

红篮拎进门 亲事定终身

■陈和深

在闽南乡下,婚嫁礼数最是讲究。众多传统婚俗里,“提日头”最有味道、最见诚意。一只简简单单的红漆竹扁篮,拎的是喜气,守的是规矩,定的是终身姻缘,是咱闽南人代代延续的经典婚嫁民俗。

村里人习惯叫它日头筐、红扁筐,都是老匠人精选竹篾手工细编出来的。篮身纹篾紧密扎实,结实耐用,完工后一遍遍刷上红漆,色泽喜庆温润、朴素厚重。红色是闽南人最爱的吉祥色,寓意日子红火、家运兴旺。这只红扁篮早已不只是装物的竹器,更是闽南百年婚嫁民俗的信物。一代代人提亲送期、定下良缘,都离不开它,这份老礼数也在乡间稳稳传承至今。

“提日头”最动人的地方,是以礼定姻、以诚定亲。男女双方经媒人撮合、两情合意后,婚事初步落定。接下来,男方家里会请懂民俗、知礼仪的长辈,对照新人生辰,细心挑选一个诸事顺遂的好日子。老辈常说:“婚期选得稳,夫妻和到白头。”从前人选日子从不马虎,每一步礼数,都是对婚姻的敬重,对往后日子的美好期许。

日子择定,就进入“纳礼送期”的关键环节,也是最能体现闽南人情意细腻的一步。长辈备好大红宣纸,工整写下婚期,轻轻折好,放进擦拭干净的红扁篮里。按老规矩,红篮绝对不能空。篮底一定要摆放吉祥好物:甜甜的糖果,祝愿新人日子甜蜜顺遂;长长线面,象征姻缘绵长、福寿安康;手工喜饼,寓意阖家团圆、喜事圆满。每一样小东西,都藏着长辈朴实真挚的祝福。

待到吉日当天,媒人提着红扁篮稳稳前往女方家中。这一路有讲究,不可半路逗留,不可

磕碰礼货,为的是护住满篮喜气,尊重传统礼数。抵达女方家门,媒人郑重奉上婚期红纸,女方家长郑重接过收好,婚期就此敲定,亲事一锤定音。闽南老话“红篮提进门,亲事定终身”,道尽了这份民俗的庄重与诚心。

如今年轻人婚嫁崇尚简约,许多旧礼慢慢简化,但“提日头”这门老习俗,在大泉州等闽南乡村始终没有失传,反而愈显珍贵。

前段时间,我亲眼见证一场地道的闽南婚嫁仪式。男方家特意翻出家里传了三代的老红扁篮,请老匠人重新上漆修缮。老竹篾依旧紧实牢固,翻新红漆温润光亮,承载着几代人的婚嫁

记忆与乡土情怀。长辈亲手放好婚期红纸,再三叮嘱媒人细心稳妥,一丝不苟把老礼走完。

媒人登门之时,女方全家喜气盈盈,邻里乡亲围拢道喜,人人称赞这才是原汁原味的闽南婚嫁风情。

一只红扁篮,一纸婚期书,看似寻常朴素,却藏着闽南百年婚嫁文化的精髓。它承载着人们对婚姻的敬畏、对家庭的担当、对乡土的眷恋。

岁月更迭,婚嫁形式与时俱进,但闽南人真诚质朴、以礼待人的本心从未改变。愿这只喜庆的红竹篮,继续游走乡间、传递温情,让地道的闽南婚嫁民俗代代相传,留住乡愁根脉,让乡土温情岁岁绵延。



(视觉中国)

一张红色“定时纸”

■陈丽珠

小时候在母亲的眠床柜抽屉里,见过几张红纸,上面写着阿姊们的生辰八字。

母亲的眠床柜是她的衣柜,常放着樟脑丸,抽屉里也有樟脑丸的味道。那几张红纸,折成整齐的小方块,和爸爸的印章一起叠放在抽屉角落生锈的小铁盒里,打开的时候有一股樟脑丸混合着铁锈的味道。我轻轻拿起红纸,小心地展开,那纸的折痕处已有些许变色,黑色的笔迹却依然清晰工整。当时的我并不能看懂,只觉得好奇,便问母亲:“这是什么?”

母亲说那是阿姊们出生的时候,阿嬷找地理先生排的八

字,是阿姊们的“定时纸”。

“哪一张是我的?”我好奇地问母亲。“你阿嬷走得太快了,只来得及为你取了名字,还来不及找人排八字。”母亲当时正坐在床头折衣服,她说这话时,并没有看我。

母亲说阿嬷每次都是到镇上找人排八字,说可以根据里面所排五行给孩子取名,但母亲并不懂这些,阿嬷也不懂,五行取名也不是缺什么补什么这么简单的事情,更重要的是,我们的名字早已在出生不久就由阿嬷取好了,所以取名这一块,我们用不上。

闽南人的这张“定时纸”,藏着民间取名的智慧,也藏着长者对晚辈的殷殷期盼。在闽南的传

统习俗里,人生许多阶段择吉都会用到这张记录着出生信息、带着先生批注和祝福的“定时纸”,比如满月、周岁、入学、结婚等。

我没有“定时纸”,孩子出生的时候我曾问奶奶是否需要找人给孩子排一下八字。期待的其实不是给孩子排八字本身,因为我早已明白所谓的八字,只是一种温柔的祝福,我更期待的是祖辈对晚辈的祝福和疼爱。

我的爱人不是闽南人,结婚的时候,男方父母问了生辰,请人算了个诸事大吉的日子,我们在那个秋天结了婚。

如今我才明白,那一张“定时纸”是祖辈的祝福,是父母的期盼,是闽南小孩来到这个世界感受到的第一份温柔。

老惠安的苡薯粉

■贺彦豪

秋风一吹地瓜成熟了,农人们又开始在田间忙碌了。收成的地瓜,除了洗干净后熟吃,或加工薯条、薯片,还可以做成薯粉。但许多人不知道苡薯粉怎么做才好吃?久居城里的退休同事老陈,跟我说他要回惠安老家一趟,想请我跟他回去尝一尝好久没吃过了的苡薯粉。他又说,苡薯粉可是一道老惠安的美食。我心里想,苡薯粉这么好吃,我真的要去看啊!于是我就直接跟老陈说:好啊,听说在惠安办喜宴,开席之前总要先吃上一碗“苡薯粉”。是不是有这种习俗?一道风味美食居然延续至今有数百年历史肯定有它的理由,苡薯粉是惠安舌尖上的古早味与乡愁。

车子驶进惠安乡村,我看到一座农家小院从里面飘出一股油锅翻炒花生米的香气,那是做苡薯粉的味道。老陈说,这家主人做的苡薯粉不仅口感软糯、油香美味又馋人,而且远近闻名,我们去尝尝。刚进门,一看主人腰间系条围裙,他正忙着做苡薯粉,四五十岁,说话和气,一脸笑容。他告诉我,如今这古早味很吃香,广受热捧,于是就在自己家里搭个灶,做起了苡薯粉的小买卖,三乡五里村民喜欢吃苡薯粉的来这里吃。主人笑了笑说,我不求赚什么大钱,只是快乐人生嘛。有人来吃的话,要一碗苡薯粉,加上一碗肉羹汤或者水丸汤,一顿饭不就解决了。外地人若爱吃苡薯粉的也可以快递过去,解解馋!

老陈说,苡薯粉好吃,却不好做。趁此闲暇看看主人怎么做苡薯粉:拧开煤气灶调节阀按钮打火,加油热锅,然后倒入勾芡好的薯粉,用木质的薯槽沿着同一个方向不停地用力搅拌。不一会儿油烟气弥漫,薯粉凝结时,像凝雪一样由稀变稠,由白色的液状变成灰褐色的胶状。在其半熟状态,倒入干炒花生米继续搅拌,直至花生米与薯粉粘在一起,如麻花般金黄醒目。主人边转动锅铲边说,搅拌薯粉很辛苦的,若用大锅苡薯粉,通常需要多人轮换接力。我看见两个人,一左一右手握锅铲站在锅台旁边,锅铲反复转动与回旋,像在练哑铃一样,非常考验臂力,灶火映红了他们的脸。其实等着吃苡薯粉,看什么美食都像苡薯粉,做苡薯粉需要半个小时左右。待薯粉熟透,便可起锅装碗。主人说,现在的人比较挑食,有的是将海蛎、青菜煮成汤淋在薯粉团上一起食用;有的是将冷却的薯粉团切成小块再入锅油煎。“羊羹虽美,众口难调。”一种味道有不同的吃法而已。主人端来一碗热气腾腾的苡薯粉,我马上用筷子夹起薯粉团,嚼着吃着,老陈问,味道怎么样,好吃吗?我俨然一位美食家,品味着这薯粉团。我说,吃起来黏稠、软糯,嚼着滑弹、筋道,每一口都是味蕾的享受,真好吃!老陈可记得,他结婚那年热闹的场面:一家办喜事,全村都跟着忙碌起来;搭棚、支锅、搬桌椅……尤其是做苡薯粉,几口大锅,同时燃起旺火,厨师们一边挥动锅铲,一边打情骂俏,像在跳迪斯科,苡薯粉慢慢煮熟,热气腾腾的,薯香弥漫。

此时,主人的手机响了,有人下订单买苡薯粉,有好几份。刚出锅的苡薯粉,赶紧装饭盒打包,那些人午餐等着吃苡薯粉呢。主人叫妻子立即骑上电动车去送,不一会儿,她就消失在村口了。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109