

第五章 生活习俗

第一节 衣食住用

衣 行规规定琢器粉定、大件、官盖、淡描、滑石、古坛、镶器7业，部分工种发给草鞋，因而“草鞋”成为这7业的生产组合单位。一双草鞋的单位，只有装坯工一人穿草鞋；四双草鞋的单位，有装坯、二码头、三码头、打杂四人穿草鞋。徒弟也穿草鞋，但不顶岗。草鞋由老板供给，破了换新，不计数。柴窑每次窑发给一双草鞋，每三个月有顶草帽，半年发给一条六尺长的搭肩布。槎窑只发草鞋。窑工都习惯穿一套由白布用黄泥巴浆成黄色大襟的上衣和一条过膝的裤子，头上扎条包巾。另有工作时穿在身上的背搭（马甲）和套在两手臂上的袖套。用碎布片纳成，很厚，象盔甲，可抵御匣钵的高温和摩擦。

菱草行工人工作时穿的是白围裙，相传是纪念为瓷工利益而牺牲的菱草工人郑子木而穿的，世代相袭，已成定规。白围裙上挂颈项，下绑两脚上，工作起来很方便。瓷行看色工人一般都能写会算，工作时穿蓝布围裙。瓷行的把桩人员都习惯用一条蓝布搭肩。

画红工人工资较高，工作也比较干净一些，穿着上略讲究一点。一般都穿长褂，布料比较好一些。

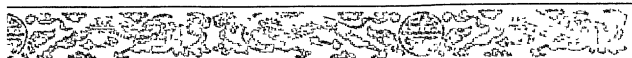
食 据有关史料记载，从明代至民国时期，无论是窑工或是坯工，都一律由厂主供饭，包括学徒工在内。在开工日或传统节日期间，也享有不同等次的酒饭。但是，由于厂主往往刻薄，伙食常常很差。为此，瓷工们自明代以来，经常为争取应有的膳食而罢工斗争，甚至流血牺牲。著名的“知四肉”、“雄黄酒”等就是通过瓷工运动争得的。这些共同争到的福利和各业相模仿的膳食具有普通性，如知四肉、十碗头、窑菜等。但由于瓷业各行业各具自己的生产特点，因此，各行业的膳食福利也不尽相同。

圆器作坊的三餐米饭是窑户家挑来的糙米饭，也有的在坯坊里烧做的“利锅茶饭”。遇有饭不够吃时，只有打杂的可去补领，再不够就得领头去。行活叫做“凑饭”。大家都各坐一处吃窑户的饭，用自己烧的菜。各“脚”人工和挑坯、擂料都享有一份“红饭”（有油、盐和福利的叫红饭，只有饭吃没有油盐 and 福利的叫黑饭）福利。打杂的则享有“一红一黑”，享有的黑饭可以转让给别人。装坯的“红饭”福利中，食油、菜金要高过坯坊工人一倍，蔬菜至少要有两样，还要有荤腥，并不扣除菜金；在窑上做事时，请人吃饭，窑户并不计较；另外，按窑次计算的“使用”（补贴），一般每月可以得到二斤半至四斤半的肉牌子，凭牌子到肉铺支取猪肉。此外，还有一些固定的福利和节日膳食，因行业不同而略有差异，如圆器之脱胎业膳食待遇如下：

1. 开工酒面钱。开工时每人一碗面，按红饭计算人数。

2. 小酒钱。上年6次，每人200文。

3. 端午节伙食。早晨每人一碗面，粽子二只，灰包蛋二只，中午十碗头的黄花木耳酒，又叫雄黄酒（这种十碗头的雄黄酒是1929年5月经过一个多月的罢工斗争才得到的，在这之前的“十碗头”只是普通的酒菜，如生韭菜、生大蒜、生黄瓜、煎豆干、煎泥鳅、腌菜、猪肉等）。端午节休息三天。其中“十碗头”酒品种和数量为：（1）猪肉每人半斤；（2）咸鱼每桌半斤；（3）鸭蛋每桌二只；（4）粉丝每桌半斤；（5）木耳每桌五钱；（6）黄花每桌二两；（7）薯粉每桌二两；（8）炸豆腐每桌半斤；（9）黄瓜二条；（10）韭菜一斤。这十样菜，只有肉是按人数算，其余是按桌数算。八人为一桌，四个人为半桌，超过四个人按一桌计算。老板还另给每桌一些配料钱，为买香葱、生姜用。



4. 四季贴补钱。从五月五日起,每季2 100文,一年四次。

5. 大酒钱。五、七、八月三次,每次800文,全年2 400文(1 600文折银元1元)。

6. 知四肉。每月初十、二十、三十日共三次,每次每人四两,每人全月十二两(16两制)。每当吃“知四肉”时,在坯坊的晒坯架上摆两三块捧坯用的板子(料板),用坯泥搭个插香烛的架子,烧香鸣爆,供肉祭奠,表示质朴哀思。吃“知四肉”时,对因故未到场的,按习惯给其打筹(留一份)或“带饭”(转交)。而这项为数不多的猪肉,用大蒜、豆豉爆,肉皮煮豆腐,味道鲜香浓郁,比之窑户老板家的任何烹调方法都胜一筹,引起镇上千家万户的赞赏,成为瓷都传统名菜。坯坊吃“知四肉”的习俗,一直沿续到1949年4月。

7. 冬至节福利。每人肉四两。

8. 七月十五中元节福利。十碗头黄花木耳酒,休息三天,十六日小酒钱,每人一碗面。

9. 八月十五中秋节待遇。每人一只酥饼,一只月饼,中午十碗头酒,休息一天。

10. 开工时间规定在农历三月初一以后,在此之前开工的叫“春窑”,这要事先约定,停工时间为十二月十三日,如老板要求延长,则每人每天增加肉四两。

搓窑灰可器业瓷工的膳食规定大致有如下一些情况:

1. 全窑工人全年搭肩米一石二。

2. 七月半的起手大泡茶(即开工)二席,每席菜四大盘,白酒一斤,每人肉丝面一碗,香烟每席一包。

3. 起手肉三斤,另给大蒜、酱油钱。

4. 端午节、中秋节,各一桌半酒,为“十碗头”酒。

5. 端午节每人粽子、灰包蛋二只,中秋节每人素饼、酥饼各一只,以上二节早晨备面三斤、酒一斤半、肉一斤半。

6. 大米每人每月六十一斤十四两(16两制)。

7. 食油每人每月一斤。

8. 食盐每月每人一斤。

器业饮食方面亦有许多规定,工人在厂期间,享有很多待遇。虽然规定二月十五开工,但有些人要到清明扫墓后到厂。全厂工人到齐后,老板请全体人员上茶馆吃泡茶,点心尽量吃,叫“起手茶”。接着上大酒楼吃“起手面”,每人面两大碗,每桌菜五大盘。因规定只能吃,不能带,后改为冰糖莲子或糖豆皮、肉炒饭、蛋炒饭,仍准吃两碗。顶岗的徒弟可以吃起手面,没顶岗的只能吃面两碗。

端午节八人一桌,早上粽子尽量吃,每人咸蛋两只,还有大蒜等;中午,每人一大碗面;下午4时吃“雄黄酒”,有菜十余个。初六早上还要吃一餐,叫“遗食罐”,除无鸡外,其他菜肴与端午节吃的相似。吃不完的,中午继续吃。初七开工,晚上吃起手茶,初八吃起手面,所有茶点、菜肴与开工时一样。

中元节中午每人芋头一大碗,要用肉汤墨鱼炖。这时季节尚早,芋头还没有十分成熟,而工人们按惯例要吃芋头,否则不开工,因此老板高价购买。下午吃酒,十六日早上吃“遗食罐”,十七日吃起手茶,十八日吃起手面。所有规矩与端午节一样。

中秋节中午吃芋头,下午吃酒,每人发饼半斤。晚上,老板与工人们一同赏月,摆几桌点心,有酥饼、花生、瓜子、果子,尽量受用。十六日吃“遗食罐”,但没有起手茶和起手面。

除传统三大节日外,还有四小节,即清明、重阳、冬至、元旦。有四盘两碗一汤的酒席。

三节的菜单是规矩簿上所订的,老板不能马虎置办。如薯粉汤必须有鸡肚和鸡肫,红烧肉必须在最后上桌等。如果缺少某一样或者口味不好,当红烧肉最后上桌时工人便不下筷子。这样,第二天酒席要重办、重吃,否则工人不开工。所以当老板最后端红烧肉上桌时,总是提心吊胆,看见工人下筷子,心里就落下了一块大石头。

工人的日常伙食,除双造粉定外,向来由老板供应熟米饭,菜由老板发钱和食油,盐不限制,由工

人自己做。民国18年(1929)琢器业打派头,要求老板做菜,资方答应,从此,菜由老板雇人做,四菜一汤,八人一桌,每月的初一、十五两次“知四肉”,每人四两(16两制),用豆豉爆,汤煮水豆腐。

厂里设粗茶叶一罐,徒弟用大花壶烧开水供应。夏天,有热水洗澡,十月初一日起,徒弟用大器匣钵替每位师傅烧好火炉一个。

画红工人的伙食由老板供给,开饭时端送的每人一份蔬菜谓之“窑菜”,分菜制始于窑厂,以后各业沿袭,故称窑菜。每餐的窑菜,都是快下市的青菜,品种单一,份量少且没油水。每月的初一、十五、初八、二十三都“打牙祭”(即加餐),每人四两(16两制)猪肉。加餐肉一般都是做酱爆肉,其汤用于煮水豆腐。八人两斤肉,共桌而食。每逢大节前夕,老板需请工人师傅进小馆子,如同吃起手茶一样,主要谈找账或预支工资,其次谈节日酒席,商量是折酒还是办酒。如果折酒,不分师徒每人20枚铜元。因办酒不容易,行规对菜的品种、数量有严格规定,不能有一点差错,因此每逢节日大都是折酒。传统节日上元、端午、中秋和中元四个节日,都照例开设酒席,发给应时的食品,如粽子、咸蛋、月饼、雪梨等。

匣业工人的膳食由老板供给,按例规每五天每人有一两肉,全年共有七次加餐,每次六个荤,其中有六次上酒楼,由工人自由点菜。早晨吃粥,大家共吃一个腌菜或豆豉。中餐和晚上,每餐两个人共一碗青菜,叫做“窑菜”。每月初一和十五,每人半块豆干。每月五次加餐,每次每人五两猪肉(16两秤)。端阳至七月半,每天下午增加一餐稀饭。

按照行规,农历三月、四月、六月、十月的十五日至二十日,要给工人加餐。早晨,到茶馆吃泡茶,油条吃多吃少不限。中午,每人五两肉,另按一担半匣钵的价值给菜钱,每厂(四个人)共吃,叫做“发使用”。

在三节时雇用工人也有规矩:经介绍人介绍,劳资双方谈妥后,要到茶馆“吃泡茶”定事,之后又改为吃清汤包子或到酒馆吃酒(吃多少不限,由工人点菜),但叫法仍沿袭旧规叫吃泡茶。

端阳、中元(七月半)、中秋三节,都是早面晚酒。早面配有四个菜:炒肉片、炒猪肝、虾米炒蛋、什锦酱菜,端阳每人另有二个咸蛋。晚酒有海参、银鱼、香菇鸡、粉丝、肉丸、红烧肉、虾米糊、咸鱼、青菜、蛋汤共十个菜,酒后有四色细糕点下茶,中秋每人另加一酥一饼。剩余酒菜第二天吃,老板要给钱买水豆腐。中元、中秋二节都是吃牛肉炒粉,端午节和平常一样吃饭。

年终歇手时,也要发使用。与三月、四月、六月、十月发使用的区别是:早晨没有泡茶油条吃,只发吃茶钱。

瓷行中的把桩工人,大多数是临时雇用,俗称“挑报担”,伙食吃自己的。汇色工人的伙食,头首原来每天只供两餐,伙食较差。自民国21年“打派头”后,每年农历三月初一至八月十五日,中午增加一餐稀饭;七天吃一次肉,每人四两(16两制)。茭草行对茭草工,每天供应三餐饭,有吃三机米的规矩。如吃一机米,要补差价给工人,并向工人说明。除此之外,每个劳动日还要另加两升米酒钱。茭草业的学徒,由师傅供给膳食,只有做工时,才可享有两升米的酒钱。

住 景德镇历史上的瓷工大多数是只身来镇谋生的,居住条件极为简陋。坯房工人一般住在坯坊烘房上面,冬天窗户发给草垫,夏天则用料板铺在楼下睡。个人用品用废旧匣钵装盛,放在自己座位旁。个别有家属的工人,便在近郊或沿河,用废窑砖、匣桶或窑渣叠成墙,屋顶用篾折、破蓬布或用修成瓦状的匣钵片盖顶。窑户直接雇请的人,才能住在窑户家里。匣业单身汉工人住在平架间楼上,无门无壁,低矮伸不直腰。

用 景德镇人历来好用瓷器用品。景德镇人所用的瓷器种类甚多,凡当地出产的瓷器品种,多数能在镇民家中见到。其中饮食器皿有碗、盘、杯、碟、盏、酒具、茶具等种类,各类又有不少器形花色,其大小、花色、形状、用途不一。装饰用瓷有花瓶、帽筒、瓷菩萨、花钵、瓷板画、水浅等种类;厨房用品有瓷盆、筷筒等种类;文化用品有笔筒、笔架、镇纸、水盂等种类;生活用品有夜壶、瓷坛、瓷罐、瓷缸、灯盏、灯台、烛台、香炉;瓷器玩具有动物、禽鸟、瓷偶、口哨等种类,各种花色品种不胜枚举。各家各户,



凡能用瓷器来替代的均用瓷器作为代用品,每一镇民家中的桌上、橱内、床底等处几乎都是瓷器。

景德镇人好用瓷器有数种原因:一是瓷器为当地特产,且是本行本业,购买容易,价格便宜;二是瓷器品质优良,且有较高的艺术价值和收藏价值;三是好用瓷器蔚为风俗,家家如此,人人如此,用瓷爱瓷已成风尚;四是镇民与瓷工热爱瓷业,以产瓷为荣,引制瓷而自豪。因此,常购进一些价廉物美的瓷器,用来作为馈赠亲友的礼品;五是通过购瓷、用瓷,能获得各行业瓷器产品的质量、数量、品种等信息,可以分析、比较和促进。

景德镇镇民用瓷还有一个特点,即日用瓷不用瓷器精品,好用粗品次品,有诗为证:

(清·凌汝锦;《昌江杂咏》之二)

“百种佳瓷不胜挑,霁红霁翠比琼瑶;
故家盆盎无奇品,不羨哥窑与定窑。”

其原注:“邑产瓷器,而士绅所用者不尚精工,犹见风俗淳古。”既然士绅之家尚用粗瓷,而百姓之家可想而知。此地尚用粗瓷与次品,一是“风俗淳古”,崇尚俭省;二是瓷器质脆易破,次品粗瓷价格较低,破碎损失不大,且能常用新瓷;三是上瓷精品摆在家中,往往存留不住,被来往亲朋好友看中要走,镇民自觉是当地特产,来得容易,也就不作计较,或干脆把好瓷作为礼物,自己就用一点粗瓷罢了。

第二节 节令习俗

帮会节日 景德镇各行帮多数有会馆,各会馆依照乡俗和行业习俗供奉了不同的神灵,在每年的五月前后,各会馆都要举行祭祀神灵的仪式,这种活动,通常称之为做会,是瓷俗宗教性节日,也是这个行帮的大型社会活动。

装小器的五府十八帮,每年四月初一至十八日,借都昌会馆做会。他们自己的集会,办事地点在佑陶灵祠——风火仙对面的戏台上,因为帮内都昌人多,办事地方小,故借用都昌会馆。他们做会一天一个帮,轮到初一的叫初一帮,依次类推,至十八日的叫十八帮。届时全帮会众,从街师傅至各层徒子徒孙(散板),均在都昌会馆聚会吃酒,演戏酬神,声势浩大,异常热闹。

抚州会馆做会,一般定在每年农历五月十三日,因为传说中这一天是关公磨刀的良辰。祭神的主要活动有开光(给菩萨整容)、演戏、出巡等项目,规模、声势都非常浩大。一般会期三天,第三天下午,会员每人发会饼一斤,会头加倍。会馆中各县,各行业、社、姓氏做会,则多选在农历三月、五月、八月,活动经费各自筹措。

粉定业的工人行会以工种为单位,有做坯工的洪源社、利坯工的兴义社、雕塑工的义胜社、画坯工的乐礼社、草鞋帮的聚英社共五行。五行头的行会设在抚州会馆,从四月初一起,各行会开始集会,直到八月三十日止,在此期间,各行会要花钱买日子。届时,总老板、副老板、街师傅以及当年出师入会的新会员,在戏台两侧的楼上一边吃酒、一边看戏,其他人不得入内。集会后,新老会员每人领饼一斤。

其他各会馆、行帮做会,都有明确的会规。例如饶州会馆,每年农历五月十二日是饶州七县;五月十三日是乐平方姓;七月十五日是乐平福利社;八月二十四是乐平二十四姓。在做会的日子,凡是有股份的,自己来吃酒,但是必须凭筹入席。筹有铜筹、竹筹,长约20厘米,宽约3~4厘米。铜筹上刻着社名,竹筹上打了社的火印。南昌会馆做会,有统一主办的,有各县、各行业、各会社分别举办的,也有各姓主持的。做会一般都要聚餐,有时要另行凑钱。主要集会的时节有清明节的烧纸义祭;中元节(俗称七月半)的“打醮度孤”,八月间的真君会;冬至的祭祖等。徽州会馆除冬至日敬祖做祭外,徽帮从农历二月份开始,每个行业轮流做会三天。每个行业组织称作社,做会时,社员凭带有绸布的竹筹到会馆领取二斤饼。

各会馆及各行帮借做会鼓励会员,团结会员,造就声势,扩大影响,向社会展示力量。这种做会,