

民俗·民艺

鲁山民间艺术奇葩——高桩故事

●叶剑秀



小演员被固定在桩子上

●高桩故事的起源

高桩故事，又称高装古饰，起源于鲁山县的背孜、瓦屋，流传宝丰、许昌、洛阳、南阳、平顶山等周边区域。高桩故事系省级非物质文化遗产，融入力学、美学、戏曲、魔术、杂技等艺术元素，集神秘、刺激、惊险、有趣为一体，自明清至今，历经数代民间艺人的艺术创新，形成一种独具地方特色的民间艺术。

鲁山县背孜乡的高桩故事俗称插桩，即上桩与中桩，采用上下直插法，源于明末清初。当时有三家山西商人在背孜街做生意，一家开丝绸行，店名叫“珍常店”，一家开的是油坊，店名叫“老号”，一家开的是米醋行，店名叫“艺和公”。这三家店铺为使生意兴隆，吸引远商，一个叫白疙瘩的人倡导背孜人去山西学民间艺术表演“高桩故事”。去的人一个是木匠叫游手摸，一个是化妆工叫李振奎，另一个是铁匠叫杨石娃，人称背孜的三大能人。三人学成回来，结合本土民俗特征和乡民的审美喜好，在原有的基础上进行改进创新，形成了具有地方特色的高桩故事。每年的农历正月二十三，三家生意店铺自觉承担费用，每家承包一桩故事。高桩故事像魔术一样神秘，表演前严格保密。为使表演技巧不外露，不泄密，三家生意店铺准备的过程均在各自院内扮装，在未扮好之前，谁也无法知晓其故事的秘密。扮好后，用布单将“故事”严密包装，表演时再当众亮相。背孜乡的高桩故事，内容丰富，每次表演故事从不重复，表演时阵容庞大，通常有几十人参与。这种独特的艺术表演形式，给偏远闭塞的山区带来活力，深受乡民喜爱，一直沿袭至今。

鲁山县瓦屋镇的高桩故事，起源于明朝嘉靖年间，俗称吊桩。据传，在嘉靖年间由山西马氏家族迁移至瓦屋街，把这种艺术形式带了过来。当时瓦屋街有一个叫李长老的人，开了一家卤猪肉生

意铺，方圆很有名。迁来的马家有个年轻人叫马小儿在李长老家做伙计。马小儿手巧伶俐，做事勤快，颇得长老欢心，他利用业余时间，独自一人待在深宅大院扮高桩故事。李长老知道后，暗自考察，觉得其中很有名堂，就让马小儿放弃手中的活儿，鼓励他大胆来做。一个月后，马小儿出手惊人，一套有形有神、惊险奇特的高桩故事摆在李长老面前。于是，李长老组织全村人扮演故事。当时，瓦屋镇有个火神庙，每年农历正月二十举行庙会，庙会期间，演出大戏及高桩故事，结果高桩故事轰动四乡八堡，至今不衰。

●高桩故事的表演

高桩故事是在鲁山背孜、瓦屋一带流传下来的独特的表演形式，融入力学、美学、戏曲、魔术、杂技等艺术元素，充分展现了劳动人民的想象力与智慧。

每年的农历正月初五，扮高桩故事的准备工作就开始了。由于参演人数多，对主要演员的技艺要求较高，只有做

到统一指挥、相互协作、默契配合，才能达到气势恢宏、惊险神秘的演出效果。高桩故事表演的前奏十分繁杂，涉及道具、服装、化妆等诸多事项，故此，每表演一次，都要做半个月的精神准备。

高桩故事参演人员的职能，主要分为上桩表演和音乐伴奏两种。表演主要分为底桩、中桩和上桩三部分。上桩一般放置在用彩绸装饰过的固定工具上，如农用三轮车拖斗等。底桩通常采用八仙桌做底座，便于中桩的演员站立。中桩主要采用上下直插法，演员们根据故事情节的要求进行装扮。中桩演员面前有一个被红绸布覆盖的方形架子，其正面的绸布上贴有表演故事的具体名称，周围用色彩鲜艳的花束或花环装饰，营造出热闹喜庆的氛围。

高桩故事的主要看点在于上桩。由于是在高达十二米的高空表演，所以表演者体重严格控制在十五公斤以内，表演者一般是男扮女装的儿童，以喜剧人物为主。表演时小演员依靠巧妙的道具支撑，站在中桩演员手中的纸伞、弓箭或

花朵之上，让观众得到惊险奇特的视觉享受。

高桩故事能达到叹为观止的造型效果，主要在于精巧的道具设置。上桩的小演员，站在中桩演员手中的纸伞、花朵或弓箭上，轻松自如地进行表演，似乎令人不可思议，一定程度上增添了几分神秘感。其中的技巧为：中桩演员手中的道具背后隐藏着一根焊在底座贯穿上下的细钢筋，并且钢筋的最顶端焊有一个可容纳一只脚站立的容器，这个容器，为小演员提供了狭小的站立空间。除此之外，小演员在上桩之前腿部还固定有用钢筋折成的“拐子”，露出的部分用布条缠绕、掩盖，正是它将小演员腿部和顶端的容器固定在一起。因此，在不知如此玄妙机关的观众看来，小演员的悬空表演，奇妙无比。

●高桩故事的题材、道具与服饰

高桩故事内容丰富、题材多样，主要来源于戏剧表演中的一些故事，例如“穆桂英挂帅”“白蛇传”“洛阳桥”等。根据表演故事的情节不同，演员采用的服装和道具也各不相同。

高桩故事的表演过程，音乐伴奏极为重要，不但能起到营造场面、烘托气氛、吸引观众等作用，还能为演员加油鼓劲。表演时，几十名伴奏演员走在最前面开路造势，边走边演奏适合桩上演员表演的曲子。伴奏乐器根据故事情节来选用，基本上以打击乐为主，一般包括大鼓、腰鼓、大锣、小锣、梆子等。表演过程中，有时是一面大鼓放在有轮子的架子上，在高桩的正前方演奏，有时是腰鼓队排成两纵队，走在队伍前面演奏，而其他打击乐演奏者，则立于两旁进行伴奏。

另外，整个表演队伍当中，还有彩旗队，除了烘托气氛外，最主要的作用是在上桩小演员就位时环绕周围，防止高桩故事的秘密泄露。为了防止小演员站不稳摔落，高桩周围，还站有几个手持包有红布的长竹竿的保护人员。高桩故事演出队伍庞大浩荡，气势恢宏，所到之处高桩耸立，彩旗飘扬，鼓乐动人，甚为壮观。高桩故事伴奏演员的服装十分讲究，各具特色。其中腰鼓队的服装通常采用绿色和玫瑰色两种，上身是对襟上衣，下身是镶白边的直筒裤，脚穿黑色布鞋，腰鼓斜挎在腰部左侧，两只手各拿一个带有绿色穗子的鼓槌。其他伴奏演员大都是头戴黄色圆顶帽，身穿金黄色镶红边的衣裤，脚穿黑色圆口布鞋，看上去五彩缤纷，引人注目。

●高桩故事的价值

高桩故事源于民间，具有民间艺术的独特性，是一种稀有的艺术形式，目前



正在化妆的小演员

在全省范围内尚未发现相同表演形式。高桩故事演出阵容强大、气势恢宏，统一指挥，相互联动，能够起到团结人心、催人奋进、鼓舞斗志的作用，其他民间艺术不能代替。

高桩故事有扎实的群众基础，艺术魅力极强，影响广泛，在民间演出中具有强烈的吸引力和感召力，深受群众欢迎。高桩故事历史悠久，内涵丰富，十年为一轮，演出内容不断翻新，拒绝重复。虽已历时五百余年，但至今保持民间古朴风格，乡土气息浓厚，在民间艺术的舞台上绽放奇葩，具有民间艺术的现实价值。

●高桩故事的现状与思考

改革开放以来，伴随着影视文化、网络文化和其他社会文化艺术形式的日益发展，高桩故事这一古老民间传统艺术表现形式受到极大冲击，逐步被现代文化形式所替代，其发展现状不容乐观，甚至已经进入濒危阶段。

究其原因，主要有以下几个方面：一是高桩故事在演出中有很高的保密性，很多环节不被人们所了解，传承方式又很保守，家族式传承和师徒式传承，并且从不外传，极大地限制其发展；二是没有成熟的表演机制和足够的演出市场，生存空间狭窄；三是年轻人对传统文化态度冷淡，表演人员老龄化严重，呈现出人才青黄不接、日渐枯萎的现状；四是演出经费困难。因此，抢救和发掘这一民间艺术瑰宝，寻求传承和保护的途径，创造适合发展生存的空间，刻不容缓。

开掘高桩故事的生存空间，需要政府、艺术家和民众共同努力。当地政府应给予足够的重视，加大投资力度，多方筹措资金，扶植、资助、鼓励传承人排练节目、组织演出，并且进行合理有度地开发，打造地方品牌。艺人们应该积极主动创造良好的交流环境，扩大影响范围。通过文献记载和录制影音资料，留存高桩故事的传统技艺。努力培养专业的表演及管理人才，做到可持续发展。把握非物质文化遗产政策和群众需求的机遇，开拓发展空间，提升认知高桩故事的社会价值、人文价值和现实意义。



高桩故事“仙子送福”（本文图片均为资料图片）

趣谈郟县饸饹面

●周绍昱

郟县饸饹面，有人称河漏面，有人称架子面，旧时多用荞麦面制作。因荞麦产量不高，只有歉收的年景才大量种植荞麦，20世纪50年代末60年代初开始用麦子面制作。饸饹面松软柔滑、利口开胃、容易消化，并且价格低廉实惠，是深受男女老幼喜爱的面食佳肴。郟县饸饹面多次被评为市级、省级名优风味小吃。

面制作全味饸饹、滋补饸饹、全羊饸饹、风味饸饹……随着人们生活水平的提高，郟县饸饹面的制作在原来用料的基础上又增加了多种养气滋补的中药佐料。加上祖传的配料秘方，更具暖胃祛寒、滋阴壮阳的功效。

●饸饹面的独特风味

除了县城，各乡镇、村庄都有饸饹店。农民去镇里赶集、赶会或到镇里办事，都少不了吃一碗饸饹面。如遇农忙，中午没有时间做饭，全家老少就会一起去吃饸饹面。除吃外还可以大碗喝热汤。如果你的饭量大，还可再加上一块焦黄香脆的火烧饼子（大多饸饹店中都有炕火烧的）。如你再放点碎苣荬菜、葱花和一大勺羊油辣子油，会让你吃得酣畅淋漓，大过其瘾！很多游子归来的第一件事，就是先吃一碗饸饹面。吃进嘴里，香到心里！

如去郟县饸饹店，大老远就能听见阵阵特殊的羊肉香气。但您去吃饸饹时，需要耐心等待一会儿，先舀碗汤喝着。面汤呈乳白色，飘着一股淡淡的清香，慢慢地呷上一小口，一股温润的感觉立即涌上心头。郟县的饸饹店很少给客人端饭，只要听到灶间喊道：“饸饹中了，端！”吃饭的人便一窝蜂似地争着前去端饸饹。一大碗汤浓面滑、筋软爽口，吃进嘴里，散发着诱人的香味。碧绿的葱花，薄薄的大片羊肉，透红的羊油辣油，和着滚烫的羊肉汤，又有几粒枸杞点缀在碗中，和葱花的碧绿相映成趣。端到饸饹后，用筷子挑起长长的饸饹面条入口，再夹几片羊肉，慢慢

咀嚼，那鲜美的口感您忘不了。慢慢吃上几口，再品一品羊肉鲜汤，那更是神仙般的享受。如果您吃得快，就会大汗淋漓，浑身上下冒热气，一口面，一口汤，且饸饹面碗大如盆自然能让您吃得痛快。

旧时还有个笑话：说有两个老婆儿想吃饸饹面，想的要紧，但手中无钱，俩人各兑一文钱买了一小碟饸饹。甲老婆儿让乙老婆儿先尝，只听乙老婆儿咕咚一声，甲老婆儿忙问：“啥滋味？”乙老婆儿抹抹脖子说：“还没有品好就咽下去了！”甲老婆儿跺脚后悔不已。此故事虽小，却说明了郟县人对饸饹面的青睐及钟情。

●饸饹面的起源传说

一曰：唐代郟县就有饸饹面了。这与唐宋八大家之首的韩愈有着不解之缘。明人张居正的《昌黎先生文集辑补》一书“谏迎佛骨”一节就有韩愈的一段话：“元和年间，自蔡屠贼归，途食郟河漏。”这里指的是，唐宪宗元和九年（公元814年），蔡州（今河南上蔡一带）刺史吴元济反唐，拥兵自立。韩愈随军平叛，生擒吴元济，史称“淮系之役”。元和十三年（公元818年）冬，唐军离蔡，行至郟城西吃了饸饹面。由此推断，郟县饸饹面至少有1200年的历史。

二曰：北宋末年，金人大举进攻，开封沦入金人之手，金人是善食牛羊肉的，饸饹是金人的主食。

三曰：元朝的蒙古族人会制作饸饹。

四曰：崇祯十六年（公元1643年），

总督孙传庭兵出潼关，来河南与李自成义军作战。据传，为了丰富关中将士口味，他传谕三军，每军可携带20台榨木饸饹床。是年10月，明军与义军在郟城东南讲武场相遇，义军伴败。明军追杀义军15里，至郟县东家头镇的柿园村一带，义军用“以利诱之，以故取之”的策略，弃金银、辎重于道，得胜。孙传庭溃不成军，只得轻骑突围西窜，几十台榨木饸饹床为当地百姓及义军所得。义军所得8台。百姓为纪念义军的金刚精神，将“刚”改为“钢”，美名为“金钢饸饹”。精美的饸饹面制作设备顿使百姓喜不自胜，一时街旁馆巷，“金钢饸饹”招子旗迎风飘舞。

五曰：据明史载：“（洪武）二十一年八月，徙山西泽、潞二州民之无田者，往彰德、真定、临清、归德、太康等闲旷之地。”“（洪武）二十一年八月，徙泽、潞民无业者垦河南、北田，赐钞备家具，复三年。”看来当时山西的移民来河南的人是很多的。根据郟县县志记载（清同治三年），郟县饸饹面是明初由陕西传入的，初以荞麦面为主料，配以熟羊肉、葱花等熬制的羊肉汤。也有人说，清朝康熙皇帝指派专人对全国的风味小吃进行统计上报，而“河漏”也被作为其中一种上报朝廷。一天，康熙按图索骥寻找名吃时，看到“河漏”，因其名字古怪而引起注意，遂命人依法炮制。吃后对其独特的风味赞不绝口。但因名字“河漏”之谐音与治理河道不协调，心中不快，挥笔把“河漏”改为“饸饹”。从此这道做工讲究、味美价廉、备受民众喜爱的饸饹面，就成了我国北方地区独特的风味名吃。



饸饹的臊子加入用纯羊油熬制的辣椒油、老汤及新鲜味美的羊肉，营养丰富



热气腾腾的饸饹面出锅了（本文图片均为资料图片）



●饸饹面的制作方法

郟县为回汉族聚居区，回族人口目前约占总人口的3%，大部分居住在县城北街、北关、西关、冢头镇、姚庄回族乡等地，大多以经营餐饮业为主。因此郟县饸饹店大多数是回民经营的。他们用羊肉汤浇饸饹，也有用牛肉汤的。

饸饹面早期被叫作架子面。制作饸饹一般都用两口大锅，一口锅煮着肥美鲜嫩的羊肉、羊骨（俗称老汤），另一口大锅是专门下饸饹的。旧时因没有电，加之技术落后，制作仅限于原始的纯手工阶段——把饸饹床子横骑在下锅的大锅上，把和好的荞麦面、小麦面放入饸饹床子里（此床子多用硬木料做成，中间有圆洞，下方有孔，上面有与圆洞直径相比略小的圆形木柱头伸入洞中挤压），人坐在杠杆上迫使面从下方的孔内落入沸锅中，待面条压到一定长度，再从下面把面条截断，煮熟后再配上各种浇头。这种面，吃着筋滑利口，操作简单，速度快，很适宜多人就餐。同时，饸饹的臊子加入纯羊油熬制的辣椒油，和着老汤及味美鲜香的羊肉，辅以八角、小茴香、胡椒、肉桂、白芷片、茺荬、枸杞子、卓果、葱花、五香粉等多种佐料，吃起来香而不腻，味道鲜美。

到了20世纪70年代，饸饹面的制作方式有了技术的推进和演绎，人们开始以电为动力取代老式的架子饸饹床模式——发明了电动饸饹机。为了追本溯源，如今郟县县城里还有人用荞麦