

陈仓荟萃

关陇方言民俗文化圈浅析

赵德利

前不久，来自陕甘宁三省区的12家文化馆工作人员在陇县召开“关陇社火保护传承工作会”，并成立“关陇社火保护联盟”，引起“关陇文化圈”的话题热议。

关陇概念
地域历史文化的集合

关陇，是关中—陇东—宁夏南部的集合称谓。关中—陇东地区处于黄土高原西部，渭河河谷横贯关陇其中。特殊的地理结构使得这一地区成为中华农耕文化的发祥地之一，孕育了以伏羲—姜炎文化为代表的史前文明和灿烂辉煌的周秦汉唐文明。历史上无论是行政区划、民族分布、人口构成还是经济形态、民风民俗，均有较多联系和相似之处。在悠久的历史积淀下，这一区域内的文化生态具有许多相同性，在我国区域文化中具有独特风貌。

在现代学术史上，史学家陈寅恪首先将关陇作为一个中古地域政治文化集团概念使用，对史学界文学界产生了重要影响。当代著名文学史家曹道衡研究中古区域学术文化时，也关注到关陇地域特色。20世纪末期，甘肃学者王知三等入借关陇概念描画六盘山地区民俗文化特点，使关陇集团、关陇文化概念在21世纪重新焕发地域历史文化价值，引起学界关注。21世纪初，陕西（高校）哲学社会科学重点研究基地关陇方言民俗研究中心的学者们基于大关中的空间范畴，以渭河流域为中轴线，以关中西部为基点，向

东形成关中西部文化比较研究，向西连接甘肃天水和平凉地区，形成周秦文化古今研究，为关天经济开发区的布局开发提供文化观念与生活方式（转型）等文化软实力方面的支撑；向北辐射陇东的庆阳地区，

的，内含着历史过程中人们共同追求和创造出来的知识、方法与信仰。它的传承，既与历史地理条件相关，也与传播者的当代生存追求密不可分。

关陇方言主要集中在中原官



陇县社火展演 苏黎明摄

形成基地研究的大关陇格局。

关陇方言
民众生活追求的心声

方言，是同一语言中因地理区域不同而表现出不同的发音与日常用语。汉语方言的形成，是一个历史生成与传播过程。作为汉民族原居母语的北方方言，亦称官话，它是一个地理历史文化区域内的人们源于相同相近的生存活动中形成和发展

话秦陇片、陇中片和关中片。中原官话秦陇片主要分布于陕西省关中西部、陕南、陕北南部、宁夏回族自治区南部、甘肃省西部、青海东部等地区，共60个县市。地域相邻的中原官话陇中片，主要分布在甘肃省天水市和平凉市，共14个县市。

关陇文化区域是中原官话秦陇片（陇中片）的核心区域。这个区域的民众在方言与生活类型上大多相似，构成同一地缘生活文化同心圆。方言与生活方式密切相连，互动同

构。同一个方言区，人们的生活方式几乎完全相同，它犹如血缘基础上的族群关系的地缘延展。因此，一个方言文化区就是一个民俗文化区，人们有着相同相近的语言表达习惯、生活方式、生活追求、人生态度，关陇地区的人们说着接近的中原官话，节庆时吃着臊子面，社火游演类型相近。尽管关陇文化圈不属于同一个省域的行政区划，但这里的民众仍然较好地持存（保护）着古老的民间文化传统，形成关陇民众心理的文化认同感、地域亲近感。作为一种生存选择的文化样式，方言的生成与传承反映了同一个地缘之内人们的理想与追求，形成了共同的文化空间和社会关系。因此说，方言也是一种民俗文化，体现了生存选择的法则。这正是文化共同体的基本特征。

关陇民俗
生存选择不变的法则

关陇文化区域的形成与传承，是地缘之上广大民众生存选择的结果。正是这种区域民众的生活文化的创造与传承，才形成了关陇方言民俗文化圈。

在历史上“秦陇”并称，一是方位皆偏向西北，二是黄土高原覆盖其大部分地区，三是人文民俗相近。古代的陇东高原（又称关西）邻近关中平原，成为西部天然屏障，因此，秦、陇、宁交界地域交互连，方言相近，衣食住行生活方式并无二致。当外地人行走在关陇地

区会惊奇地发现，在这地域广大的数万平方公里的土地上，民众吃酸辣扯面，唱粗犷秦腔，住半厦房，社火红火热闹。这种趋同近似的民俗文化现象，是千百年来人们面对自然淘汰的压力，在生存中选择文化创造文化的结果。

生存活动是人类为保护和发展生命所进行的创生活动。它首先包括人为满足第一需要，如吃、喝、睡、生殖所付出的种种努力，也包括人在第一需要基本满足后，在更高一个层面上对爱、尊重、安全等不仅仅是谋生手段的需求。所以，生存活动是人作为主体的积极能动的创造过程，它总是趋向于将人带入更高境界的生命活动中去，即，一种自我发展和自我实现的“永恒”追求。它是一种对象性的自由感性活动，集体中的个体凭充分的感受力去沟通对象、创造对象，使纯客观的自然被改造成为一种主观感觉化了的世界，成为“人化的自然界”。

正是从这个文化遗产的意义上，关陇地区的民众才几千年不变地重视土地，辛勤耕作，喜食酸辣臊子面，爱唱高亢秦腔调，正月里社火耍得热热闹闹，农闲里三乡五里集市不断，平日更有布艺、皮影、剪纸、草编艺术品、手工泥塑等相生相伴。尤其是社火等文化活动，将农耕民众的饮食、娱乐和心愿整合一起，使关陇民众的生活方式呈现出人文生态特点，成为跨越当代行政区划的民俗文化圈。

（作者系宝鸡文理学院二级教授、宝鸡市文艺评论家协会主席）

西酸醋文化

李福蔚

由于各地地形、气候、饮食习惯、消化吸收等方面的差异，不同区域人们的口味喜好不同，形成了“南甜北咸，东辣西酸”的区域口味格局。

南甜，多指苏、浙、闽、沪、粤等南方地区，多雨、光照条件好，盛产甘蔗，人们喜好“甜”味；北咸，这里的北多指冀、鲁、京、辽、吉、黑等北方地区，冬季干寒，夏季高温多雨，冬季少菜便腌制冬贮，养成吃咸的习惯；东辣，这里的东多指湘、赣、鄂等东南地区，夏季气候潮湿，冬季阴湿寒冷，吃辣能使汗液排出，可驱寒祛湿，养脾健胃；西酸，这里的西多指晋、陕、甘等西北地区。地处河套高原、黄土高原、青藏高原，土质含钙高，食物含钙高，易生结石。“西酸”可化解结石疾病，久而养成喜酸之习，如河东的山西人为吃醋之首，以酸菜缸为富有，更有九州雍域的“酸浆水”四季食用的习俗。河套内的关中面食以酸辣香为特色。另外，闽地、广西等地以

酸笋炖鸡而闻名。需要特别说明的是，这里的方位划分是民俗文化上的虚指，并非地理上的概念。

四方中的“西酸”这是一个人文概念。常语：“一方水土养一方人”，一方人总是主动地去适应一方水土。酸甜苦辣咸，谓之“五味”，酸在其首。酸味源于“醋”，制醋和食醋的历史由来已久。

酒醋同源。国酒的汗青可追溯到上古。《史记·股本纪》载：“仪狄作酒醪，杜康作秫酒。”这里的“酒醪”是一种用糯米发酵加工而成的糊状的甜饮料。“秫酒”是曲蘖酿制的酒品，称“曲酒”。《尚书·说命》载：“若作酒醪，尔惟酒蘖。”这里的“酒蘖”是发霉发芽的谷粒，称作“酒曲”，或称“酒母”，实际它是发酵发霉的菌。用此酿出的曲酒，是中华酿酒精华所在，是华人的发明创造。

传说，杜康是夏王朝第四位王后（夏制，在位称“后”，逝后称“帝”），杜康的儿子黑塔承其父业，在酿酒中延误发酵期，终得其“醋”。依此法酿之，后世称为“老陈醋”。

老陈醋具有普通醋的酸醇、味烈、味长的特点，同时还有喷鼻、绵、不沉淀的特点。老陈醋贮存时间越长越喷鼻、酸香、可口，耐人寻味，且过夏不霉，过冬不冻，色彩深橙。河套、河东的老陈醋独具一格，为质地优良的佳品。

早在三千年前的西周，宝鸡一带的西岐人就掌握了酿醋技术。如《周礼》载：“醢人掌五齐、七渣。”醢(xī)，周时称醋为“醢”；渣(zū)，指酸菜；五齐，是古人酿醋的五个过程。据载：“周时已有醋，一茗苦酒，周时称醋。”“醢人”是周王朝设立的掌管祭祀和王室公族饮食的官职。典籍记载人们制醋和食醋的文章很多，如《寓意草》：“于是病人入胃，日渐一日，煎熬津液，变成酸汁，胃口有如祖瓮，胃中之热，有如曲蘖，俟谷饮一入，顷刻酿成酢味矣！”

传说周灭商后，姜子牙出于对醋的偏爱而自封为“醋坛神”。醋的酿制在岐山代代传承，至今在农家还保持手工做醋的优良传统。

（作者系中国民俗学会会员、陕西省民俗学会理事、宝鸡民俗博物馆特邀顾问）



品椒香魔芋面

刘春燕

“国泰民安，国庆吃面！”今年国庆节掀起吃面热潮。在凤县有一种颇具地方特色的面食——椒香魔芋面，只闻其名，却早已让我垂涎三尺。

椒香魔芋面，顾名思义，定会有两种植物：花椒和魔芋。没错，两种极为常见的食物与面条相伴，却有意想不到的效果——药食同源。

晋代左思《蜀都赋》里对魔芋有记载：“云蒟蒻其根白，以汁煮即成冻，以苦酒淹食，蜀人珍之。”后来，宋代的《开宝本草记》和元代的《正农农书》对魔芋的功用和吃法都有记载。而凤县距四川不远，气候条件、生活习俗颇有几分相似，所以对魔芋这种天然宝贝自然喜欢，加上当地久负盛名的花椒，那真叫绝配，具有驱寒、养颜、散毒、降压、降脂、减肥、开胃等多种功效。

现今，人们生活水平提高，物质丰富，反倒有许多人身患“富贵病”，病人、家人愁眉不展。在我的家乡但凡遇到椒香魔芋面的人，不论老少，绝不会与它擦肩而过，会安安稳稳地享用一碗来自大自然的馈赠——椒香魔芋面。

眼前的椒香魔芋面让我仿佛穿越几千年的时光隧道。凤县

留凤关花椒与诸葛亮历史故事代代相传。据说魔芋和炎帝有关，炎帝和夫人乘着白鹤来到白鹤洞山上的老虎崖，见到地上横七竖八地躺着一些人，便叫来土地爷询问，得知西天一魔鬼在此地撒下黑果果，正值遭受三年年馑的百姓抢食不久，毒性发作，炎帝夫人根据土地爷提供的信息，想出对策：就地垒起七星灶，砍来栗木柴，煮西天魔鬼，终于把魔鬼烧成灶灰，煮成碱水，用灶灰泡成的碱水来煮魔芋，麻味没有了，也不涩嘴麻舌头了，吃起来美味可口，风味独特。

想到这里，我不得不对传说称奇。再低头看看碗里的美食，它诱惑着我的味蕾，此时，喉咙里的涎水上来又下去，来来回回无数次。既然是面食，那么面条也是有讲究的。魔芋粉和精粉按照1:20的比例准备，魔芋粉里需要加入少许食用盐，用温水搅拌均匀，调成糊状，倒入放有少许食用碱的面粉中，揉成絮状，静置10分钟。之后做成手擀面或机制面均可。

椒香魔芋面关键是魔芋臊子酱。热锅凉油，烧热后，放入姜末、五花肉末炒香，接着放入椒芽菜、木耳、香菇，过了油的豆干、花生末、白芝麻、少许盐和花椒面，

翻炒几下，再加入核桃碎，炒制入味，勾芡，熬制约1分钟，出锅。这道魔芋臊子酱的“灵魂”是凤椒芽菜，自带特色，自然与众不同，“一把椒芽菜，十里草木香”的感觉油然而生。

借着如此美妙的感觉，将魔芋臊子酱舀出来，放于魔芋色的面条上，依据个人口味，调上盐和辣椒油，一碗色香味俱佳的椒香魔芋面便呈现在面前。从视觉、嗅觉诸多方面充分调动起我的食欲，不禁产生一问：一碗能够够？

生活在秦岭腹地的我，能吃上源自于山林、源自于大自然的天然食品，不论花椒，还是魔芋，抑或是木耳，皆是口福。沐浴山林之风雨，吸收日月之精华的它们，不仅给我以慰藉，更让我产生一种如诗般“也爱你坚持的位置，足下的土地”的深厚情感的力量。

热量低、无污染、功效多，成了众多像我一样的食面族的第一要求，而椒香魔芋面恰好就满足了此要求，成了家乡许多种面食里首推品种。相信注重养生的朋友更是喜欢这款美食。

一碗具有地域特色、凝聚着浓厚情感的椒香魔芋面，让我与大自然对话——有种幸福，叫国庆吃面，国泰民安！

