模式，并集体、个人筹资建造居民楼，或独门独院的复式农家小院，并对院内小花园、蔬菜地及水井各项配套综合规划，使居住向节约土地、舒适美观、配套设施齐全、方便适用的方向发展。

第二节 房屋结构及建造仪式

20世纪60年代以前的房屋，不论草房、瓦房或者楼房均为起脊房。草房用砖垒房基，先用石夯夯实地基后开始垒地基，一般在十层砖左右，墙基两边用砖横垒，中间用碎砖掺泥填馅，在地基上一种是用打好的土坯垒起，一种是用生土、麦秸掺上水和成埝子泥，用垛墙又一层一层往上垛，待墙干后，再用铲子把里外铲平，一般墙垛高1丈左右，然后上大梁，大梁有1丈5尺长，两架大梁，三间地方，每间为1丈宽，梁固定好后装上叉手，即两个有坡度的木棍各安在大梁两端，在上方两根木棍交叉在一起，然后再用土坯或砖封沿、封山（山墙），山墙封好后，再



瓦房

在叉手上放上檩条，每根檩条1丈长，三根连接在一起，用抓钉固定死，一般为三路檩，也有五路檩。檩条固定好后，再钉上椽子，椽子上面放上秫秆薄，薄上面摊上稀泥，稀泥摊平后再摊麦茬，用拍耙拍平，然后用埝子泥压边封脊，即成。

瓦房分为纯砖墙体、里生外熟两种建筑结构。纯砖墙体是用从墙基到顶全部用砖砌起，

这种墙体又分为三七、二四两种，富户人家一般用三七墙体，这样即结实又保温抗热，冬暖夏凉，比较舒适，但二四墙体比较实惠，从60年代起建造的瓦房全部是二四墙体。墙体垒起来后，上大梁、安叉手，封沿封山上檩条，钉椽子，瓦房全部是五路檩，椽子必须是四方整齐的方块椽子，椽子上面上把砖，把砖用白石灰砌好，砖上面再铺埵子泥，然后封脊，封脊后再在埵子泥上面铺一层和好的稀白石灰，白石灰上面再按垧扣瓦。

楼房的建造结构，在90年代以前的起脊楼房多为两层，极个别的有三层。其建造结构和瓦房基本相似，只是墙体高，墙基上的墙体一丈高，在墙体上及大梁上面铺上三路九根檩条，檩条上面刨平，钉上2寸厚的木板，然后再往上垒墙9尺左右，即封檐起脊。

房屋的建造仪式：在房屋建造前，要先请看地先生看建房的地方是不是好宅基，对主家有无损害，如果是好宅基，再选好日子开工建房。如果不是好宅基，对主家有损害，或者宅基中有水井、坟头或其他明显的不吉利物，又无法更换地方，可使破法，再确定建房的日期。如杀白公鸡洒血，或烧纸祈神。

建房的日期确定后，早晨起来先要摆上供品，即大刀头（割一块肉煮熟），烧纸钱，放鞭炮，乞求神灵保护平安，然后主家在事先方好的房基上四个角挖四畝土，如不挖地基，可用砖在四周角先砸几下，便可动夯。在60~70年代，那时多是草房和瓦房，不挖地基，用四根木杠，拿绳子捆在石碾上，八个人抬起来，喊起夯歌往下夯，夯实地基。到80年代以后，建造平房、两层楼房的比较多，就改为挖地基，根据土层可定挖深浅，一般在1米左右，然后再用电夯打地基，边打边往地基中填土，直至夯平方可砌墙。挖地基及打夯时，均要在方好的屋正中间扎竖一块木板，木板上贴上红纸，用毛笔写上“姜太公在此，诸神退位”，砌地基要安门框、窗户，都要在门框上、窗户上写上“安门大吉”“安窗大吉”及其他安全吉祥的对联，如“建宅立户迎吉祥，富贵满门送安康”之类的对联，屋墙砌好上大梁时，要摆供品烧纸钱放鞭炮以乞平安，中午泥瓦匠、木工等帮忙的人，都要改善生活，条件好的还要摆酒席。两根大梁上要贴上红纸，各在红纸上写上“青龙扶玉柱”“白虎架金梁”。墙体垒好，屋架上齐，屋顶封脊时，主家要给匠人封礼，用托盘放上一壶酒、一条烟、封红包，红包50元钱左右，主人用托盘端给帮工的人，帮工的人接过来递给匠人，匠人再传给在屋脊封脊的把总师傅手中，把总师傅接过来，先用酒壶顺着屋脊自西向东洒酒浇脊，然后拿烟分给所有匠人，一般是红包退回，有事先约定算工钱的也有收下红包的，熟人或亲戚朋友会把红包退回。等房屋完全建好

后，在完工的当天晚上主人要设酒宴感谢师傅帮工们的辛劳。如果是请人帮忙，只设酒宴答谢即可，如果是花钱雇的匠人和帮工，要在酒宴上付给工钱，一般的匠人都要在约定的价格上退回一些，如果主人招待的不好，会全数收下。

建平房和起脊房不一样，平房上大梁时放鞭炮封礼，上预制板时，中午要改善生活。等完工时，也要设宴席答谢，与起脊房的规矩一样。只是光在门框、窗户上贴红纸写平安吉祥字，大梁上不贴。

第三节 院落格局与功能

民国时期及其以前，贫苦农民仅有三间低矮草房，四面用土垛成院墙，建有简易门楼，装上大门。普通农户多为一进院，建有堂屋（正房），并有东西厢房，相配套的称三合头院；建有堂屋，有东西厢房，并有南屋相配者称为四合头院。富绅大贾则有二进院和三进院，这在长葛一带很少，据了解只有后河镇帝王之师杨佩璋家有三进院，别处尚无。

住房的安排使用为：堂屋（正房）住老人或一家之主，东厢房住大儿子、儿媳，西厢房为下，住二儿子、儿媳，儿子多的也有打破这种格局另外安排，但堂屋为正，东面为大，依次安排住宿的规矩是不变的。四合头院的南屋一般是堆放柴草杂什，如果是三合头院，另设有柴火屋。人数比较少的或条件不怎么好的农户，除建有堂屋之外，也有建东屋或西屋相配，称谓是堂屋、东屋、西屋。一般是老人住堂屋，儿子住西屋或东屋。父子同居一室的，住堂屋，老人住东面，儿子住西面，在两架大梁下，用秫秆薄或布幔隔开。

宅基的坐落，有北屋为正，也有南屋为正，厨房在右边屋内，但是厕所与猪圈的地址均在下边。如果是堂屋为正，坐北朝南的院落，厕所和猪圈要建在西南角。坐南朝北的院落，厕所和猪圈要建在西北角。但大门门楼均建在南面（坐北朝南）和北面（坐南朝北），大门的水道眼要留在大门的右边。柴草杂什的堆放，一般也都放在院落的下边。院内栽树也是很讲究的，前不栽桑，后不栽柳，门前不栽鬼拍手，也就是说院内前边不种桑树，屋后不栽柳树，大门前不栽杨树，否则视为不吉利。院内栽树，不论是什么树，都不能照住屋门、大梁、窗户，否则也视为不祥。

70年代以后，随着人口的不断增多，人们居住生活习惯有了改变，多为由原来的大家分为小家，儿子一结婚，生过孩子吃了喜面就要分门立业，独自生活，所以家庭院落的建造习惯也有了改变，按照新村规划，每户宅基（一子一宅），多为4

丈长，5丈宽，可盖五间北屋，自成小院，户户相邻，成为整齐的排房，但是院内的各种布局仍沿袭老的传统习惯。

第四节 室内陈设

室内正中间摆放方桌，在方桌上面靠墙摆条几，方桌木缝横放。方桌一般用榆木、槐木或杨木做成，新中国成立前用本漆漆成绛红色，从60年代起改用有色油漆，也多为暗红色或绛红色，到70年代以后，再在油漆上面加刷一层清漆，提高方桌颜色的光泽亮度。条几也多用榆木、槐木或杨木以及山木料做成，其颜色和方桌一致，油漆也是和方桌一样。在正面墙上，新中国成立前是供奉三代牌位或天地全神之神位，有的是摆放的神书楼。到新中国成立后，正面墙上贴的是毛泽东像，80年代以后正面墙上有的是张贴四扇屏或钉挂木制框玻璃装的彩画四扇屏，也有的是大木框装玻璃纸盖面的山水风景画。在风景的下边，供奉着先辈先人的遗像，遗像前摆放两只烛台，每逢元宵节燃红烛示敬。烛台前摆放果品碟，条几下的方桌上摆放茶俱及招待客人的果品、瓜子一类的食品。在没有用电以前，照明用的烛台或煤油灯，也是置放在方桌上。方桌两边各摆放一把带靠背的木椅子，有条件的摆放太师椅，一般农户新中国成立初是柳圈椅子，即用柳木劈开，握成圆圈做靠背椅子，后来改成直靠背的木椅。屋的上面，也就是右边，一般是睡觉的床靠窗户、墙摆放，靠床窗户下，放一抽斗桌，多为媳妇娘家陪送的两斗带抽斗底的小木方桌，桌上放油灯或烛台，抽斗内多放女人做针线用的物品及日用杂物，床头另一端靠墙放媳妇娘家陪送的衣柜。房间的下边，即左边，为快成人的小孩铺床睡，或放一空床为客人准备，另外堆放一些不常用的被褥衣物或其他杂什。

80年代起，屋内的摆设有所变化，比如床有摆在上边一间房的中间，两边不挨墙，床边放有梳妆台，衣柜改为组合柜，有靠里墙放的，也有竖放作为墙隔开一间房，而在组合柜后边用布幔遮挡。

第五节 其他习俗

在住宅的选择上，一般选择坐北朝南的位置，也有大门偏开的，主房建在坐北朝南的位置，住房朝阳是人们共同遵照的习俗。在宅基的安排上，一般是尽可能的本族本家挨在一起，是亲生子连起几个院子，不是亲生子也要按亲疏关系，尽量和

近门近亲把房盖在一起。

每逢春节，腊月二十八日这天贴上春联，如果是家里当年有老人去世，三年内不贴春联。除在门上贴春联外，还要在大门口的树上贴上“出门见喜”“迎春接福”等，院内的墙上要贴上“满院春光”。屋内的粮食缸、面坛和衣柜上要贴上“满”字，方桌条几上要贴上“福”字。家里人去世，不论辈分大小，在埋葬的时候，大门院内门上要贴蓝色对联，并写上哀悼一类的字词，如在屋门上贴上“哀”“悼”，在门框上要贴“帘内泪湿地下土，永远不忘慈母恩”之类的对联。

每逢元宵节，除在屋内供奉的老人遗像前点燃红蜡烛外，还在大门屋门的门墩子上左右各点燃一枝小红蜡烛，院内的窗台上、猪圈上、厕所墙上都要点燃小红蜡烛。家里条件差，无钱购买蜡烛的，一般用萝卜制作一个灯台，用煤油作燃料，用棉线作灯芯，至今沿用。

为了保证家庭的安全，几乎家家有养狗的习惯，一有狗吠，即唤起主人查看院内的情况。晚上在全家人都回来进屋后要锁上大门。如要搬迁，要先放鞭炮，搬家时放鞭炮，入住新房时也要在新房中放鞭炮。

第六节 房屋的维修

房屋损坏，从两方面维修。一是固基，二是修顶。固基叫瓦补，就是墙基上的砖由于长期受潮，砖会自粉，形成空洞，这就要把潮粉的砖挖掉，重新填补上好砖固牢。在掏潮粉补新砖时，要先掏空一截用好砖支牢，才能掏砖填补，这叫瓦补。

插补是指房顶，苫草的房顶或瓦顶草落瓦破漏雨，要重新补上麦草、瓦，填住漏洞，这叫插补。也有全部换掉房顶麦草的，叫大苫，瓦顶也有全部去掉房顶的瓦重新上瓦的，叫换顶。

在换房顶时，切忌割头换项，就是原来是草房顶，如要换顶还要苫上麦草，不能换上瓦顶，否则叫割头换项，于主人不利，有说法会死掉主人。但是瓦顶可以换草顶，这无忌。

第七节 租赁借住

在租赁房屋时，双方要谈条件、价钱，签订合同，租赁费一般是按月计算，月月清付。也有预付租金的。但在租房时，租房人不能在租住屋内停放或葬埋死人，

也不允许在租屋内生孩子，万一在租房内死了人或生下孩子，租住人要放鞭炮去邪，为房主人消灾。租住人生孩子时，要等在医院或别的地方生下孩子，过了满月才能入住租屋。

如果是临时借住亲戚朋友家的房子，是不允许夫妻两口住在一起，更不允许借住的男女在借住的屋里发生关系，这对主人不利，否则要遭到驱赶。

第八节 禁忌

在建造新屋时，上大梁必须赶在中午十二点以前，盖楼房上预制板，也要赶在上午开始，安门窗也要赶在中午十二点以前。在上大梁或屋顶封脊时，刚生了孩子又未满月的妇女不能近前。在建瓦房时，屋顶的瓦下不能丢下什么东西，比如丢下斧头什么的，视为对主人不利。如有的匠人对主家招待不满或为工钱闹了纠纷，要报复主人，故意在瓦下的泥浆中丢下斧头，且又斧头朝下，这意味着要劈主人的头，或者是用秫秆扎成小车，头往外放在瓦下，意味着主人的财往外推，永远不会富裕。

另外，在方房基时，必须朝阳，也就是房基的左边靠前一些，否则为朝阴，对主人不吉利，如果方好的房基朝阴，主人不单不高兴，还要采取一定的破法，如在房基里埋破物。

如果房屋的后墙中间刚好朝向大路，大路为箭，箭射屋中，伤害主人，主人要在屋后墙上镶上一块砖或石头，砖或石头上刻上“泰山石敢挡”可破邪。要是前墙的屋门刚好照住前边房子的大梁或大路，这也视为不利，主人要在屋门上方照住前边大梁或大路的地方挂上一小面水银镜破邪。

在邻里之间建房时，左边的房基屋顶不能比右边的屋基房顶高，前边的房基屋顶不能比后边的高，否则视为“压气”，两家要闹矛盾，甚至打架结仇。

第九节 夯歌

叫声同志们哟！高架咱的夯吧！来个三四五哟！石夯砸进土哟！
石夯抬的高哟！张良吹玉箫哟！石夯抬的低哟！霸王别虞姬哟！
高抬猛一扔哟！唐王贬魏征哟！单夯不成双哟！千里送京娘哟！
两夯成一对哟！梁祝楼台会哟！三夯下的急哟！桃园三结义哟！

6 夯成Nβ 哟! 6 马来投Å 哟! , 夯; 成β 哟! , 关斩六á 哟!
六夯成- β 哟! 吕布½- á 哟! 七夯É 挨É 哟! 牛郎f 织女哟!
八夯~ 6 对哟! 咱^ 群Å f 哟! 九夯Š 单É 哟! 千; 走单骑哟!
ó 夯紧挨紧哟! - 姐别王允哟! 拐弯Õ+ ú 哟! Q, d 用力哟!
拾夯Õ4 走哟! QÝP 对ø 哟! 架起Õ0 拐哟! ° 力胜• G 哟!
x 3 , < w 哟! 黄Ñì 成` 哟! 盖楼层层v 哟! 党~ È 策好哟!
永远跟党走哟! ÿ 干j ÿ 抖哟! 团结永3 一哟! 幸K x x • 哟!

/ % 0 1 ()

! " # J K " L K ()

% & ' 3 Å # 1 • , • V .

™- s e — ! Ñ 2 n k Š ! - , ĺ • l (! §^a « ¢ - " E > - ~ Q , ĺ f
w 2 Q ! a Q , ĺ (f w < ! É — d " 6 ä % ! • 6 ` x² ! j 2 ç) ¢ - , Q !
Ò Š ü Ä , ä x Õ " í î^a T È X : Â é ¢ - S È ~ ì ' ! 1956 •^a T n ĺ _ f O
š F ā — F ! Ñ 2 n õ : ì Š ! n ĺ õ : ¢ - ! < e < ½ ! • ç) ¢ ® ! , ĺ ~ ^
y Ò ‡ ¢ [] Q ì ' ! ò % Q , 7 S , ! % 6 ! ~ , œ ' 6 œ x Õ ! 7 y — z ! <
• - œ x Õ ¢ ® " F ! Ö ¢ ® ‡ ! ö 70 • œ — F ! - ä , ĺ - ~ õ ä ' © ä Q %
F ò 7 Õ « — y z ! i D f Ø Š - œ # 6 œ , ĺ " ^a T n ĺ , ĺ À - 3 ' Â F ! Ñ
2 Á ¢ ö z ! x > % D f ì X x • # P ì X ! ° â ~ ® ~ " ¼ Q ! , ĺ (‡ ¢ [
ä Q ~ ì ' ! ; û W V â P 7 y — z ! Ñ ~ Š ¢ - 3 ; ~ O ° Ò Õ % ¢ 1 © Ý — y
z ! Á ¢ Ñ 2 ! ' ì ® ! " Æ d < e • É Õ v É © ~ S Õ v , ĺ " i Ò Š É î , ĺ
£ Š È K ! ' Á ¢ Š Q A Ñ 2 ! , ! , ĺ S È œ \ ½ / ! D Š É . 7 , ĺ f Ø -
` # 6 ` x² ! , ĺ e Š n ĺ & ê ' < c ‡ o ~ , ĺ ì X 7 k Â ï "

= æ ! , R y % • 6 ~ ì ' Õ ¢ - S È ~ ì ' G _ f ì X ~ ‡ à ‡ ø } ß ! Õ
, ĺ , ! ~ 5 \ é V W » ~ ý ĭ - X < Ö Ö Š S "

% / ' 3 Å 1 • , 1

, % Q ; É — • v # õ # • # õ # © # v M ä ! ö v ä F Ñ E v [, - ! , -
F ; E y % ' µ y (! ò • S y Æ R ' ; Æ , " y % » ~ ì ' Ò ~ í î _ f ~ ì ' "

| ì ' ! Õç) ~ ÈXì X• ' ~ ‡ à | - α™~ ; x S È "™- s e - —F " ,
ç • α - l (~ Ĩ Đ L ! α - & m ; ‹ ! P ë } ® " ! e ; ; 5 P ë } ² = ! α -
ê ` ‡ Ÿ P ë } ® » ' Ÿ 2 ! ì - y % » ~ ® - " ¼ f w Q " É — Ĩ Đ " , ä æ
%o ! ; 7 , ! ò ç 7 , ! O U • 1 7 , d P v ⁰ ² = ! a ® ² =) ~ W ž • ' € •
² = \$ 2 Y P ! ' , e ; ² = l Ø Ù "

, ä - %o~ Æ R μ y ! ; l) § ' f € g ! - •™Ÿ ~ ô y y s u P m y s
g ! m g ‹ ü # Ö > | < ! α L S • © O , P 3 μ y Ý z Ò ò > ' Ü > ø (! P É
, É Ç ! l ö ò > F ! P Ò) Õ Õ ! ò " Õ Õ € š b) ó \$! o " O ⁰ ± > ø ~ Ç
%o " μ ¶ • ; î Ò Ü > ø ! | ~ 7 z Ò N ê Æ > # É α Ù ; ! | l ö ò > F Ò ; Ò
) Õ Õ ! | ~ \ 10 Æ ~ 20 Æ ~ ^ ` " μ , Š [„ ⁰ ! d P Ò ± ½ R ö ! ; û " '
Ù ö ì Š ~ O ⁰ , ö • ! k O ⁰ α > ! u P Ò ± ½ • O " O ⁰ „ ` > ! P ö , ; *
â g ® ! O ⁰ ú ` F ; û Ç ' È É Ò • ! u P " Ĩ € g Ĩ ! ; ` z É ~ P ö , ; ²
= \ § "

Æ R μ y ~ Â • α [1 © # Æ Ž ! Ý , P ö - ö É — ö Â • ÷ , 6 ò > ! 7 ú
~ , Þ R ì ! ì %o } Š Ô > # ö 9) a # ö 9 Q C # Õ Õ Š ‹ Š ü ! " • o ß ! •
• o l ! Ô ô æ Û ! u P ¥ U & / o ö ì © ; ! F ! Š ~ q S - f ! Š ~ ¥ Q U /
v Q ⁰ z ! ^ " d ~ [^ ` " Â • , ~ 1 © # Â • Q %o μ y d P € g " Û • Q %o μ
y ⁰ u P ö Â • , 6 %o \$ _ ò ! \™Ž © m y s g " ÷ j Â • , O ⁰ ú ` ! μ y Ý
, d P Ž Ā © Š ! ò Q • Ÿ ~ Ž , ! — ú v r t) " ÷ j ~ Â • # • „ ú ` ! Æ R
μ y ~ ⁰ ¶ • ~ ‹ . v ~ ! 7 y € g ! b ⁰ O § ² = ! ‡ ~ 1 © ; É ' ' ~ } § £
~ ; b ! P • Â • # • „ v , " 1 • É N ! S y Û R _ ! ! u P • Û • ...ç " } §
£ ~ ... † # > » ‹ ß d P %o Ž , ⁰ W [E "

u Š É X ... Ö ! Ž ~ Š ! Õ ~ Æ R μ y , ; Š [) Ô ò § ! v y © Â • Ò P @
Ž , ö μ y , ; ' f € g 6 ò > # ø } ! ¾ ⁰ > Ò P Ç ' È É Ò ¾ "

Ù > ! Õ " y % » É — Þ ± " * # ö ' æ ç (x ä - ä %o ! * Ĩ ó , # • Û ë
} ! Õ "

x É Õ Ù 2 ~ x É L , ~ • É , R " , R ~ Q ; ^ e 7 • ¶ L Ĩ Đ ! É L ~ Æ
R " Æ T Æ 2 ç £ ! %o) F œ ‹ ! ž ~ A v ä ~ W V 7 • ! 7 X W V • É • ! î Õ
F Ä ! %o) 7 • ~ F œ > ¼ J ‹ ! î ` ... Õ Ù ~ 2 \ (Ā 7 + 9 < 9 ! ' 4 9 0
9 " Ý • É R ! i y Ž S ~ ! Þ " Q 6 ® - - ! ÷ Z U ') Ô ò § ë } ² = "

Æ , R Õ Ù μ ! x Õ ‹ ! ⁰ ! § ú # , ç † § 2 ; [ž É î É Ê ! Ò Š Y ñ Q

x ~ ! i ~ É I G Ů L ° ‡ α É Ê ~ ¶ ! u ~ ‘ x • G ! 2 Q É Ÿ ! K ° ~ ‡ α ^
 _ G H ’ ° Ú › ! Æ , R 3 ! ë } 3 n " Æ R % μ , Š [8 k ! ’ ‘ ~ α „ ² G !
 d 3 ! ë } ² » ! Ò Š ² & ! w æ Û R } r y μ "

% 2 ' Å o # ³ o " q Æ "

™- s e — ! 7 É X , R d Š É X R ! ! Ò Ñ ~ 3 W f f 5 § ~ ° ! R ; ³
 < ' (Q § ! f ÷ Í « ' ã f O \ ^ W ß @ æ • ~ Q § ! d P % R ! v > Ô õ x R
 ° n ® " Æ R ° ž [É Ê ' Š ' (~ £ „ ¿ ! d P % R ! v > μ n ‡ < ! É — Ī Đ
 Æ R ° u ~ μ h R ! ~ ^ ³ " R % ; ¿ μ , £) Ô ò § ! d P W R ! ö P O § ! f
 ÷ § Q (W # ÷ # ! #) Ô ò § £ ö ' (... † # ² = ° Š ÷ # < ß d P % R ! ³ <
 ó ¥ "

R ! u P ! ³ Â < R ... ! ò 3 Ë Ê ¿ " R ... É — 7 • Ë ... Õ Ø ... ! ì j Ë ... !
 Ñ ~ Æ R ~ É î Ë X @ > ~ ... < ! f ÷ ; K ; £ # ; ‡ ^ ~ • # ; G Ë y r v ! P
 c Æ R ° < 7 g k ! d Õ Ø , ! È Ô ' ° ! ; [p % 4 " j î ... < < " • ø ~ , -
 ø L ! ÷ & ; £ ; K ! ; Š ; < - -) ê j î ø • 6 " r € Ÿ " ! " É 9 ™- s
 e — F , ‘ # Ü ² w ü ! É — d " Ô r W ° Æ 6 / ! Ÿ " R ! , ; ! ø Á f w
 / # © • < ~ , % Ò P Æ 6 Ÿ " j L R ... p Š " É î " R % ! ' R % Š ± ° < k
 ~ R % ! ± Š ô Ç • ~ R ... ! É — ~ S , R ' 7 ° Õ Ù ~ R %] ü Ÿ R ... ! p ~
 Š É î P c ! ^ Ì Õ € • R ... } i " Æ R % ~ Ø ... ¶ · Ý R d Š ! f @ ' Û ö • !
) Ô ò § ÷ # ! Õ d Š É î ... < ! < R ° 3 Ê ¿ " R % Š ° 7 ` ! | e ö 8 É ä
 y • ! t) ! ÷ Â • # v • ÷ # ! ! Ÿ ~ Ž , Q 2 | e ! ö 8 É y ! d 8 ä # 8 y
 z É È É d Š ... < " î f ÷ Ÿ ~ Ž , # Â • # v • ÷ , Š [) Ô ò § d ö 8 y ú !
 € < ü g ! 7 X , R d Š 7 X , R ~ ... Õ "

j î R ... (• > Ø α ® - ~) Ô ò § # ° ! § ú # ° b x Õ æ ... < ! Ë = ø æ
 ! ! • l < c e ! R % ° " > Ø α ® - Š à È | ! - ç € L 5 - ! p q 5 - ! 2 Q
 (/ ! ÷ 2 [& < , ¿ É Ê ~ ‡ α " ô R ... ; ¿ Q S , R d Š ! ; ¿ α ÷ d 3
 Ê ¿ "

j î R ... ! ! ™- s e —) # Í Ä ! - • ^ _ G H 8 k › • # • ‘ Q G S ...
 & 6 ä) ! Õ ° â α ® 8 k ! f | Ñ • Š j î R ... ~ l Ý " í î ° â ~ α ® ÷ § ! x
 b " ¼ ~ Q ! j î R ... ; û • ~ a p ! | a ä < > ! È , Q ~ ä p " ^ " B Í ß

r R %08 k z ~ o » # £) Ô ò § ~ ² 2 d Š Ç Z ... < " f ÷ µ , 1 © Q %0! , ç
8 k ! R %0µ y 50 Æ # S y 30 Æ ~ ^ = ² 2 " R %0= 1 • O ° ú ` ! < R 7 z Ž
Š q • Ü # 6 Ÿ Ú ! < R T ° Ò ¾ " ; î ™ ~ R ... ; û ¾ p [° â ~ æ ® ì ' ! Ò
p ° [= Ž ~ , v "

R ! ~ - æ ! É — ~ %0[v n h ! Š e Ò Š @ 5 ! • ° Œ § / ! a (: 5 ! " R ;
v ä ~ • ! ° w ' ! ; Ê < Ò ; € 5 ! | ~ ^ _ - æ ! Æ R ; Š [' (§ ! W ! v >
O § ~ Ñ E ~ ^ _ - æ ~ R ! " Ò Š N ä ~ • å ° w ' R ! ! à ' R ! ~ N ä • å °
s 3 Ç 4 ! Œ § : ^ ! (Q ° ĭ ` f ! O ä ' È # L ä µ f ! R ; Š § W É v >
O Ø ! ; 2 ä 3 5 - S Ě ! Š ê) Œ \ Æ R %0é ° , ç %0 ~ É Ê v " "

, ! " ™ - s e — F ~ Q , ç - < %0 , - á v ! ä - ~ X , Œ § 3 ; p ! Š
• ô ~ ! ' w ' ! ÷ , - Š • # õ # © # v 6 ä ! P %0 • ä - ~ W V â ~ O Q ' f
O Q Š 3 ; Š • ô ~ V W w ' , ! " ÷ • ä - • O ~ ; Q O § ! ' • O f ? ! Ò Š
õ ä - 3 W 3 4 ~ Q , ! ~ " Ö • Q , ç - m Z g ò f w ô h ! " µ • • ! D , ~
< • " ° " Ò Š Â ü Ä • ä - " ° ³ f ! • ä ~ • ° D s Š Æ § ! Ò Š Q , ! ~ "
& Œ v) 6 ~ S , ç - ! r Ū b " ° • D , ~ ' , ! (! " ° s Ç 3 4 ! (f Ø , !
~ ± — ° n ~ , ! ! i Š ~ & Œ v) 6 ~ , ç æ ® - ! - ' æ • O ! " « • T ! "
• H « ! • ° æ P \ , • (P ö ! » G " ° É U « Q ! u P 3 n z • © ! ì Š , ç
§ • • ° ° » á Q ! (5 § á < ! É 6 , • < %0 • ° ' O ! • ° Ò Ñ e • n b € ~
, ! "

, ! " , - Š à r ~ 2 • ! r , - ~ Š Œ Š á k 2 ! æ - # æ ® Š ó m 2 ! Œ
\ y ' / (] - b Œ S Ě # (/ Œ ! Š ³ < 2 . x > r , ç ì Š e Š ! Š ' z # 3
n ~ š • ! ò r O ° ~ z O Ò ç # © • ~ € ¾ # Q %0 # Û U ! d %0 , ! ä f < ß !
, ! Ñ ~ É X , ç - ì Š § • ~ ó = æ ° " , ! ò ! Š Â < , ... ~ ³ ' ! É — , ç
~ Í s | < ! Š < | ~ ø • ! f ÷ , ç | < , v Ū ; £ ; " ! 6 4 ; J ; . ! 4 ®
; € 6 p ! ; & í ¾ ¬ ! Ò Š ü Ä , ç %0 , ! Â < ~ , ... ! W ° ³ 6 & ¶ ! Ÿ €
Y ! ø { f w 7 Ç ! É — %0) ~ f ^ [# X , \ K # 2 Q G " @ > ~ %0) " , ç
P J 7 Q ì f ! ÷ Š , ç e Š v ' Û 3 • Œ ° : K ¬ ò) F ! , ! • ò B F ° - ô
• î ! 6 v ,)) ° F ° " Ò Š ~ , ! Š É < ~ • ' O z ! ® V ° æ Y ! ° ç Ä æ
` ! Â < ,)) K F ° "

, ! ~ ä | e E " ! V ÷ õ ! , ! • O ; 3 \ § ' ³ f F ! É — %0 ! © e E ,
! 5 \ , • ! Ò Š ~ ~ 3 ; p ~ V W e E , ! "

% 4 ' Ç Å È ' í D

, ä - %~ • x R à y ! A ä 7 ç • Á ß Q S ! , ä - Û ~ x R à y ÷ j ~ S
 , R D Õ Ù " É U 1 ! D ; 7 y Ž S µ ! A ä ç • Á Q S ß v V W ' - æ ! ¬ " x
 R à y Ó õ # * # — * # O — * # . * ! r õ ä - ~ õ y Ó ~ # ™ ' Q Q ! õ y
 ~ š j Q * ' Q ç ! ÷ j õ y S ! € í š < ! È ø ¬ Q S Ó Q * # õ Q * # - Q *
 - - õ y ~ W W j æ ! õ y L í ~ Ž É X V W j Q æ ! L í ~ Ó õ æ # - æ - - r
 * ä ~ Ó j ! ÷ j * ä Š W V ! ; 7 y S ! Þ P ~ * ~ y V W ! Ñ A • Á Q S Ó Q
 * # õ * # - * - - É X * ; É X õ y ~ V W Ó ² V W # æ ç > - " x õ y ~ V W
 ' - ß Q S ! É X * * ~ v ä © • ! H x ß v Q S ! r Û Ó Q š # õ š # Q ' # õ
 ' ! ² V W < ~ , R È - ß ó ¶ š ! ' ó ¶ ' "

Û R œ y ! A Õ Q y Æ R ° ~ ä 7 # • Á Ó j ! ÷ j ~ • U v ú ! r • ~ â Õ
 Ó • õ ! • õ ~ © • Ó é š # é ' ! ' ' é W # é - " ÷ j ~ Æ R ~ Æ U v ú ! r
 Æ ~ â Õ P j Æ õ ! Æ õ ~ © • Ó é š é W # é ' é - " r) • õ # Æ õ ~ õ ! !
 Ó * # è ! r) É â ~ W V ! Ó Q ç # æ " ' - v U F ! ' ~ â Õ Ó ' Õ ! É — j
 š ! — ~ â Õ j - Õ Ó W ! ' - ~ ÷ ! # : : ! Õ ^ , õ ! f w Q S ! È j Q * #
 Q Ž ' æ # ž " ÷ j Ÿ [v © ! r v © ~ õ y Ó œ õ ! Ò j O â ° ! v © ~ ! y j
 œ ! ! Ò Ó â ! Ž " v © ~ ' j Q • © Ó ' ! - © j S • © Ó - ! v © ~ š j Q À
 š Ó š ! W j S À © Ó W ' % W "

Û • õ , ~ ì Š Û R œ y - á h P ~ y • ! ! y ~ õ y ~ Û • õ ! Ó — * ! !
 y ~ ! y ~ Û • ! ! Ó — Ž ! ! y ~ š # W j À ! À ~ v © j © ! Ò j À ! # À
 j ! ! y ~ ' - j • " Û • õ , ~ À À ! ~ , - á P U h ~ ° R " ; û k • 7 Û P
 ú ¼ n À À ! , ; Š ' (É Ê v u ! W V » ~ „ Ê # õ © É Ê # õ • É Ê ! ' õ !
 ž É Ê ! d P W À À ! œ \ ‡ ³ " õ ! Š „ ! ' „ ` ! ë ž P | e R õ ~ Ñ ~ À
 À ! ¼ e „ Ī ! ÷ # X # Þ % À õ ' O " õ y ! y ³ f ! ë ž P W ! À À ! ÷ # T
 ¾ ! W ¶ R í š ! 8 É • v • T ! d P % À õ ³ < " ÷ j À • O ; 3 õ P ! % ° 1
 © ' é V # é W (v > œ E Õ 0 < ~ " Ñ ~ , ; W V â Ÿ Ÿ ~ # £ % \$! ; û P |
 e À À ! | a À À f b ä " € X ! ß " Õ ° æ F ä Ž õ X € X " V W » 7 , ! Ò P
 W À À õ P O Ø : ^ ! , - ÷ # 7 ! õ ! ÷ # ' z ! Ò P % À À Õ 0 ³ < " ÷ j Û
 • • v U ! À õ P \ Û • • q X ½ Ñ œ K ! u P y ^ G Û • • , ~ ° É U ê Û • •

Ò ö ÷ , "

Û 族姻y ~ x Õ! O P G 姑# 姨# 姐妹# œö , " k • Û Š! Š Õ! O P ~ Û
 . ð , ! ' Û › ÷ j Û . ð # Û . ! 健" ! ' Û › P Ò g " g ø Ñ ~ 9 肋p ~ Q U
 p ! " ™- s e — F ~ 3 ~ 5 9 p q ! F ! 5 ~ 8 9 h ! 2000 • F É — g ø d " 10
 9 — € ! u P " R ì % o o € Ô % # 菠 % # ß #) ™ š 6 2 % ! Š ' Û — œ Ý ó ð ĩ
 ð ó * > p q Ò ~ ! Ò Š ' Û F • ð ' • - ö Û › 9 î Ò ú ~ ! ÷ j ~ ' Û — Ò g
 ~ ! ' Û F u P 9 € g R ú \ O ° ö • " ÷ j ~ Û . ð ' Û . ! ' # É ° ; " ! P
 Ò > s ! Ñ ~ É U 疙瘩p ! ; 9 肋p ~ { p ! 3 ~ 5 9 p q ! = ì ! u P o € u e
 ' 10 X p q (# v r # Û ! a Ý w ĩ • ð ĩ • , — ~ ' # É • ú \ O ° € « ! ÷ j
 - • F u ~ l y ! F Ò g ø ! ß y ÷ d ; " [! Ñ P Ò > s " ö [ý D 梢! Ñ ~ S
 ý + ì › ! & 闰 • P ¼ Ž É 卜) ! Ñ ~ W ! • 1 P 9 € g R ¼ n ð ! ! ÷ j ß y d ;
 " ! Ò Ñ ; ú [" * ĩ ó , ! P \ ð ! , Ò ĩ " ! ò Š , ; ð ! ; " ! Š 兄! 弟弟
 Ò P Ò ĩ " ! ð ! , x 2 P [g R @ n " a Ý ó ĩ • É ! ÷ j Ž , ð ! ‹ ; " ! ' É @ ;
 " ! P ú \ O ° € « v r " " R ì % o o € U ĩ ± ½ ! U " # U 角 ~ ! u P o
 € u e # v r " ó ĩ É > F ú € « ! & " È Ç ! ĩ ó É) ! Ò Ñ ~ ó ĩ É > € « ĩ N
 • Ò È — " ÷ , ; ð ! ß 亡! 1 © Ò P ú \ Û . ð # Û . ! € « ! 舅 ð 舅! L ` F !
 ß @ O ° d ; " ! ö [é 兄 é 弟 ĩ É 辈! Ñ f • ¼ ĩ à ! Õ " k f ' ! 客 f (闰 •
 P 9 € g ½ ö ð ! , Ñ f "

° ~ œö , ! j Ò ~ f w h P ~ y 戚" ' Û Ò g ~ ... Ö G Û . ð , ~ É 2
 ~ ! i ™ % o s É • Ò g f w p ê ! P W ° 拾 € ± Ô Ò g " ± Ô % o Ô 拾 X 9 ý p ~ ,
 X { ' ! " 4 . Ç T (' g ø ! u P Š 9 又 Š ² ~ ¶ ` 莲藕! ± Ô t % o } € 6 2 p
 % ! u P } € 蜜角 # O ÷ 壳 # r : # ø © ~ ± ½ " Ô ô æ Û ! ™ • 婿 u P ! y ! \
 ì Š ~ Æ 族 μ y Ò € g ½ ! É , É Å ! ™ • 婿 y ^ ĩ y Ò g ½ ! E ~ 彼 ô ! Ò e
 y ! É • F Ò g Ñ G 5 Ø É 2 [! p ~ g ø P Q É ĩ " ý D 梢 # * ĩ ó , # ó ĩ É
 ‹ ~ G Û . ð , É 2 ... Ö "

另 Û ! v U 姐妹, ~ ! Õ ! 卜 ~ * ĩ ó , ! Õ ¼ n ! Š f Ñ f ! 5 Ø = § ! !
 Õ w ü "

— € d • μ y "

S y Š 姑奶奶, # 姨奶奶, ! u Š * * ~ œö , ! Ó j 舅姥* , ! • S U y
 戚" j L y 戚 卜 " O P Û > ! Õ ! f ÷ 姑奶奶, ! 卜 " M ĩ Ò É ~ U e ! ' Û # ó
 ĩ É 姑奶奶, ~ F ° ! € « ! 5 Ø æ ê É ĩ) Ô ò § Ò ~ ; ‹ ! Õ ~ " 姨奶奶, "

本不来往，关系特别好的，逢年过节也有去看看老人的。爷爷的岳父家，也只在春节、十月一去两次上坟。但关系好的老亲戚或住的近，或又有其他关系，逢年过节，赶会也有常来往的，一般到老表以后就很少来往。

干亲的结交方式有多种，原因有多种，但多为两家相处好，大人对脾气，为了来往方便能够互相照顾，才结下干亲戚。一是两家的男人或女人在同一单位上班，在同一处打工，相处关系好，或因其他原因有深交而结下干亲；二是亲姊妹间，为了下代有个照顾，或者是算命先生看八字，注定儿女必须找一个什么命的人认作干亲，才能消祸灭灾，便在亲姊妹间认干亲；三是一方帮了另一方的忙，或者是救过另一方子女的命，或者是在升学就业上有过什么帮助，一方承情不过，为报答对方，便认另一方为干亲；四是为了攀高附贵结干亲，就是看到对方有权有势，或者是家里人旺财旺，为了借对方的福气、财气，或者借用对方的财势，认作干亲的。尽管认干亲还有其他原因，但大都不外乎这四个方面。

认干亲是要举行一定仪式的，那就是认干亲的一方要给被认作干爹干娘的一方各买一身衣裳，包括上下身和鞋子，带上礼物（肉、鞭炮）到对方家里认亲，干爹干妈用对方带来的大肉、烧纸，放炮烧纸祭祖先、天地，告知祖先认下了儿子或女儿，儿子女儿要向干爹干妈磕头认亲，叫干爹干妈，干爹干妈给干儿子、干女儿封认亲礼，中午由干爹干妈坐东，大家在一起吃饭，便算正式认干亲。

干儿子、干女儿认亲一般都在童年，一岁或几岁间，干儿子干女儿生日和每年的农历腊月二十三要由大人带上，去干爹干妈家。生日去干爹干妈家，要带四样带根菜（芹菜、菠菜等青菜均可），100个蒸馍，还要割礼条和其他礼物。干爹干妈为干儿子、干女儿买衣服或其他礼物送给干儿子、干女儿，祝贺干儿子、干女儿又长一岁。腊月二十三，一般在下午，大人带着儿子、女儿到干爹家，是光“广锁”，干儿子、干女儿家要割礼条，带上鞭炮和其他礼物到干爹家，干爹干妈烧纸放炮，给压岁钱，晚上在干爹家吃灶糖，吃发面饼。到了春节，大年初二，干儿子、干女儿仍然由大人带着去给干爹干妈拜年。家庭条件允许，两家关系好，行程又方便，八月十五或有会，也有来往。到干儿子、干女儿12岁生日时举办“完锁”礼，干爹干妈要给干儿子干女儿买12双筷子、12个碗，还要买一身衣服送给干儿子、干女儿，干儿子、干女儿也要给干爹干妈买一身衣服，以示回报关爱之恩。12岁生日已过，也就算作干亲关系告一段落，关系一般化的就不再来往，关系好的逢年过节仍有来往。

干儿子订婚，干妈是要到场给干儿媳上礼，干儿子、干女儿结婚干爹干妈是要

添箱给磕头礼。干儿子干女儿生了小孩，干爹干妈也要去吃喜面，干爹干妈亡故后，干儿子干女儿要和亲生儿子、女儿一样披麻戴孝送葬。

第五节 对长辈的尊崇

对同族近亲以及家中的长辈，下辈是要问安的。下辈每天早晨起来，洗过脸后，先要到长辈的居室中问安，看老人身体如何，有什么事情没有。长辈老人没有起床时，站在老人床前掖掖被子，问老人睡觉如何，有什么不适没有。老人如果有什么心事或身体不适，还要坐在老人床上服侍老人，或关照老人一些温存话。老人起床后，要给老人打洗脸水侍候老人，洗罢脸后，为老人酌茶，陪坐一会儿再去干其他事情。晚上要先服侍老人睡下，帮助脱衣服，盖好被子后，冬天放好暖壶，脚盆掂进来放好，下辈（子、孙）才能去休息。一天三遍饭，要先盛好端给老人，下辈才能拿碗盛饭。下辈从外边回来，要先进长辈的屋，如果带的有东西，不论是吃的、穿的或用的，都要先给长辈看，长辈看过吃过后，才能由长辈分给下辈吃，给下辈穿。

过年时，大年初一上午，除给自家直系长辈（爷爷、父亲、大伯、叔父）拜过年后，然后再到同族近亲的长辈中，挨家拜年祝福。在新中国成立前和新中国成立初，是要在老人面前铺上席子，下辈为老人磕头作揖，后来给老人拜年时，老人说“省了”，也就作罢，只是到老人跟前坐一坐，陪着说几句吉利祝福的话，就算是拜年，儿子带着孙子向直系亲属的老人拜年，老人是要给小孩子发压岁钱。到同族近亲的长辈家拜年，老人要拿出香烟、糖果招待晚辈。春节吃除夕饺子，大年初一吃午饭，一家人要同坐在一起，请老人坐在上座，儿子为老人夹菜、敬酒，老人不吃，晚辈是不许动筷子的。到了八月十五中秋节吃月饼，也要先给老人送进房中，要拿囫圇的，不能拿切开的，老人吃过后，晚辈才能切开分吃月饼。

家庭中男人的地位比较尊贵，比如每日三餐的饭，第一碗要先盛给男人吃，全家围在一起吃饭，男人要坐上座，来了客人要由男人陪客，家里做了什么好吃的，要留一些给男人。如果男人外出没有回来，要等男人回来后才能开饭。家里与邻人或亲朋好友有什么交往，比如办红白喜事，或上集赶会都要由男人出面，妻子不论在家庭地位如何重要，一些重大事情，还都是要由男人出面裁定，夫妻间还是以男人为主的。女人称男人“掌柜的”，男人称女人为“家里的”。

兄弟间长兄为父，弟弟必须尊崇兄长，如果父亲不在家，或父亲亡故后，一切

事情是要由长兄做主，家庭财产及一切交际都要由长兄支配安排，并在社会上出面主事。同时，长兄对弟弟有抚养的义务，并要为弟弟盖房、娶媳妇，弟弟生下孩子，长兄还要负责为小侄吃喜面。兄弟夫妻间闹了矛盾，也要由长兄出面调解裁决。如果兄弟分家，各立门户后，家里有什么红白喜事和本门近亲交往，还要由长兄决定上多少礼，如何去办这些事，弟弟一般是都按长兄的意图办事。就是弟弟家有事（如婚丧嫁娶，与人争斗或修房盖屋），弟弟也是找长兄商量，征求长兄的意见，弟弟家发生什么天灾人祸，或有什么不测之事，长兄义不容辞地到兄弟家帮助处理。

姐妹间如果没有兄长弟弟，姐妹间的事如弟兄间一样，也是要由大姐出面决定，大姐所负担的责任义务和长兄是一样的，即使妹妹再有能耐，也是由大姐一锤定音。如果姊妹间有长兄，凡事要听从大哥的安排，没有哥，姊妹不论大小，也是要由兄弟出面做主。

兄弟分家，如果家庭关系处理比较好，兄弟相处融洽，父母主持公道做主的，由父母和儿子协调，自己分家。但大都是请舅舅、族长，或本族近族有威望的人主持分家，也有请村干部来分家的。分家时，一般只叫男人参加，媳妇不参与，父母把家产分配方案公布于众，父兄协商没有意见，各自回家再和媳妇商量，媳妇也同意，即写下分单，参加分家的人及父母弟兄都要在分单上签字捺手印后即生效，由主持分家的人把粮食和钱均分。如有弟弟妹妹未成家，要除下一些钱财和房产，这都要在分单上注明。如果弟兄间有的认为分家不公，有争议时，即由主持分家的人协商，协商后仍有争议，参加分家的人再一块商议，最后由舅父出面宣布，即成定局。分家后，要留下分家人吃一顿饭答谢。弟兄们签过分单后，各自拿着分单回去再做各自老婆的工作。但分家时，如果父母身体不好，或者父母单独过，也要除下一些钱财（现金或树木、房屋）为老人使用。父母如何养老，有病怎么看，钱怎么兑，这都要在分单上列为正式条款。

第六节 妇女在家庭中的地位

妇女在家庭中的地位虽由原来的奴役被压迫的地位随着社会发展进步大有提高，一些歧视妇女的陈规旧俗有所改变，尤其现在改革开放以来，妇女在治家、劳动致富方面日益显示出家庭中的主导作用，但歧视妇女的做法和说法还是大有存在，表现在生活、生产各个方面。

婚宴、喜面宴请客人，男人为主宾，也就是所谓的正客，正客要坐在堂屋正中

的位置上，女人不能同桌，即使现在结婚有女送客，但女客也不能坐在堂屋的正座上，只能在偏房里就餐，而且男正客主家不封礼，主人只给女送客封礼，封住口不让女人乱说话，这是对女人最大的歧视。

吃喜面时，闺女的母亲应该是主要客人，父亲是不能去的，只能请本家的大伯、叔父或兄弟做正客，母亲也不能坐堂屋正座吃饭，只能坐在女儿房中摆宴招待。

家族中有什么大事要商量，如婚丧嫁娶、迁坟盖房，也是只有男人参加，女人只能听丈夫回去传达，有意见也只能对丈夫说，就是在这种场合下表达了自己的意见，也是没人听的。

盖新房上梁、封脊时，只有家里的男人烧纸上礼，女人不能近前，如果近前说话，不管对与否，都要遭到众人的斥责。

街坊邻居办红白喜事请客，尽管是女人上的礼，也要请男主人吃喜宴，女人同去，女人也不能坐主桌席，只能在陪桌上由女主人陪着吃饭。

为人家做红娘说媒，说成后结婚时请媒人，即使是女人说的媒，也要由说媒女人的丈夫去吃婚宴，并坐在大月老的首座。男人不在家，儿子去，女人也是不能去的。

村里公布账目，或者按户均分什么，摊派什么，需要逐户列榜张贴公布，如男女双方均健在，户主也要写上男人的名字，如男人不在，要写上儿子的名字。就是在户口簿、医疗证上，也是写男主人名字。

按户分配东西，签名时，都是签上男人的名字，即使是女人领取签名，也要签上自己丈夫的名字。学生上学、参加工作、参军要写家长的名字，也都是要写男人的名字。

虽说妇女在社会、家庭中受到歧视，但妇女在生产与家庭生活和社会活动中的作用，在某些程度上要比男人付出的多。家庭的生活安排、买米买面、买菜买油、家里该换什么家具，妇女都比较细心留意，大都有家庭妇女安排。由于妇女的忍受力强，要做一切家务，还要安排一日三餐的生活，不仅要买而且还要做。来了客人，由丈夫陪吃陪喝，女人要做好端上桌，然后在厨房随便吃点后，还得洗洗涮涮。除安排之外，衣食住行也要女人操劳。在70年代以前，女人除了参加生产外，还要为丈夫儿女做衣服、做鞋子、补衣服、补鞋子，往往是白天参加生产，在田间辛苦劳作，回到家要做饭，还要喂猪喂鸡，到了晚上等儿女丈夫休息后，再点上煤油灯，为全家人做衣服鞋子。90年代以后，不再做衣服鞋子，但妇女还是要洗衣服补衣服，家庭负担仍比男人重的多。除操劳家务以外，妇女还要照养孩子，伺候老

人，所以家务负担基本上全落在了女人身上。治财、理财也全都得女人操心，一般女人比较节俭，在治家理财方面有着不可替代的作用。如果男人在外地工作，所谓过去的“一头沉”，农活及社会上的一切义务劳动、社会活动，也全由妇女负担。

在一般的家庭中，男人是生产上的主力军，像拉车犁地的重活。到外地买买卖卖都是男人干，妇女只作为辅助劳力，帮助男人做一些农活。比如耕地，女人牵牲口，男人拉车送粪，女人装车帮套，男人外出干重活，女人只管接接送送。女人还可以晚上工，早下工，甚至不上工，男人也从不计较。

第七节 邻里关系

邻里关系是社会生活中必须处好的关系。俗话讲：“远亲不如近邻。”邻里间因居所近，借东讨西方便，家中有什么事情又可以互相关照，所以左邻右舍关系好，可以给生产生活带来很多的好处。

邻里间如果关系好，红白喜事不论是否近门都有来往。孩子结婚不论是不是本族近门都要添箱上礼，生了小孩子要送鸡蛋，不论是婚宴或吃喜面，邻居都会帮忙并参加宴席。家里人去世，邻居间会主动到场打杂帮忙，并上礼。家里修房盖屋邻里间会不请自到，主动来帮忙。家里有了病人，邻里间会拿食品探望，并会主动来帮助照顾。在资金、生产工具使用和生产资料上会互相借用或调剂余缺，关系好的邻居，还会有好吃的互相送给对方，油盐酱醋上还会互相借用。如果家里发生了什么灾祸，主人不在家，邻居会主动前来救助。家里来了客人，或有人来找办什么事情，主人不在家，邻居还会代替主人处理事情，招待来客。若是有什么重要事情，来客来人找不到主人，邻居还会四处奔走，帮忙找到主人，真找不到的会传信捎话，帮主人把事情办妥。主人有事长期外出，好的邻居主人还会把家里的钥匙交给邻居，请邻居代为看家或帮助喂鸡喂鸭。冬春闲季节或风雪天，夜晚没事，邻里间会互相串门聊天，村里或社会上发生了大事，邻里间还会互相通报。家里两口或婆媳间生了气，邻居还会主动来帮助调解。家里如果可能发生什么事情，如房破屋漏，或者是发现禽畜不正常，邻里会来关爱提醒。甚至家里出现了什么缠手事，还会找邻居出主意想办法。家里急需请人帮忙处理什么事情，如有了病人，主人走不开，会喊隔墙的邻居帮忙请大夫。所以，邻里间关系好，就如同一家人，吃喝不论，彼此不分，关系一般化的也可以互相照顾帮忙。

对待邻里间的老人，只要没有过节，没结下冤仇的，一般都会互相尊重并照

顾。逢年过节，或家里来了客人，做了什么好吃的，都会给邻居的老人送一些。老人有病灾，会送上礼品探视。如果主人不在家，邻居会主动代为照顾老人。不论是不是本族，老人过世，还会主动去帮助料理后事。如果老人生日，邻里会送鸡蛋、食品祝寿。老人孤独时，邻里还会把自家的老人送过去，跟老人聊天。

邻里间的孩子常在一块玩耍，会彼此到各自家里跑，主人看到邻里的孩子，不仅关照注意孩子的安全，还会拿好吃的零食给孩子吃，到了吃饭的时候还会留邻居的孩子在家里吃饭。如果两家的孩子不一般大，不一般高，会把自家大一点或高一些，穿不上的衣服主动送给邻居家的孩子。孩子的父母不在家，或有时候顾不上管孩子，邻居会把孩子接过去，不仅代管孩子，还会给孩子找衣服穿、做饭吃，接送孩子上学。孩子小不懂事，争东西打架，邻里都会先训斥自己的孩子，把对方的孩子哄着送回家。一般大的邻里孩子同在一个学校上学，邻里会主动接送两家的孩子。孩子生日，也会互相给对方的孩子买玩具买好吃的送过去庆贺。

邻里间也有闹矛盾不来往、积下冤仇长期为敌的，究其原因，一是宅基争斗，两家相邻，房搭山地邻边，在建房、垒院墙时，谁多占了谁家的宅基，即使是尺来寸去，也很容易引起争执，如果处理不好，就会由此积怨结仇，长期不和。再者是因建房时，两房的地基、屋脊不一般高，谁家比谁家高几厘米，也认为谁在压谁的气，低的认为高的有意欺负人，为此闹矛盾。二是小孩之间的打架引起大人冲突。邻里间的小孩常在一起玩耍，难免有磕磕碰碰、打打闹闹，无意间谁家的小孩子挨了打，或碰破受了伤，挨打受伤的孩子家长不谅解，就会拉着孩子到另一孩子家找大人兴师问罪，或直接打对方的孩子。也有的是男孩打了女孩，弟兄多的打了弟兄少的，大的胖的打了小的瘦的，个性强的家长会把孩子们之间的打闹转嫁到大人身上，认为是欺负人。如果对方护短，不肯主动认错，反而护着自己的孩子指责对方，就会引起争吵，甚至打架。三是为家畜闹矛盾。这家的鸡、狗跑到另一家院子里，叼了菜咬了鸡，或是猪跑到院子里拱坏了东西，这家打了鸡狗猪，另一家会认为打狗看主面，这是有意不给面子，就会怨恨对方，为此结怨。四是树木花草，院里种树种瓜，养花草，枝蔓伸长到对方的院子里，对方要折要砍，主人不愿意，两家就会为此争吵。五是忌妒仇恨。邻居两家的收入、家庭人员的职业不相等，一家是农民，几个儿子全种地，而另一家则是做生产赚了钱，或者是干部职工，有权有势，房比对方盖的好，吃穿比对方强，存款比对方多，这些经济好的邻居说话再不注意，又爱在人前炫耀自己的富有，嘲笑邻居过得不好，邻居就忌恨，积怨在胸，为一些鸡毛蒜皮的小事引发矛盾，而积怨成仇，不相往来。六是翻老婆舌头。因为