

1985年，采石场发运铁路道砟、碎石57万吨。2014年后，鉴于山体保护和子产墓保护，采石场和采石专线停运。现在长葛境内又新增郑万、郑合等两条高铁线和郑许市域铁路。

附：崆山采石

崆山在长葛市境西部，是中岳嵩山余脉，伸入县境山体呈西北东南走向，宽约1.5公里，长约2.5公里。山区面积11.8平方公里，海拔高程205—350米，属火成岩、花岗岩、红砂岩石。其抗压强度为934kg/Cm²，耐冻性5%，耐酸、耐碱、耐震、耐裂、耐潮、耐腐蚀，均达到或者超过部定标准，而尘粉浓度含硅量和磨耗率，却都很低。专家说“这种石料不怕震、不怕裂。不怕冲刷撞击水泡雨浸，在全国只有两处，一处是在南方某地，一处就是崆山，在建筑材料中，这是最好最标准的石料”。

崆山石料的开采，在清朝乾、嘉年间就已开始。最初，为农民建房奠基或家用石桌、石凳等，在山脚下将一些松动石块，用杠撬锤砸，敲凿使用。进而制出石磨、石碾、石碾、石臼等，作商品出售。

到咸丰时，清廷为防御太平军，敕令各地办乡团、铸铁炮——俗称“扑拉机”或叫“抬枪”。准许民间制火药。人们利用此机，打钎凿眼，装药炸石，使生产效率向前迈出了一大步。

光绪二十二年（公元1896年）清廷拨银一千万两，筹建贯通河北、河南、湖北三省，全长2108华里的京汉铁路。光绪二十三年（公元1897年）督办铁路事务大臣盛宣怀，又签字向比利时国借款450万磅，以黄河为界，分南北两段开工筑路。

1897年，从京汉铁路759.268公里处岔向西南，筑和尚桥至崆山运石铁路，单线全长16.416公里，并于和尚桥安装电话，此为长葛有电话之始。

1897年动工修筑至崆山运石铁路。当时有所谓“老洋人”上山“买土”之说，实际是雇人将山皮覆盖土层去掉，露出山石露天开采。

和尚桥至崆山铁路筑通后，即运石至和尚桥，再分别向南北两方向铺路垫基。

1902年3月和尚桥至郑州段动工，是年路基建成。1903年和——郑段铁路铺轨，1904年3月1日通车，营业卖票。定和尚桥为三等站，客车停5分钟。1904年9月郑州至信阳段完工，接通信阳至汉口段。1905年5月，从郑州又往北修筑，通过102孔3100法尺长的黄河大铁桥，延伸至詹店。

1939年，为防止日寇进山西侵，随着京汉铁路的拆毁，也拆毁了和——崆运石

铁路。直到解放以后，才又重新修复，并大规模开采。

1951年在东山建有河南省劳改采石厂，后改为河南省9支队采石厂，员工有1000多人，2008年停产。1964年铁路采石厂迁建西山，原在东山铁路采石场遗址改建成后河镇石料加工厂（证号：411082410005），1989年建后河镇陘山里冲石料加工厂（证号：c4110822010127120100034），1998年建后河镇陘山石料加工厂（证号：4110820410002），2004年建长葛市后河永利采石场（证号：4110820410001），其中后河永利采石场为长葛市首家经招拍挂取得的矿业权，征缴采矿权价款2.3万元。

2008年，陘山采石业由于产量过大，销售渠道单一，人力成本增大，造成部分企业停产关闭，唯有郑铁采石场和里冲采石场改造设备新建自动化碎石机进行生产。开采旺季在1975至1985年间，全山有2000多人，红石售价每立方米20—30元。至2010年，陘山东山已开采殆尽，西山开采量接近四分之一。

第六节 长葛航运

横贯长葛县境的双洎河，自西北新郑入境，东南经鄢陵至扶沟白渡口与贾鲁河汇流，经西华至周口入沙河，再东入淮河，转入长江水系，可达上海、无锡、常州诸埠。

双洎河，源出河南西部浅山区，系自然河流。全长150公里。通航里程104公里。从白渡口至周口段航程为100余公里。由长葛东关港至周口镇往返需15天左右，远至上海往返一次也不过30天。由于水运载重量大，运费低廉，相应地繁荣了长葛经济与文化的发展。

县境内辟有白庄、敬渡口、洼李、打绳赵、县城东关、李河口、古桥、南席等8处码头。抗战前从事航运的船民船工有3000人左右，沿河两岸几乎村村都有船民。尤其大周乡傅桥村独多，全村仅200户800口人，就有船户73家，平均每3户就有1条船。该村三面环水，常年橈桅若林景色如画，大有水乡泽国的江南风味。

航运的发达促使了造船业的发展。新中国成立前县境沿河有造船基地11处，造船木工100余人，辅助拉锯、捻匠等工约600人，每年可造船30多只。较有名气的工匠有：大周乡魏庄村的魏田和官亭乡白庄村的白老五。白家祖孙五代都是造船能手。白老五一生共造船45只，倍受江淮各地船主的欢迎。

在淮河水系中，船有八种类型。“长葛船”属其中的“对连划”。船长5至7丈，宽0.8至0.9丈，空船吃水0.3至0.5尺，重船吃水1.5至1.8尺，载重量25

至 35 吨，也有载 50 吨者。其特点是板簿、面宽、吃水浅，遇险滩可拆为两截，故畅销豫皖苏三省。

造船利润也相当可观。据白老五谈：30 年代造一只船成本需三百钢洋，200 余工日；售出可得一千元，折小麦 5 万斤。傅桥村冀喜成造一载重 55 吨大船，投资一千钢洋，售得两千元，获利甚巨。因此，双洎河沿岸有五家船行，专门经营船舶交易。

长葛造船工业始于何时，尚未查到充分资料。据民国十九年《长葛县志》载：“东魏于武定六年（548）伐西魏，次年四月堰洧水灌长社城，东魏大都督刘丰生，行台慕容绍宗乘大船攻城。”这说明在 1400 多年前长葛就已经有使用船的记载。

航运的发达也促使了长葛商业的发展。新中国成立前老城有商号 293 家，其中粮饼行 93 家、杂货 42 家、百货 38 家、药房 18 家、酱菜油坊 7 家、饮食 35 家、煤行 6 家、摊贩 120 家。

双洎河航线起点新郑港，是京广铁路经过之地，为水旱码头，货堆如山。装船外运的计有煤炭、瓷器、磨石、石灰、桑杈、烟叶、燃香、大枣、柿饼等；运进的有小麦、杂粮、芝麻、香饼、皮毛、鞭炮、茶叶、药材、生丝、细瓷器、竹竿等，年运量达十万吨以上。长葛东关码头虽不及新郑，但上下所运货物多经此集散。

长葛县城东西关有“脚行班”两处，常年有青年脚夫百余人，推车百余辆，西关领班薛凹斗，东关领班张金生，专为水上客商装卸搬运货物。由码头至行店约二里多路，每天每人推车可往返 11 趟，每趟运价小麦 5 斤，每天可得小麦 55 斤。据老搬运工武丙辰说，1942 年他一人推车养活全家八口人。但是，船工、船民也遭受不少苦难。国民党在淮河上驻有武装警察 1300 多人，巡逻艇两艘，大收各种捐税，如壮丁安家费、兵役费、保甲费、军事供应费等，每条船每年负担折合大米十石以上。由于抗日战争等影响，河道淤塞，航运萧条，再加上沉重捐税，逼得船工船民无路可走。

1938 年 6 月 9 日花园口黄河大堤被炸后，滚滚黄水沿贾鲁河夺淮入海，把大约 100 亿吨泥沙带入豫皖苏淮河水域，造成 5 万平方公里的黄泛区。河道淤塞，航运几乎中断。在双洎河汇入贾鲁河之西华一周口段的刘老家地方，形成了一个大大沙坡，有 200 多米，6 米多高，需 16 个人拉纤，16 人推绞盘，才能把船拉上去。

据老船工李林河讲，抗战前长葛全县大约有 500 只船，后因日军入侵、飞机轰炸河道淤塞，久停沤坏，生活无着，只好掰船卖柴，毁掉有五分之四，到日本投降时仅剩一百来只船。经调查白庄、敬渡口、傅桥、小河董四村，1944 年农历正月和

四月两次飞机轰炸，就毁掉民船 11 只，先后掰船卖柴的有五只，到 1953 年进行水上民主改革时，全县民船只剩 58 只，船工、船民仅有 200 多人。

新中国成立战争时期，船民在支前方面做出了巨大贡献。1948 年 11 月间，淮海战役打响后，蒋军强迫一万多只民船集中界首水铺子，每只船上放一桶汽油，准备撤退时把船烧掉，以阻我军南下。由于解放军行动迅速，敌人来不及烧船就逃跑了。当时长葛县刘振江等十几家船民都在那里。敌人逃窜后民船就为解放军搭浮桥，支援大军渡河歼敌。长葛县付云汉、王丁恩等十几家民船，在槐店下边新港集，白天不顾敌机狂轰滥炸，在大溜子（急流处）渡大军过河。解放郾城县时，长葛县付西坡等十几家民船，在漯河铁路桥西边大沙河上搭浮桥二十多天，供解放军渡河。长葛县付西辰、付利头等十多只民船，参加解放军在襄县组织的船队，停泊待命两个多月，以备大军南下渡河之用。

1949 年新中国成立后，长葛双洎河航运在国民经济恢复和社会主义建设中也起了很大作用。1950 年 7 月，河南省人民政府航务局派员勘察双洎、贾鲁两河。1951 年拨小麦七万五千斤疏浚贾鲁河之刘老家险滩，加宽加深河道，并在双洎河上游新郑建立“管理站”，归属沙河办事处管辖。1952 年河南省人民政府交通厅内河航运管理局，又拨款 5000 万人民币（旧币），从周口东楼往上清理河道。1953 年水上民主改革后，双洎河、贾鲁河航运统属新郑港管理，长葛 58 只民船编为 6 个小队。从 1953 年到 1958 年外运物资 5.6 万吨，其中煤炭 5.3 万吨，占新郑港总运量的百分之八十，总航程达 7.2 万公里。1953 年 11 月长葛派区委书记王春荣、公安局股长张俊杰、县供销社女干部罗玉梅，同新郑县派来的 3 名干部在长葛县委南院组成“贾鲁河民主改革委员会”，由中共长葛县县委书记张金阁兼管负责。接着发动群众成立“贾鲁河船民协会”，主席姓许（扶沟人），副主席王四颜（长葛县小王庄人）。1956 年合作化运动，有船户 58 户（只），船民 269 人（其中船工 105 人），载重量 1607.4 吨，组成 6 个合营组。是年 7 月 1 日转高级社，又编为“第二十社”（社长王四颜；副社长付留记，长葛傅桥乡人）和“二十一社”（社长刘振中，长葛刘庄人；副社长薛长木，长葛佛耳岗人；侯合堂，付桥人），归属“沙河航运合作社”。1958 年转属“漯河航运办事处漯河港人民公社”。1959 年佛耳岗水库建成，新郑港撤销，双洎河航运中断。1961 年水库拆毁，恢复航运，仅洼李码头一个作业组，在一个春季即东下运煤 1850 吨。1966 年水库又修复，无法再通航，长葛县 1000 余年来的航运事业，遂至此结束。但长葛双洎河航运给人民带来的经济繁荣和长葛船民在历史上所做的贡献，永载史册。

第七节 安全监理

监理机构：交通安全监理业务，是随着公路交通的发展而兴起的。1958年县交通局设立安全员1名，1962年改为监理员。随着机动车辆逐年增加，监理任务日趋繁重。1976年成立长葛县交通监理站，配备监理人员和技术装备。1985年，监理站配备有小型交通监理汽车1部，摩托车1部，以及照相机、收录机、警报器等。

机动车辆管理：机动车入户须持有国家制发的购买证、产品合格证，由地区交通监理站登记，核发牌证、行驶证。1978年开始，小型拖拉机入户由县监理站办理。1984年，大型拖拉机入户也由县监理站办理。为了加强车辆维修保养，确保行车安全，对领有牌证的机动车辆，每年进行一次检查审验，禁止不符合技术标准的车辆行驶。

驾驶员管理：1983年前，驾驶员由车属单位自行培训，1983年后，由地区监理所集中培训，并逐年审验其安全生产、身体状况等，审验不合格者，取消驾驶资格。

交通事故处理：凡机动车辆碰撞、碾压、翻车、落水、失火、坠车、机械故障、意外灾害，造成人畜伤亡、财产损失者，监理机关需及时勘查现场，鉴定责任，做好善后处理。对触犯刑律的肇事人，交政法机关处理。

第八节 交通工具

新中国成立前，长葛县陆路交通工具主要有两大类：一类是人力手推车，一类是畜力车。人力手推车有：独轮小车，硬杂木制成，轮径35厘米，身長2米，载重50公斤，多为农家使用。独轮平车，制式与小车同，轮径66厘米，身長2.5米，载重100~150公斤，多用于煤炭、粮食运输。独轮双鼻红车，大轮短耳，轮由木质辐辏组成，直径1米，身長2.5米，载重200~300公斤，由一强男劳力推挽，多用于袋装物资长途运输。畜力车有：牛驴车，由车厢、双轮（县西多为灰生铁轮，县东多为木轮）、车轩（多用双轩，亦有2牛驾一单轩者）组成，载重400公斤左右。骡马车，车厢、车轩、车轮均较牛驴车大，木料要求也较严格，车饰也较考究，载重可达800公斤，由二马或三马驾挽，多为富家串亲访友或婚丧礼仪所用。县东部有太平车，车厢下装有四只大木轮，无车轩，由二三骡马或牛驴挽拉，多为农家耕作或短途运输所用。当时，全县约有手推车3万辆，畜力车1.2万辆。抗日战争胜

利前后，黄包车和胶轮车传入长葛，县城与和尚桥车站之间有黄包车和大胶轮人力车拉脚。1948年，少数行店购置有拉运货物的胶轮马车（俗称汽马车）。1955年4月成立长葛县马车运输合作社，有胶轮马车39辆。1956年对私营交通运输业实行社会主义改造，建立和尚桥搬运合作社，入社和添置架子车230辆。同年长葛县购进第一部汽车，为机械化运输工具之始。1958年10月长葛县汽车队成立，有汽车1部。以后随着工农业生产的发展汽车逐渐增多，原始笨重的交通工具开始为机械化、轻便化的交通工具所代替。1978年后，经济建设蓬勃发展，化肥厂、造纸厂、毛纺厂、粮食局、县煤矿、发电厂和各乡镇相继建立汽车车队。到1985年，全县拥有各种机动车辆5376台，其中客车497台，货车538台，大、小拖拉机4268台，其他机动车辆73台。种类有客车、货车、吉普车、轿车、客货两用车、简易柴油车、消防车、救护车、吊车、平板拖车、翻斗车、大中小型拖拉机等20余种。另有小型乘坐车148台，摩托车137部。客运主要由公共汽车、三轮摩托车担负；货运长途由火车、汽车担负，短途由汽车、拖拉机、汽马车担负，装卸搬运则主要由人力架子车担负。现多为机械搬运，不再使用架子车、手推车。

第九节 运输习俗

长葛一带出门搞运输都要“择好儿”，也就是择好日子，一般选在三、六、九为好日子，即每月的初三、十三、二十三，初六、十六、二十六，初九、十九、二十九。有时是因紧急，必须外出运输，也要遵循“七不出门，八不回家”的规矩，也就是要出外运输逢七不出去，在外边逢八不回家，这是搞运输的人最讲究的出行规则。

每到腊月二十三祭灶后就封车，腊月二十八日在车上贴上“日行千里，夜走八百”的春联。近几年贴的是“出入平安”“四通八达”等类的春联。过了正月初五，放鞭炮后，货车再出外运输。客运车到腊月三十日封车，正月初二开始运送客人，但也要贴春联、放鞭炮后方可再出行。

不论货车或者是客车，在办红事用车时，都要在车上拴上红布条，贴上双喜字。如果是丧事用车，丧事结束后都要放长鞭炮，绕车走一周“驱邪”。

小型客运车如果运送分娩后未满月的产妇，或者是运送死人、骨灰盒，事后也要放鞭炮驱邪求吉利。一般是在车头前点燃鞭炮，从右到左绕车一圈，这都要坐车的人出钱买鞭炮，由车主燃放，而且当事人必须“封礼”，多少钱不限。

第十节 邮 传

一、机构设置

长葛县于光绪二十九年（1903）九月二十一日开办邮政代办所，民国2年（1913）7月10日改为三等邮局，民国6年（1917）改为二等邮局。民国8年县邮局下设和尚桥、石固、后河、石象四个分局。民国35年（1946）改为二等乙级邮局，下设后河、石象、和尚桥、大墙周、李河口、董村、杜村寺七个代办所。1948年12月，长葛县人民民主政府设交通邮电科，负责交通和邮电工作。1949年9月交通邮电科改名长葛县邮电局。下辖坡张、后河、大墙周、和尚桥四个邮务所。后撤销邮务所，下设和尚桥、石固两个支局。1950年6月和尚桥支局撤销，县邮局和石固支局为三等邮局。1951年和尚桥重设邮局，县邮局改为二等邮局，和尚桥、石固为三等邮局。1953年1月长葛县邮局改名为邮政局，撤销和尚桥、石固三等邮局。1954年8月，改名长葛县邮电局。1958年各公社建立邮电所。1970年1月，县邮电局分设为长葛县邮政局和长葛县电信局。1974年1月邮政、电信二局合并为长葛县邮电局。1985年县邮电局下辖12个乡镇（镇）邮电所（支局）和邮政营业班、邮政班、投递班、电信机务班、报务班、线务班、话务班等七个班。职工由新中国成立初期的25人（男23人，女2人），增至216人（男146人，女70人）。后邮政、电信二局又分开，邮政单独营业，12个乡镇建立分局，市邮政局统管。

二、邮政

函件 光绪二十九年（1903）开办邮政业务时，只办理普通函件，民国6年（1917）12月20日开办快递邮件，民国8年（1919）4月1日开办乙丙汇款，民国34年（1945）5月5日开始办理邮政储金。后日伪政权和国民党政权相继垮台，储金多未兑付。1949年1月人民邮政开始免费收寄信函，同年4月1日开始收费贴票，并开办包裹、汇兑、代售、代购业务，函件有平信和快信。1959年开办特种挂号信，准寄粮、油、布票，党、团组织关系，户口迁移证，粮食转移证。保价信函，可寄各种有价证券，50年代至60年代初准装现金16元，后因装寄现金不安全，且又影响货币流通和资金管理，于1961年停办。随工农业生产的发展，人民生活水平的提高，函件业务量逐年增长，1985年较1949年增长15倍。现除邮局外，邮件大

多由快递公司运送。

包件 民国时期，县城、石固两个邮局办理包件业务，当时包件数量极少。新中国成立后，包件业务量增长很快，特别是党的十一届三中全会后，市场繁荣，流动人口增加，1985年包件业务量较1949年增长121.3倍。

汇兑 1958年12月，根据《国内邮政普通汇兑业务规则》和《国内邮政普通汇兑业务处理办法》，委托邮政部门办理汇兑，通过银行调拨核算，汇款限额300元以下，同时开办电报汇款业务。1981年普通汇款和电报汇款，限额放宽到5000元。邮电局只办理个人汇款，一律收受现金，不收票据。县邮电局办理普通汇款和电报汇款的收汇和兑付业务，县以下邮电支局、邮电所只办理普通汇款的收汇、兑付和电汇兑付业务。1985年县邮电局增设汇兑会计员，监督各支局、所和本局出纳员是否执行汇兑业务的各项规定。

报刊发行 新中国成立初期，县邮电局设兼职发行员一人，收订《豫西报》《中原日报》《河南日报》及一些期刊。1952年至1953年，片面强调发行数量，设置发行巩固金和奖励金，出现强制订阅现象，未能全部收回预订款，造成经济损失，1953年12月作了检查纠正。1956年发行报刊200余种，报纸累计113.3万份，杂志累计12万份。1966年部分期刊停办，报纸发行累计153.5万份，杂志发行累计7.4万份。党的十一届三中全会后，报刊发行增至500余种，发行量直线上升，人们把报刊视为精神食粮和信息资源。

邮政运输

县际邮运 民国时期县际邮路只有长葛至尉氏一条步班，两天往返一次。新中国成立后，该条步班邮路延续了半年后终止。1949年4月火车开始加挂邮运车厢，长葛开始利用火车运输邮件。

县内邮运 新中国成立前后长葛县城至和尚桥设邮运线路一条，步班每日一趟。1952年配大轮架子车一辆，人拉邮件一日往返一次。1955年改为自行车班，每日两次往返。1956年邮运线路增加到四条：由和尚桥发班至后河、坡胡、石固，单程40公里；由县城发班至董村、古桥、南席，单程45公里；由县城发班至大墙周、岗李，单程41公里；由县城发班至洧川、朱曲，单程45公里。1970年购置摩托车一辆，运送县东较远公社邮件。1972年改用东风三轮车运送。1978年至1985年，用北京牌吉普车运送老城、大墙周、董村、石象、古桥、南席邮件，单程100公里。用三轮摩托车运送增福庙、后河、水磨河、坡胡、石固邮件，单程76公里。均上午出班，下午返班，不影响邮件封发。

城镇投递 民国时期 1 人投递兼营业。新中国成立后，配投递员 1 人，1974 年增加为 2 人，1985 年增加为 5 人，按区域或分为 5 条投递线段。

乡村投递 1949 年有乡村投递线路 5 条，全为步班，路线总长 175 公里。1951 年配自行车 6 辆，由步班改为自行车班，乡村投递线路增至 6 条，总长 397 公里。1954 年长葛、洧川合并，农村投递线路增为 10 条，508 公里。1976 年全县乡村投递改为摩托车，投递路线 12 条，1239 公里，大部分为一级投递，后因耗资过大，重新使用自行车。1985 年投递线路改为 25 条，1394 公里。按行政区域每个乡镇设投递线路两条。1985 年全县邮运工具有吉普车 2 部、摩托车 2 部、自行车 57 辆。县城各单位和全县各乡镇都能看到当天省报。能看到当天省报的行政村有 22 个，次日看到省报的行政村有 325 个。

三、电信

电报 1954 年，县邮电局始办理电报业务，利用长途电话线路话传，可通许昌。1958 年安装人工电报机 1 台，架设专线，改用电键发报，有报务员 3 人，电报投递员 1 人。1976 年省邮电管理局配给长葛 55 型电传机 1 部，同时收发，互不影响，提高工效 3~4 倍。1978 年安装无线电台 1 部，另有备用电传机 5 部，发电机 2 台，无线电台 1 部。全县各邮电局、所，均办理电报业务。县邮电局全天营业，乡镇邮电支局、所，如遇有紧急事宜，可不分上下班，随到随办。电报资费按字数计算，由于电报传递快，被人们广泛利用，业务量迅速增长。1954 年去报 454 份，1982 年去报 62273 份，1985 年去报 92505 份。现在已不使用电报，已被电话、传真、电子邮件等代替。

电话 光绪二十三年（1897），为修京汉铁路，始于和尚桥安装电话。民国 14 年（1925）由和尚桥引线至长葛县城，县政府安装了电话。民国 32 年（1943）成立长葛电话支局，1945 年开始承办长途电话业务。1948 年秋，民国长葛县政府垮台，其邮政、电信业务也随之中止。长葛县人民民主政府建立后，开始发展人民邮电事业。

市内电话 1951 年县政府安装 30 门总机一台，同县直机关和各区通话，不收费。同年和尚桥安装 10 门总机一台，1953 年一并移交县邮政局。1956 年县邮电局安装 100 门交换机一台，实占 68 门，杆路长 2.2 公里，线长 21.7 对公里。1960 年安装交换机 2 台，200 门，实占 102 门，杆路长 4.5 公里，线长 28 对公里，电缆 1.42 皮长公里，25.3 芯线对公里。1965 年交换机 4 台，400 门，实占 139 门。市内

用户单机 95 部，杆路长 7.2 公里，架空明线 29.68 对公里，电缆 2.3 皮长公里，121.95 芯线对公里。1985 年市内交换机 5 台，500 门，实占 383 门，市内电话机 350 部，杆路长 19 公里，架空明线 54 对公里，电缆 11.4 皮长公里，567 芯线对公里。

农村电话 1951 年县政府和石象、大墙周、和尚桥、后河、石固、增福庙六个区通话。线路为杂木杆，单线。1953 年 9 月将设备、人员移交县邮政局管理使用。1960 年有农话交换机 19 部，1060 门，实占 700 门，杆路长 1260 公里，贯通全县各公社、大队。1965 年有农话交换机 14 部，560 门，实占 300 门。用户单机 358 部，杆路长 446.99 公里。“文化大革命”中，许多线路损坏，一些大队不能通话。1985 年，农话交换机 13 部，900 门，实占 504 门，用户单机 372 部，杆路长 179 公里，架空明线 310 对公里，电缆 350.2 皮长公里，其中塑料电缆 337.2 皮长公里。县至乡农话中继线路 44 条，其中载波电路 9 条，乡镇装机 241 部，行政村 122 部，专业户 9 部。

长途电话 1954 年长葛县邮电局开办长途电话业务，由长葛至许昌电路一条，与市话合设一台，三班制，每班 1 人。1985 年长话交换机增至 2 台，50 门，长话电路 9 条，话务员 5 人。1956 年去话 5681 张，1960 年去话 18319 张，1965 年去话 16936 张，1970 年去话 16565 张，1975 年去话 30775 张，1980 年去话 39090 张，1985 年去话 52132 张。各年来话和去话业务量基本平衡。

会议电话 有省、地到县，县到乡镇两种。长葛县从 1958 年开始使用会议电话，设有电话会议室。1959 年各公社安装会议电话机。1980 年县邮电局购置有终端会议机。2017 年 12 月，市委市政府新建电视电话会议系统，各乡镇设有电视电话会议分会场。

第三编 生活民俗

第一章 服饰民俗

第一节 服饰民俗沿革

服饰的发展变化与社会发展紧密相连，既有习俗性又有政治因素的影响。民国时期一般百姓多穿中式便装，女性穿掩襟衣装，男女都为大腰裤。公教人员多穿制服（中山装）或长袍、马褂，头戴礼帽。城镇妇女偶有穿旗袍、过膝袜子或穿短衫束短裙者。从新中国成立到20世纪70年代，干部、职工和青年农民普遍穿中山装、军干服或工作服。在60年代，有段时间由于中苏友好，时兴过一段列宁服，男女均穿着，翻领斜插兜，男的左胸有小兜，女式没有。“文化大革命”时期，由于“解放军热”，盛行穿绿军装，男女相同，穿绿色军干装，戴军绿帽子，出于对解放军的极度“热爱”，还有过抢军帽的风俗，男女熟人相见，争抢头上的绿军帽，有些人在熟人中抢不到，大众场合人多时，趁乱抢生人的绿军帽也不为过。到80年代男女衣着形形色色，花样翻新，西装、夹克、裙子、连衣裙、过膝袜、高跟鞋，城镇风行；在乡村喇叭裤、牛仔裤等奇装异服也时有出现。从70年代起，塑料透风凉鞋日益盛行，式样多变。夏季，男女老少多穿此种凉鞋。90年代始，随着社会开放程度的不断加大，人们对服饰着装的需求及审美意识也在随之而变。女性由“封闭”到“开放”，男性由“规整”到“休闲”，服饰样式五花八门，百花齐放，推陈出新，中西合璧，内外结合。但在追求上是舒适新美，轻便宽松。女性多以牛仔系列为多，男性追求休闲时尚，除商业从业者着“行业装”外，机关干部多穿西服，在会议、庆典仪式上，男女老少多着西装。在90年代，随着人们对礼仪的重视，时兴过一段礼服，男女均穿，但由于礼服过膝，宽大行动不便，只短短的一二年时间便悄然退出服装舞台。80年代，国家公职人员，主要是文化艺术部门的干部演员，穿

过一段时间风衣，也是由于行动不便，很短时间内便消失。长葛少数民族平素衣着与汉族无异。惟回族到清真寺礼拜及民族节日或外出时，男的戴黑白帽，妇女用黑白纱盖头，少女用深绿纱盖头。

第二节 服式质地、色彩和款式

民国时期及新中国成立初期农民衣料以家织土布为主，公教人员多穿机织平布、斜纹布，富商巨绅多穿绸缎、皮毛。50~60年代机织棉布为人们的主要衣料，70~80年化纤工业空前发展，的确良、的卡、涤纶、腈纶、锦纶、人造革、人造毛等成为城里居民、干部、学生普遍衣料，长葛毛呢也颇为盛行，除本地人喜欢外，省城及外地来客也都慕名而来购买长葛毛呢。90年代以后，用羊皮作衣料做冬装、秋装者逐渐增多。现在化纤制品作衣料居多，除人造革、真皮、毛料外，棉纱制品也倍受人们喜爱。

在衣装的色彩上，新中国成立初期，春夏季以白色为主，家织土布也有织花道道布供年轻人做上衣用，老年人以白为主，很少有老人着染色衣服。秋冬季以黑色为主，乡村百姓把自家织的土白布染成黑色，也有少数人用自家的白布到染坊染成深蓝色，这两种成为当时农民衣服的主要颜色。公教人员，秋冬季以蓝、黑两种为主。到50年代以后，人们衣装颜色不断变化，但以春夏季变化多，由原来的白色为主，逐步转化为男装有学生蓝、月白色，女装以斯凌布、月白色为主。70年代后男装多有白色、月白色外，也有天蓝色、条花布，女装开始有白底小碎花，再往后，又有莲花紫、豆绿、粉红、大红色出现，女冬装有大花朵衣料做衣服的。从90年代起，大红、橘黄色男女通用，女装的衣料颜色更是多种多样，花样也是多种多样。进入21世纪，衣料的颜色及花型更是呈现开放性，五花八门，应有尽有。

服装的款式上，新中国成立初期，除公教人员外，男人着的便装是对襟，下摆两边开叉，左胸有小兜，下边两个大兜，小圆领，用同样的布缝成扣绳，再用扣绳打盘扣，缀扣鼻，缝制成衣。女人掩襟样式，冬夏均一样，胸前缝一大衣襟，扣子、扣鼻缝缀成左腋下，小圆领，下摆两边开叉。裤子不论男女均为大裆裤，裤腿裤腰分为两部分，如果是白色裤子，裤腰和裤腿一样颜色，如果裤腿是其他颜色，老深蓝或者是黑色，裤腰均为白色，一般裤腰大于腰围，裤腰掩紧系腰带，春夏秋天穿单裤，也有裤腰拧起来打结不系腰带的。女人不论四季，裤子下边用布带子扎紧，男人只在冬天为保温，在脚脖子上扎带子。夏天，男人有穿布坎的习惯，即用布裁

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，里绱鞋，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。男的穿方口外绱鞋，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，肚五背六扑撒八）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，是晚点夜餐的绝好食品。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，最早只有双泊河东郭拐一家，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，下边铺一木囤底，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，叫粮食囤。到80年代，有用塑料、铁皮制的粮食囤，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、麦秸掺上水和成捻子泥，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，然后用捻子泥压边封脊，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，砖上面再铺埝子泥，然后封脊，封脊后再在埝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