

文化 溯源

《鹿邑民俗志》小识

芸荪

四月初到苏州出差，笔者在人民路乐桥北的“苏州古旧书店”盘桓许久，偶然淘到了一部《鹿邑民俗志》。回到住处做了些调查，发现这部志书在网络上留存的信息很少，仅有寥寥数家图书馆收藏，于是简要地作一个介绍，权为它在人们记忆中的生命续些时日吧。

《鹿邑民俗志》，由张鹏举、丁云岸主编，1991年2月中州古籍出版社出版，为“中州民俗丛书”之一，是新中国成立后鹿邑县编写的第一部民俗志书。全书分为“生产习俗”“生活习惯”“乡里社会”“集市贸易”“庙会”“人生礼仪”“民间信仰”“岁时节日”“民间游艺”九章，前后又有“概述”“附录”两部分，体例包含志、述、传、录、图、表诸种，计24万字。通观全书，可以说，这部志书确实做到了序言评价所言“熔当地民俗和轶闻佳话于一炉，内容较为丰富，资料比较详实，结构比较完整，体例比较科学”。

志书原是1984年鹿邑县民政局编写的《鹿邑民政志》中的一章，后为响应省民政厅部署编纂县民俗志的任务，扩充编写为《鹿邑民俗志》。1987年9月曾完成初稿，笔者于“孔夫子旧书网”购得一册。该书为油印、单面印刷，分“概述”“生活习惯”“乡里社会 生物资源”“集市贸易”“人生礼仪”“民间信仰”“岁时节日”“民间游艺”“名胜古迹”“地特产”“政治与经济”等章，卷末有“编后记”与“鹿邑县《民俗志》编委领导组成员”名单，计11万字。略览这一版本，与最终出版的志书还是存在较大的区别，限于篇幅，这里便不细谈了。

1991年出版的志书定本，其中《鹿邑民俗志》编纂委员会由20人组成。顾问梁永钊、王富国，是时任县级官员；主任毕起运，副主任马福建、芦文英，委员苏士华、郭学文、周业茂等人，系鹿邑县民政局各级工作人员，他们参与了志书资料搜集、整理及筹备工作。志书的主编，一为张鹏举，彼时担任河南省地方志编委会编辑，另一位则为县民政局工作人员丁云岸，志书初稿由他主笔修纂，后经张鹏举整理修订、补充材料，形成我们今天看到的完整志书。当时，《河南省民俗志》主编刘永立、武钢职工大学王定翔、河南省广播电视厅编辑宋子牛、郑州市公安干部学校讲师李定矩等人先后参与志书审订。此外，还有傅增寿等县民政局老干部参与了志书的编纂——据志书“后记”说，傅增寿为志书绘制插图时已年逾古稀，令人动容。

值得一提的是，这部购自苏州古旧书店的《鹿邑民俗志》，还是一部有“留洋”经历的书。书前扉页钤有“明星大学图书馆青梅分馆图书资料费”阳文圆印与“404836”号码印各一枚。“明星大学”，是1964年成立的一所日本私立大学，总部位于东京都日野市。1992年，该校又在东京都青梅市开设“青梅校区”，并设立信息学部 and 日本文化学部。这部《鹿邑民俗志》，可能是青梅校区图书馆创办之初从中国购来的书籍之一。2024年1月，日本石川县能登半岛发生7.6级地震，当地的日本航空学校遭受重创，明星大学便将青梅校区无偿捐赠给了航空学校。也许由于这次校区建制取消，青梅校区图书馆清理藏书，《鹿邑民俗志》经书商之手回归中国。百年之后，这部书抑或能作为“汉籍”东传海外、又偶然回流的实例。

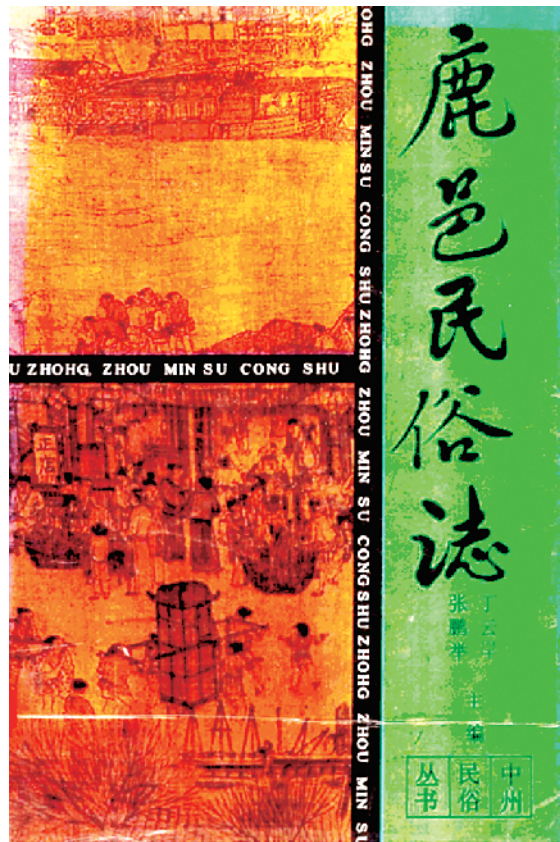
这部志书有没有用？这恐怕是大多数读者心底会产生的疑问——志书记录的习俗、故事，有些看起来是那么陌生，早就落后于时代；零散的地名与人名中，不少区划已改置、人已作古，怕是更没意义了。但请相信，未来只要志书仍在，这些记录就有机会成为理解过去重要甚至唯一的注脚。

《鹿邑民俗志》为后人提供了许多宝贵的资料，这里仅举几例。“生活习惯”章的“生活知识”一节、“民间游艺”章的“民歌民谣”“民间谜语”“神话传说”三节，是研究豫东民间文学的好材料；“集市贸易”章附的“1987年鹿邑县商业服务公约”，是一份反映中国20世纪80年代县域经济生态的文件；“乡里社会”章附的“鹿邑籍海外同胞和国外侨胞统计表”，记录了91名定居在外国或中国港台地区的鹿邑籍人士，也许会为近现代移民史研究提供案例；“附录”中记录了冯桥天主教堂在民国时期曾有7位外籍神甫，有朝一日若找到他们的日记等著作，会不会为我们的历史提供一个他者的视角？以上种种，便为我们提供了学术研究、文学创作的素材，更不消说，整部志书就是对清末直至20世纪80年代的鹿邑县展开民俗学、社会学研究的宝库。

事实上，早已有人关注到这部志书了。如中国海洋大学王洪兵、缪元珍的论文《拾穗习俗的救世理想及其近代困境》，曾引用过志书的相关内容；上海师范大学张亚的硕士学位论文《〈鹿邑民俗志〉英译实践报告》，将志书第五、第六章译为英语，或被外国学者

的研究充分利用。近年来，志书也被《中原文化研究论著叙录1949—2005》《中国地方志民俗资料汇编》等目录丛书相继收录，也许在未来，会有更多人关注到这部志书，使它产生更大的价值。

不过，一切都要看这部书的“缘分”。1987年前后，鹿邑县民政局曾组织编写人员到苏州市参观学习经验，距今近40年矣——而正是在40年后，《鹿邑民俗志》初版初印的3000个分身之一，被笔者这个鹿邑人重新发现于苏州的旧书丛中，委实是妙不可言的缘分。



三川 食俗

槐香入馔韵千年

刘建峰

暮春时节，暖风轻拂，老院那株苍劲的古槐又缀满了素白花穗，串串垂落，如云似雪，清浅的香气漫过墙头，缠上炊烟，成了岁月里最温柔的印记。槐花从不是仅供观赏的闲花，而是中国人餐桌上延续千年的时令珍馐，一口清鲜，便是半部食俗春秋。

中国人食槐的历史悠远，先秦之时，槐树便被植于宫苑、乡野，《周礼》载“面三槐，三公位焉”。槐树是身份和德行的象征，而槐花入馔，始于汉唐，兴于宋元。古时春日青黄不接，冬粮将尽，新蔬未熟，漫山遍野的槐花便成了天赐食粮，先民们攀枝摘花，摸索出蒸、煮、拌、晒之法，不仅果腹，更发现其清肝降火、润肺清心的食疗之效，《食疗本草》《本草纲目》皆有记载，这般食养同源，便是槐花美食区别于其他野菜的独特之处，可果腹、可品鲜、可养生，一身兼具实用与风雅。

儿时暮春，最盼望的便是摘槐花。老槐树高大苍劲，祖父搬来木梯，倚着粗壮枝干，轻轻剪下低处鲜嫩的花穗，祖母则端着竹篮，在树下捡拾飘落的完整花瓣，叮嘱我只选初开的素白花苞，弃去发黄的老蒂，这样的槐花才清甜无涩。我蹲在一旁，捏一朵放进嘴里，淡淡的甜香在舌尖化开。竹篮很快装满，带着露水的槐花清香扑鼻，回到院中，用清水淘洗三遍，沥干水分，便是制作美食的开始。

槐花入馔，最绝的是无需重油重盐，便能绽放独有的香气，这是任何名贵食材都无法复刻的独特。北方最经典的做法蒸槐花，沥干的槐花拌入少许细玉米面，轻轻翻搅，让每片花瓣都裹上薄薄一层粉衣，既不粘连，又能锁住花香，蒸锅上汽后，大火蒸上十五分钟，揭盖的瞬间，清甜的槐香混着麦香扑面而来，满屋生香。盛

出后，拌上祖母捣的蒜泥，滴几滴香油、香醋，入口绵软清甜，花香萦绕舌尖，没有繁复调味，全是食材本味。

宋人林洪在《山家清供》中，将这道蒸槐花列为“山家清味”，赞其“素雅清甜，可解尘俗油腻”，文人雅士常以之佐茶，褪去官场浮躁，寻得山居闲适。白居易闲居乡间时，也常以蒸槐花为食，“槐花满院气，松子落阶声”，食槐、品茶、赏景，将淡泊心境融入槐香之中。陆游归隐后，亦偏爱槐花清鲜，把家常食槐的惬意，写进诗词里，槐花美食，自此从民间粗食，跻身文人雅席，多了几分文史底蕴。

如今山珍海味寻常可见，可槐花美食依旧让人惦念。它生于自然，长于岁月，带着先秦的风骨、唐宋的风雅、民间的质朴，每一口清鲜，都是时光的馈赠，每一缕槐香，都是文化的传承。