

安全出行 请勿酒驾



水乡婚嫁习俗的变迁

特约撰稿 孙彰生 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)。女方还返其中几样。

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渐渐多起来。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。



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……

乳母烧饼

特点:外脆内软,香鲜可口

善良的乳母费氏,在郑板桥的生命中扮演过重要的角色。郑板桥为纪念乳母写下的《乳母诗》云:“平生所负恩,不独一乳母。长恨富贵迟,遂令惭恧久。黄泉路迂阔,白发人老丑。食禄千万钟,不如饼在手。”

原料:面粉。

调料:食用油、芝麻、椒盐粉、油酥、食用碱、白糖水。

做法:面粉发酵,加入食用碱,揉匀揉透,包入油酥。擀成长片,卷成筒形,按扁,刷上白糖水,沾上芝麻,成烧饼生坯。烧饼生坯均匀地码入烤盘内,放进烤炉,烤至表面呈金黄色。内瓤柔软熟透时,即可食用。

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



野菜菜春卷



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”。

