



锣鼓声起,鞭炮齐鸣,闽南婚礼热闹、喜庆又吉祥!喜娘口中的吉祥四句,既是千年婚俗的活化石,也是新人踏入新生活的第一首祝福诗。当传统遇上新潮,长辈口传心授的“四句”“上头礼”焕发新生,一碗暗藏玄机的“女婿汤”,藏着多少代代相传的相亲智慧?本期《最闽南》带您走进闽南婚俗现场,看红绸牵出的文化密码,听喜娘唱鸣的时代新声!

融媒体记者 陈玲红 邱丰/文  
王柏峰/图(署名除外)



孩子们在鲤城区人民法院家事文化馆,参观了解泉州传统婚俗。

## 喜娘执礼又逗乐 “四句”送福又有趣

热闹的闽南婚礼上,喜娘是主持仪式、活跃气氛的一个灵魂人物,不仅让整个婚礼的程序承接变得自然有趣,而且爽朗上口、趣味横生的闽南四句既能给新人满满的祝福,也是闽南婚礼习俗的一大特色。记者走访几位喜娘和传统婚礼主持人时发现,婚礼上的四句虽然听起来大差不差,但根据不同乡镇、不同村落的不同婚礼习俗,喜娘还是要为配合婚礼环节自己编写一些四句,慢慢地每个人的四句内容便有了差别。为了不被“偷师”,大多数尚在岗位的喜娘并不愿意公开自己的原创。有幸的是,为了能让闽南婚俗得到更好的传播,干了大半辈子喜娘的陈美霞与记者分享了她的部分创作。

今年63岁的陈美霞是泉州北峰人,因外婆是当地有名的喜娘,耳濡目染之下,29岁的她便也走上这一行,嫁人后她的婆婆也是喜娘,她也就在这一行工作至今。她介绍,一般来说四句是在接亲环节念的,其中“敬茶”又是时间最长、念得最密集的环节,根据不同县市的婚俗,还有“盘担”“上头”“呷甜”等环节,一般一场下来需要两三个小时。

“盘担人大厝,怗怗富;盘担过门来,对头有了各有对……香成双烛成对,年年永远双双对;面干白白,兄弟吃到目排嘴丘白;包子起起,双头吃到有岁有寿;糖果甜甜,对头发财相甜……”陈阿姨介绍,“盘担”“上头”这些比较传统的

流程,她一般按老一辈传承下来的念,“敬茶”“拜父母”等环节她会根据时代的喜好创新编写。

“呷红枣,兄弟年年好;呷红蛋,兄弟永远同心同意;呷甜圆,兄弟永远好千年。”陈美霞说吃甜汤环节,有些地方是新娘和兄弟姐妹一起吃。如果碰到年轻人不爱吃甜的,她还会劝:“要吃,兄弟才会对头探有呷。”

“敬茶环节,以前我婆婆那一辈念的内容是那个时代的,现在听起来比较不文明,所以我会稍微改一下,比如‘饮搁搭,生一个做科学家、企业家,五家全有;饮搁完,生一个中状元;饮搁罢,子孙每个聪明熬读册,为国为民办好事,清华北大保送去……’”陈美霞说。

敬完茶后如果要给婆婆戴花:“甲妈妈戴花头,女儿入门隔人夸呀熬;戴伊正,入门得人疼;戴一对,甲伊全家同心同意……”

之后有的要拜父母:“新人拜得深,发财有万金;拜得正,新人好脚位,得人疼。”新郎新娘互换位置:“换过来,好事连连来,别墅小车买着几十排,掌声恁着一点来……”

当然,除了喜娘,一些主持传统婚礼的本地主持人也会编些四句,应景。年过七旬的杨江东是一名闽南语讲古人,曾主持过百余场传统婚礼,作为闽南语的传播人,每次主持他都要编写一些四句,活跃气氛。



▲喜娘泡甜茶,四句答一答,来把新人夸,富贵又荣华。(黄玉兰/供图)

“好目色,二位新人自策,有感情现策现成,相欠债现策现好势。”

“恁看新人官:大抵把,好人马,炮佬圈子弟;天庭饱满,地阁方圆,熊腰共虎背;煮吃洗漆,理内理外,做你的太太真轻活!”“看新娘:举止端庄,仪表万方,温柔贤惠美丽大方;远看像是刘亦菲,近看更像黄圣依。”

# 四句定情 喜宴传福 闽南婚俗



“上头礼”,喜娘连理!职业喜娘黄玉兰执礼“上头礼”,又称“冠拜礼”。



喜娘提前把要用的物品整理好确保在吉时顺利“上头”(黄玉兰/供图)



喜娘用木梳和虱篦在新人头上比画行“上头礼”



“上头礼”准备的喜庆物品



扎好头发戴上“凤冠”

## “上头礼”十里不同风 三梳叩拜敬天地

因各地婚俗不同,“上头”的习俗自然也各不相同。有的是在接亲前,男女方各自“上头”,有的地方则是接亲后男女方一起行“上头”仪式。但无论是哪一种,在45岁的喜娘黄玉兰看来,这更像是一对新人的成人礼,仪式简单,却很庄重。

45岁的黄玉兰做喜娘快十年了,她介绍一般来说,是新人坐在一把高的椅子上,双腿放在一把矮的凳子上,一个木梳,一个虱篦,在头上比画一下即可,但是大厅要点六宫灯,请神明鉴证这隆重时刻。“好好好日来上头,子孙代代富流油;上头上得正,入门得人疼。”“昂某一起来上头,昂某长相疼……三下头梳,两

下虱篦,有的吃困有的穿。”黄玉兰介绍仪式后,在新娘的发髻上别一个小“凤冠”便算礼成。

不过,从陈美霞这边的风俗来看,“上头”的隆重感不仅于此。“上头要坐大厅举行,新娘要坐高交椅,起码得是有靠背的,放脚的矮椅上要放米筛和扫帚,新娘的腿再放在这些东西上面。”陈美霞介绍,大厅的案桌上要摆四碗红丸,8个鸡蛋,8元硬币和4粒上头丸才够规格。“坐厅头,好自己好回头;坐得正,新娘入门得人疼;脚踩芒,上头嫁人变大人;三下头梳,两下虱篦,是一个大人;好的梳人来,坏的扔落撒……”

## “炕”一碗“女婿汤” “相”一对好姻缘

闽南婚俗中,吃也有很大讲究,且不同县市讲究各不相同。今天我们要讲的是安溪县湖头镇一份独有的“讲究”:这里有一道暗藏相亲成败的名菜——“女婿汤”。

“女婿汤”又称“炕蛋汤”,至今已有300多年历史,和一代名相李光地颇有渊源。据说,李光地每次回湖头,总是宾客众多,如何招待客人成了需要考虑的问题。他就地取材,围绕家畜、家畜及其产品,和厨师们一起研发出炕蛋汤。炕蛋汤极其考验厨师对火候的掌控,成品汤汁甘冽清淡、香味浓郁,肉蛋肥而不腻。宾客们赞不绝口,百姓们也纷纷效仿,很快便在湖头流行开来。

随着时代的变迁,湖头百姓赋予了这道菜特殊的寓意——“准”女婿汤”。男女双方经媒人介绍后,男方会择日到女方家中做客,俗称“对看”。“对看”结果能不能成,关键就看这道炕蛋汤。女方若相中男方,就会奉上炕蛋汤,以欲语还休

的方式表达对男方的认可,男方如果认可女方,就象征性地食用炕蛋汤;反之,则不动碗筷。如果男方没有看到炕蛋汤,就会知趣告辞。

制作“女婿汤”不难,重在火候。安溪文旅推荐官、临家闽南菜总厨许奋前为记者详细介绍了做法:将备好的五花肉(七分瘦三分肥)和土猪后腿肉分别切丁,剁成泥。接着葱花、葱白、香菇细细剁碎,加入适量的盐、白糖、鸡粉、胡椒粉、八角粉。接着,打入一个土鸭蛋,用力搅拌,待肉泥、调料与鸭蛋充分交融后,再打一个鸭蛋放在旁边。“第一个鸭蛋是让食材更好地融合在一起,第二个鸭蛋用来裹住食材,锁住鲜味。”这道菜的诀窍是调味好的肉泥裹上鸭蛋液后,沿锅边放入将沸未沸的水中。“肉泥入水的温度,必须控制在约90摄氏度将沸未沸的状态。”许奋前解释,若水温高了,肉蛋泥就会散在锅面上,不成形状;若水温低了,肉蛋泥则直沉锅底。入水后,小



安溪湖头“女婿汤”(网图)

火炖煮六到八分钟,肉泥上浮后,加入豆芽和适量盐、糖、鸡粉、胡椒粉、姜丝、芹菜等,一道“女婿汤”便可出锅。

直到今天,虽然各种山珍海味等食材丰富,但在安溪湖头,炕蛋汤被誉为“大礼”的习俗依然保留。每逢重大时节,主事人便会奉上炕蛋汤,以示敬意。由于汤汁甘冽清淡、香味浓郁,炕蛋汤更成为不少入秋季养生的首选。