

## 安全出行 请勿酒驾



## 水乡婚嫁习俗的变迁

特约撰稿 孙影生 朱扣勇 孔横

头告知男方，称为“暗口谕”。男家请巫者“合婚”，若“八字”相合即通知女方，女方再将女子的大红庚帖，称为“明口谕”，或称“鸳鸯扣”发至男方，谓之“回好”。也有人家省去“回好”这一程序，和发“帖子”共同进行，谓之“一把连”。

### 订 婚

男方接到女方庚帖后，即备衣料两套及云片糕等礼物送至女方，即为“下小定”。男方要宴请媒人及双方至亲，使互相认识，谓“会亲”，至此婚约乃成。也有双方经人介绍认识，同意相处即明确恋爱关系，互为双方的朋友，其时不乏家长暗访对方，找人合婚的。二人相处合适即订婚，另外送彩礼和酒水（折干）给女方。此外，女方也送一两件礼物给男方作“表记”。

### 追 节

在结婚前二三年，农村的女婿择夏日闲时带礼品到女方家小住数日，谓“歇夏”。此后，逢“三大节”都须送礼“追节”。春节送礼要用“盒担”，即：有猪蹄、鱼、酒、茶食等。城镇的女婿通常是四色或六色礼物，如：名酒、名烟、名茶、糕点等。结婚前，男方于中秋节前给岳家送礼“对节”（即追节），礼物必须有月饼、藕、鸭（一对）。女方返还其中几样。

### 送日子

男方有结婚意向，即请媒人带礼物去女方磋商婚期。农村的吉期一般选在农闲时节，春秋两季较多，正月为主，以便亲朋邻里送礼贺喜，俗称“赶情”“出人情”。具体日期一般选“双日”，以二、四、六为多。双方年龄都为双数的即选单日，则选三、五、九等，但日子要好。喜期商定后，在十数日前用大红柬帖通知女方，只能提前，不可推迟。城镇的吉期一般选择在国家法定假日“国庆”、“五一”等期间举行婚礼。

### 送彩礼

时下，正值腊月，城乡家庭的婚嫁喜事也逐渐多起来。改革开放后，随着我市经济社会的快速发展，城乡婚嫁之事也相互攀比，日趋铺张。为此，市委市政府提倡勤俭办婚事，倡导在重大喜庆的节日、纪念日举办集体婚礼。婚嫁习俗中的繁文缛节有所简化、革除，但仍有许多礼仪被保留下来。

### 提 亲

通常情况下，一方请媒人上门提亲，对方有意；或经亲友撮合双方同意的，再请媒人凑成双数，一为“原媒”，一为“请媒”。也有的是男方一位媒人，女方一位媒人，少数的仍是“三媒六证”。

### 访 亲

一般情况，先由男方的女性亲友数人（双数）访问女方，主要是了解女子的品貌性格、有无遗传疾病等。对女子家境一般不过于计较，俗话说：“买猪不买圈”。女方有意的，即招待来访者。女方访男方，除访问男子的品貌性格、有无遗传疾病等内容外，还有男方的家境、男子人品等等。旧时有“女攀高门”的说法。女方如果满意，才接受男方的招待。

### 合 婚

通过媒人把女子的“生辰八字”口



郎官邀请平辈亲友（表兄弟为多）联床，称为“暖床”。结婚之日早晨，男方父母端蛋茶至床前喊联床者起身用餐，但不给“筷子”，由联床者喊“筷子”（即“快生贵子”）。之后，新郎父母给红包联床者。

### 迎亲和拜堂

全国解放前后，城镇大多数用花轿迎亲，也有用黄包车迎亲。谚曰：“有就豆腐酒，没得就手挽手。”农村一直沿用“花轿船”迎亲。轿、车一到，女方鸣炮相迎，并即闭门，经数求方开。新娘上轿（车）后，母亲要哭几声，表示对女儿眷恋。花轿被置于船中舱，新郎坐花轿左前侧。船头有吹手、灯笼、火把。迎亲的车、船在途中逢河流、桥梁或者道路拐弯处必放鞭炮。两轿子向相遇时，还互为抢上风。上世纪90年代后，因城乡公路交通发展，尤其是实现“村村通”以后，兴起轿车迎亲之风，传统的“轿子船”已属罕见。吉日上午，新郎在伴郎和数名亲友（双数）陪同下，开轿车去女家迎亲。新人乘坐的喜车车头结彩球、挂红绸，车后贴双

### 喜宴和闹洞房

结婚正日，男方大摆喜宴，招待亲朋好友。新郎、新娘及公婆都要敬酒。席间，宾客有闹新人、闹公婆的。席散后，闹新房。俗曰：新婚三天无大小，闹发！闹发！现在，女方亲朋好友也到男方吃喜酒。男女双方合办，遍请双方亲友，动辄几十桌，甚至上百桌。饭店宾馆门前彩灯照耀，电视屏幕放映祝贺新婚的大幅视屏。新人在门前迎宾。席间，由专业培训的婚礼司仪主持婚礼，歌声悦耳、欢乐喜庆。



## 深化文明城市创建 共建和谐美好家园

## 味蕾上的故乡 ——兴化乡土菜



### 乳母烧饼的由来

郑板桥先生三岁时，生母就去世了，家中又贫寒，生活十分拮据，所以史料记载他“少孤寒”，全靠一位姓赖的乳母悉心哺育才活了下来。有一年赶上饥荒，大人都吃不上饭，小孩子更是嗷

嗷待哺。赖氏每天早晨要去集市卖东西谋生，便把小郑燮（板桥本名）背在身上，用一文钱买一个烧饼，放在他手里让他慢慢吃，再去忙其他事……直到晚年，郑板桥回忆起这一幕，依然泪如雨下……

## 春 卷

### 脆酥鲜香

春卷为兴化一带传统家常小吃，多为春季食用，故名“春卷”。春卷皮是将面团拓在烧热的铁板上烘制而成的。春卷一般用春季应时的韭黄、荠菜入馅，是板桥家宴中的特色小吃。

原料：春卷皮、荠菜、精肉。

调料：盐、味精、生粉、食用油、葱姜汁、淀粉。

做法：精肉切丁上浆，荠菜择洗干净。锅上火，倒入食用油，放入浆好的肉丁划油倒出。锅中留少许油，将荠菜炒熟后，倒入肉丁，用盐、味精、生粉、葱姜汁调好味，用淀粉勾芡，出锅即成馅心。摊平春卷皮，放入凉好的馅心，包制成春卷。炒锅上火，倒入食用油，待油八成热时，将春卷逐条放入，炸至金黄色，捞起装盘即成。



### 春卷的做法精选



三鲜春卷



扬州春卷



黄花草肉春卷



上海春卷



聚财春卷



野苣菜春卷



春卷



红豆沙春卷

### 春卷典故

据说宋时福州有个书生，为了温习应试，整天埋头攻读，常常废寝忘食，他的妻子三番五次劝他也没用。就想了个办法：把米磨制成薄饼，以菜肉为馅，包成卷筒形，既当饭，又当菜。这种小吃后来定名为春卷，并逐渐流行于城乡各地。福州人春节期间常常食用，跟北方过节包饺子一样普遍。蔡襄曾写诗赞说：“春盘食菜思三九”。

