

甘肃陇南“乞巧女儿节”的前世今生



七夕节又称乞巧节、女儿节，是中国民间传统的节日。每年的农历六月三十日起，甘肃陇南市西和县、礼县的西汉水流域的各乡镇，要举行七天八夜的乞巧节活动。活动中女孩子们唱歌跳舞，并向“巧娘娘”寄托美好心愿。2006年，西和县被中国民协定为“中国乞巧文化之乡”，2008年，“西和乞巧节”被列入全国第二批非物质文化遗产名录。

随着20世纪80年代在礼县大堡子山发现秦先公先王陵墓，学界对于陇南乞巧节的历史演变及乞巧节和秦文化的关系给予了大量关注。作为土生土长的西和人，西北师范大学赵逵夫教授日前接受了中国妇女报全媒体记者的采访，赵逵夫教授结合自身经历与研究成果讲述了陇南乞巧女儿节的前世今生。

西和乞巧节期间，参加乞巧的姑娘们在池边迎水准备卜巧。

■ 口述：赵逵夫 西北师范大学教授
■ 记录：袁鹏 中国妇女报全媒体记者

西和的乞巧是代代相传的

我是西和人，从小我就知道乞巧节，身边的老人常常给我们讲乞巧的故事，可以说西和的乞巧是代代相传的。

和乞巧文化的认识，得益于我的父亲赵子贤。1924年父亲在甘肃陇西省立第五师范求学时，读到了由北京大学的学者编辑的歌谣周刊。受此启发，在1936年他组织学生收集了我们西和县的乞巧歌。在父亲的影响下，工作后，我对乞巧节有了更深入的研究。

西和的乞巧节从农历六月三十（小月廿九）的晚上开始至七月初七午夜结束，历时七天八夜，由坐巧、迎巧、祭巧、拜巧、娱巧、卜巧和送巧组成。小时候，每到乞巧节，县城里的巷道都会有一个乞巧点，整个县城大概有十来个乞巧点。传统上，参加者多为待字闺中的未婚姑娘，她们以虔诚的信仰、隆重的仪式，祈求“巧娘娘”赐予聪慧、灵巧，祈愿自己婚配如意、生活幸福。自20世纪80年代起，各年龄段的女性逐渐可以参与到乞巧活动中



中，共同展现心灵手巧的女性智慧与美德，西和乞巧的广大女性不单祈求巧娘娘赐予自己巧手，护佑家人，也虔诚祈求巧娘娘保祖国安康，保佑地方平安。

乞巧活动完全是一种自发性的活动。活动中既有歌舞相伴，又有几个富有特征性的仪式，因而留存了大量的乞巧唱词、曲谱、舞蹈形式以及与农耕文明相关的崇拜仪式，还有与生活相关的纺织女工、服饰、道具、供果制作等。在这个活动中，女孩子们被全部动员起来，善于制作面食的被分派去做供奉的面花，能唱的负担起乞巧活动中的领唱任务。因而，人们又称之为“女儿节”。活动中让我印象最深刻的是乞巧点之间的“走亲戚”，也叫访巧，各村的女孩子相互走访，参观学习。

我敬巧娘娘最诚心，巧娘娘教我绣桌裙；桌裙八仙桌上挂，四川的缎子满天红。巧娘娘教我绣一针，一绣蓝天一朵云；寅时下雨卯时晴，山青水绿花儿红。

参加乞巧的姑娘们正在准备举行卜巧仪式。

巧娘娘教我绣二针，二绣鸳鸯两情深；上面开并蹄莲，水里一对鸳鸯影。

……

巧娘娘教我绣七针，七绣野雀树上鸣，绣一幅牛郎会亲人。

巧娘娘，下云端，我把巧娘娘请下凡。

这是西和乞巧歌中流传下来的唱词选段。在乞巧节期间，姑娘们通过唱巧、祭巧，抒发自己的真实情感，寄托了女性对美好生活的渴望。还有一些唱词，则抨击了那些限制女性自由、否定女性

人格、压制女性才智的封建礼教。

近年来社会上流行一种说法，说七夕节、乞巧节就是中国的情人节，这个说法其实是错误的，乞巧节就是中国的女儿节，因为传统的女儿节是未婚的女孩子来参与的。传统的乞巧节最忌讳的就是男女间的谈情说爱，当然在乞巧节期间男女间的交流是一个事实的存在，但它和西方的情人节完全是两回事。

牛郎织女和天河的由来

目前国内只有陇南西和县、礼县有七天八夜的乞巧活动，这可以说在国内是绝无仅有的。20世纪80年代，礼县大堡子山圆顶山发现了早期秦文化遗址，在这里出土了大量精美铜器，学界研究认为这里就是秦先公先王墓，这也证明秦人最早就生活在这里。同时也说明了在西和、礼县一带独有的乞巧节活动有着悠久的历史文化渊源。

西和、礼县一带地处汉水上游，是秦人发祥地。古代西县（西和县早期也称西县）的人先山山上有泥土塑的秦人祖先神像，山下则为祭祀的场所。另外礼县东北角的祁山，后人只知道诸葛亮六出祁山伐魏的故事，其实它应该就是秦人祭祖的地方。因为祁字的“示”字旁，表示与祭祀有关，双耳旁在右表示城邑。秦人很早就有祭祀先祖的意识，古代乞巧节其实就是秦人祭祖文化的遗留。旧时的学者把乞巧节认为是一种不合礼仪的祭祀，其实乞巧节的意义远超出了一般礼制活动的范围，有很深的历史文化底蕴。

天河古时候也叫天汉，这里的汉指的就是汉水，正是秦先民以自己居处的水名，作为天上星河的名称。秦人的始祖是女修，女修善织，织女星就是由女修而来，根据我的研究，天河应该就是秦人命名的，秦人又将银河边上最亮的一颗星，命名为织女星。今天的天水这个地名，也是由汉水和天河而来。

我们都知道，周人发源于甘肃陇东庆阳一带，这一带和陇南、天水距离比较近，我认为古时候这两个区域的人应该很早就有交流。《山海经·海内经》中说：“后稷始播百谷。稷之孙曰叔均，是始作牛耕。”叔均是周人的田祖，在周人的远古传说中，叔均的事迹就同牛联系在一起。秦人把天河边最亮的一颗星命名为织女星，周人则把天河另一侧最亮的一颗星命名为牵牛星。

中国几千年来，男耕女织，既是一种经济形态，也有文化内涵，牛耕的出现推动了农业的发展。而在诗经里的《汉广》《蒹葭》《大东》也都反映了牛郎织女的故事。我曾在《清华大学学报》上发表了论文《由秦简<日书>看牛女传说在先秦时代的面貌》，被清华大学评为优秀论文，我在秦简上发现了有关牛郎织女的记载，这证明在秦朝以前牛郎织女的传说故事就已经形成，以后逐渐完善了。在汉代，乞巧是皇家后宫里的一种活动。后

来逐渐向南方、向东部民间流传，民间的乞巧内容也越来越丰富。当时都城在长安，这个节俗自然来自民间，这说明乞巧节俗最早是产生于秦地的。

乞巧风俗不止在西和、礼县，在秦人东迁的路上，一直到宝鸡咸阳一带，都有乞巧风俗的遗留，另一个就是西汉水流域。这些年我收集了全国各地的乞巧歌，发现这些乞巧歌中秦人东迁途中留下的较多，但西和县的乞巧歌产生的时间很早，因为西和县和礼县一带相对偏僻，封闭，经过了两千多年，乞巧文化通过民俗的方式保存了下来，而交通越发达、文化越发达的地方却难以保存下来。

我是搞文献研究的，西和乞巧的民俗可以说重现了先秦时期的历史文化，民俗在反映原始的文化、稳固的历史，这方面有时甚至比古籍文献上反映的还可靠。所以我认为研究文献也应该结合民俗、出土文物。

乞巧节给女孩子提供了交流学习的平台

无论是《诗经》里的《蒹葭》《汉广》，还是汉代古诗《迢迢牵牛星》，都有诗句反映早期牛郎织女的故事，这也是乞巧最早在古诗中的呈现。

其中，《诗经·秦风》里的《蒹葭》一诗应该是秦献襄公时期的作品，秦人尚居于西垂天水西南，即礼县东部、西和县以北，这首诗的自然环境和文化背景应该就是在这一带。由西和县北流的漾水河同西汉水交汇处，正与《蒹葭》一诗所写地理环境相合。《诗经·周南》中的《汉广》一诗，则反映了春秋时代以前牛郎织女传说在汉水中游流传的情况，汉代以前，西汉水、东汉水是一条水，后来才由于地震的原因中断，其上游南流入嘉陵江，它的重要支流沔水成为东汉水。

在现今陇南乞巧活动中保存的乞巧歌中，各地都有传唱牛郎织女的，其内容与民间故事中的牛郎织女故事基本相同。除了历史悠久，西和乞巧节的特点是持续时间长、参与普遍且形式多样。

在封建落后的旧社会，女孩子们缺少展现、学习的机会，乞巧节的活动其实给女孩子们提供了一个交流学习的平台。乞巧期间大人、青年都去看，可以说创造了一个表达心意的场合，这对男女青年的交流、正常的恋爱、婚姻都有很积极的作用，在今天这样的交流仍然很有意义。所以今天的乞巧节，更重要的是乞巧节这个文化传统被传承了下来。

2006年，西和县被中国民协定为中国乞巧文化之乡，2008年，“西和乞巧节”被列入全国第二批非物质文化遗产名录。西和《乞巧歌》也先后出了传统、汉英对照本等。对于西和而言，乞巧节无疑是西和县最好的文化品牌，打好这张牌，一方面可以更好地向外界宣传推介西和、陇南包括天水，另一方面也是对乞巧文化最好的继承与弘扬！

高宁，曾获“北京餐饮十大名厨”称号，从孩童时期就尝试着用橘子汁儿烹煮米饭，到现在仍变着花样用食材“做实验”，她和果蔬蛋奶、生鲜鱼肉、锅碗瓢盆已经打交道了30多年，是这行当里少有的一直在一线掌勺的女大厨。

高宁：烟火间寻找人间至臻

■ 口述：高宁 行政副总厨 ■ 记录：徐阳晨 中国妇女报全媒体记者

我打小在四九城长大，特别幸运的是，作为一个地地道道的北方人，我是在南方饮食文化的滋养中长大的。我的姥姥是南京人，她做的那些有滋有味儿、精致玲珑的菜肴，激发了我对烹饪世界的好奇与向往，为我打开了一个充满温情的烟火天地。

小时候，每到冬天萧瑟凛冽，连食物都变得乏味、单调，除了大白菜、萝卜、土豆，几乎没有其他时蔬。姥姥就别出心裁地变着花样给我们做菜，一棵白菜，最外边的白菜帮子腌菜花炒着吃；中间的嫩菜做成蜈蚣白菜；里边的嫩叶子切成混沌皮大小，装着滑嫩的猪肉馅做成一个个小馄饨，小巧的馄饨浸在水中，慢慢飘浮起来，菜叶如翡翠，肉丸弹滑劲道，那滋味始终珍藏在我的记忆深处。在计划经济年代，食物匮乏，姥姥的巧手把一棵白菜做出了如此多的花样，她对生活满心的期待，照耀了我的整个童年。

从那时起，做一名厨师，用美食去打动人心，让味蕾的快乐直抵内心，成了我的梦想。后来，童年生活的影响加上先天爱好使然，我深深迷上了饮食文化，我不断去钻研不同类型的饮食烹饪书籍，跟随顶级厨师学习切磋。30年间，宫廷菜品、西餐文化、东南亚风味、老北京小吃，我几乎都潜心实践过，并有所精益。不过，记忆中小时候姥姥住的胡同里，下午五六点各家开始生火做饭，炊烟袅袅，锅碗瓢盆的碰撞声、锅铲扒拉的炒菜声，孩子们嬉闹的笑声，从大杂院里传出的温暖画面至今令人难忘。所以退休以后，我希望能去全国各地走走，去街角寻觅炊烟。

拿过硬技术获得话语权

很小的时候我就体会到了食材搭配和烹

饪的乐趣。8岁那年，我就自创了一道新菜，用当时流行的橘子汁儿来蒸米饭，两种东西都是我平时喜欢的食物，搁一起准没错。现在想起来还觉得好玩，姥姥从不打压我这种行为，饭烧糊了，姥姥加了大葱放锅里焖一下去味，姥姥会鼓励我下次再做个新花样儿。

触摸那些食物的时候，感觉它们是有语言的。因为对做饭的喜爱，1988年，当时北京国贸中心筹建，高端酒店餐饮人才紧缺，我们老师觉得我开朗外向适合去干，便建议我去学习酒店管理，我想也是，本身就喜欢做饭，捣鼓食材，从那儿儿到现在，30多年没离行。

厨师行当里看重辈分，师承关系名分严格。我刚入行时，新人要想给大师傅打下手，哪怕只是刷盘子洗碗，也要经过几个月甚至一年时间的磨练，磨练的项目就是“提货”，每天周而复始地搬运食材，身体上累，精神上枯燥乏味。

当时，从学员转正成帮厨，接着升级三级厨师、二级厨师、一级厨师、主管，然后是助理厨师长、厨师长，最后是行政管理厨师长。这是个磨工夫和练手艺的过程，所以从正式上岗实习开始，我就跟着师傅从冷菜、热菜、肉房、饼房、包房等挨个学过，学做菜，练刀工，还要兼修酒店管理。如果想要在这么一个男人多且都靠手艺说话的行当里的管理岗上服众，就得“拎起哪把菜刀都玩儿得转”。

工夫不白费，22岁的我成了二级厨师，2008年成了行政副厨师长。其中的艰辛是不可想象的。我刚当上二级厨师时，与另一位一级厨师合作，穿插轮流做领班。当时，我年纪小，又是个女孩子，在一群工作了八九年的一级厨师面前难有威信。厨师长分配完任务后，

自己手下的七八个人就跟着另外一班师傅集体“打酱油”，坐着聊天的，织毛衣的，化妆打扮的，几乎没人听令。

下午六点开餐，厨师长会在五点半进厨房，拿着任务单检查工作。我想出了一个看着很笨的办法，没和领导告状，我自己玩儿命干。从下午一点半至五点半，我在厨房里忙乎完了一个团队将近10个人的活儿，顾不上抬头，来不及喝水，持续了几天，组员发现这些无谓的折腾并没有给我带来什么麻烦，反倒没了兴致，乖乖回了厨房。

因为我踏实肯学习，20世纪90年代初，我拿手的几道凉拌菜已经在国贸地区多家星级酒店里无人能敌。后来流行起了东南亚菜，我通过到国外学习把东南亚菜在北京做得风生水起。即便现在，我还是保持着天天动刀的习惯，在咱这手艺行当里，就算是干管理，也要拿过硬技术获得话语权。

把“新老北京小吃”带到了CBD

作为行政主厨，我接到最具挑战的工作是“在饭店咖啡厅里推出北京小吃”。煎饼、麻辣烫、炸酱面、卤煮、炒肝儿、爆肚儿、大小包子这些在北京街边随处可见的爽口小吃，其实在CBD的高级酒店里，同样受众很多，只是大家起初并没有这样的理念，“把小吃搬上大堂”听起来有趣，但背后的工作却并不轻松。

怎么样把“新老北京小吃”做出新高度，做出新风采，是对我们第一批吃螃蟹的人的考验。在慢慢摸索中，我发现“健康、营养”赋予了传统饮食文化新的理念，怎么吃的正宗又富



高宁（左三）和同事们

职业餐饮人的时代成就感

含营养？我在煎饼上加入了一些自己的想法，我先把龙虾头熬出油做成酱汁，再把金枪鱼、鲜虾等新鲜食材加入煎饼其中，单单煎饼的酱汁就由十几种原料调和而成，这款煎饼一经推出，非常受欢迎，成为了“网红”菜系，并获得北京电视台《上菜》节目的金奖。又譬如，山楂有助于软化血管，我把山楂做成山楂酱，配上地道的奶油炸糕，鲜制山楂酱、白糖、糖粉三合一替代了传统只蘸白糖的吃法，给予更多的口味和健康考量。红豆炸糕其中干桂花吸收了纯手工炒制的红豆馅里的水分，这样散发出来的原香是纯粹的。我想，这样的新意和诚意食客是能感受到的。

随着我们团队“新老北京小吃”口碑的走俏，越来越多人慕名而来，越来越多的业内荣誉给予我们鼓励，这就更加坚定了我要把传统小吃带进CBD，推上国际餐饮舞台的信心。我常开玩笑，这是无心插柳成荫。在经验积累的基础上，我们对菜品研发的“剑走偏锋，独树一帜”，才有了今天的小小成就。所以，在传承中“兼顾营养、迎接潮流”，是我坚守的传承信念，也是我对北京传统小吃内涵的时代意义与价值的理解。