

客家渊源

客从何处来

□文瑞

客从何处来? 何为客家? 何为客家人?

“筲路桃弧展转迁,南来远过一千年。方言足证中原韵,礼俗犹留三代前。”客家人的历史是一部雄浑壮阔的人类迁徙史。

客家先民的迁徙历史,始于晋永嘉之乱、五胡乱华,之后唐黄巢兵乱,宋皇室南渡、南宋灭亡等历次战乱,致使中原汉族大举南迁,进入南方各省。至南宋时期,客家方言逐渐形成,客家民系基本形成。明清时期,客家人不断开拓,或往西南地区迁徙,再越南洋海外漂泊。

纵观历史,客家人从汉先民“衣冠南渡”到漂洋过海,总共经历过五次大迁徙——

西晋末年,中原烽火连天,先是“八王之乱”内部相残,后有蛮族入侵、五胡乱华。晋元帝渡江,建都建业(今江苏南京),中原士族“衣冠南渡”,相随南逃。近百万中原汉先民,背负祖牌,背负族谱,牵着年迈的长辈,携着幼小的孩童,举家向南。远离了黄河的咆哮声,奔腾的长江成了他们新的选择。他们在长江中游,向两岸发散,大部落脚在江淮地区。其中有一支再向南迁,到了赣鄱大地乃至江西中部,而其中又有少部分人迁徙到了更遥远的赣南、闽

西。上犹县(时为南康县)大溪乡的大石门村至今仍存一处西晋石刻;石城《温氏族谱》也明确有载:“五胡乱华之际,温氏族人随中原士族南迁。”此外,宁都梅江镇的赖氏,石城小松镇的郑氏、岩岭乡的温氏也是那个时期迁入赣南的,其中郑氏还享有“客家第一姓氏”美称。这便是史上著名的客家人第一次南迁——“衣冠南渡”。

唐朝安史之乱拉开了客家人第二次大迁徙的序幕。特别是历时长久、遍及广远的唐末黄巢民变,直接导致唐朝近半江山饱受战争蹂躏,国不安宁,民不聊生,中原汉先民不得不再次南迁。南方传来消息——那里是一片安详之地!南迁的汉先民闻风而去,他们或出鄱阳湖溯赣江,或溯抚河盱江,或越仙霞岭,大规模地进入相对安宁的赣南及至闽西。大山长谷、森林屏蔽的赣南,又一次敞开胸襟,包容了络绎而来的筲路蓝缕的中原汉先民。赣南,作为客家南迁第一站,成为孕育客家人成长的早期摇篮。其时,最有代表性的是唐末迁入宁都县(时为虔化县)的孙氏家族,还有于都县宽田乡杨公村及宁都县肖田乡源村的管氏。

第三次大迁徙横跨两宋。先是金兵入侵,宋室南渡,后是元军入侵,赵宋灭亡,巨大的战争灾难,致使汉先民再次大规模南迁至闽粤赣边际地区。这一时期,因为大量涌入的汉先民与当地土著畬族、瑶族等少数民族交错杂居,成为客家民系形成的直接源头,在彼此的交流与相互的融合中,一个富有独特语言、文化、民俗与精神特质的汉民族支系形成。这一时期,虔州城水脉洞一带便因客家人大量聚居而形成南市街。

明清两朝,官府强行实施人口转移政策,著名的“湖广填四川,江西填湖广”即发生于于此。从顺治年起,大量的客家人从赣粤闽边际地区往中国的西南方向迁徙,同时也往广西、海南、台湾迁徙,这便是客家历史上著名的第四次大迁徙。

19世纪中叶太平天国时期,当时为避战乱,以梅州为主的一部分客家人开始了第五次波澜壮阔的海外大迁徙。这些创业者们眼含热泪,告别亲人,怀揣家乡土,操着祖宗言,从梅江入韩江,南奔大海,一路漂泊到南洋(明、清时期对东南亚一带的称呼),也散落到了世界各地。

“有太阳的地方就有华人,有华人的地方就有客家人。”如今,全球的客家人多达亿万之众,遍布全球80个国家和地区。客家文化广泛传播,影响深远。

诚然,客家是由于历史原因形成的南方汉民族的一个分支,是唯一一个不以地域命名、世界上分布范围广阔、影响深远的民系之一,具有独特而稳定的客家语言、文化、民俗和感情心态(即客家精神)。而操守客家语言,并认同客家文化、遵从客家民俗、富有客家精神的人,便是客家人。

在某朝代有一位心地善良、聪慧的女子巧姑,受鲤鱼蛋的启发而制作成颗颗圆滑的小粉球,人们便给它起了一个美名叫珍珠粉。经过数代人的传承,于都珍珠粉已成为于都“客家味道”的代名词。珍珠粉在于都虽平淡无奇,却占据着于都人心中至关重要的地位。在于都大街小巷的早餐店都能看到它的身影,不讲究排场,一张桌子、一张椅子,鸡汤、鸭汤、鱼汤、肉汤,多种选择,吃上一碗鲜美滑溜的珍珠粉,便开启了充满客家乡情的一天。

于都禾丰珍珠粉制作工艺较为复杂,禾丰一家珍珠粉店老板介绍,制作珍珠粉首先将优质早稻米浸泡12小时,磨成浆,磨得越细越好,用一块白布垫在草木灰上把浆的水分吸干,待水滤干,将粉块晾晒,进行筛制。筛的技术有讲究,一人持大孔米筛将粉筛入下层孔小的糠筛,持糠筛者不停地旋转,粉在筛内像滚雪球似的逐渐增大,待有绿豆般大小时,倒入另一米筛中过筛,留在米筛的颗粒就是初成的珍珠粉。然后倒在白布上,用鹅毛轻轻拂开晾晒干燥,珍珠粉便制作完成。

珍珠粉的烹饪手法也尤为关键,先将清水烧沸,将珍珠粉徐徐撒入,边用筷子搅动,防止结团;煮8至10分钟,见米粒沉入锅底即可捞入另一冷水盆里浸泡一段时间,待米粒膨胀成半透明状,颗颗晶莹剔透如珍珠,从而得名珍珠粉。最后,将瘦肉片,用盐、酱油、耗油腌制放生粉搅拌均匀。水沸腾时倒入肉片煮熟,再放入泡好的珍珠粉一起煮(可根据个人口味不同选择鸡鸭鱼肉汤底等兑入),配以佐料即可食用。每一种组合都是绝对的美味佳肴,让人过目不忘,口齿留香,回味无穷。这样一道鲜香滑溜的珍珠粉就大功告成了。

珍珠粉香气四溢、粉嫩爽滑、营养丰富,似珍珠般可爱,是很多于都人一辈子的记忆。无论时代如何变迁,无论身居天涯何处,一碗吃不腻的珍珠粉,始终在于都人心中难以割舍、无法替代的故乡味道。



客家人在传授擂茶技艺。 记者罗敏 摄

擂茶迎客

□曹平



客家女孩在制作擂茶。 刘念海 摄



制作好的擂茶味纯香浓。 刘念海 摄



史悠久,以古朴见奇趣,以保健见奇效,故而独树一帜,在赣南客家人居住区域均有流传,具有重要的养生价值、文化价值和经济价值,已成功入选第四批国家级非物质文化遗产项目名录以及联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

喝擂茶只在客家人中存在。做擂茶时,擂者坐下,双腿夹住一个陶制的擂钵,抓一把绿茶放入钵内,握一根二尺多长的擂棍,频频春捣、旋转,一边擂一边不断地给擂钵内添些芝麻、花生仁、草药(香草、黄花等)。待钵中的东西捣成碎泥状,茶料便擂好了。然后,再加上一点点盐,用滚烫的开水冲泡,制作好的擂茶一时间满屋飘香。

擂茶是客家人的特制饮料,其制作与风味别具特色。其茶味纯,香气浓,不仅能生津止渴,清凉解暑,而且还有健脾养胃、滋补长寿之功能。喝擂茶的好处还真多,酒足饭饱之后喝上几口,顿感油腻尽褪;炎炎酷暑喝擂茶,更是神清气爽。擂茶既可作食用,又可作药用;既可解渴,又可充饥。

客家人热情,多以擂茶待客。特别是在宗族有喜庆大事时,譬如做屋,邻里乡亲一般都会来相互帮衬,出力出力,妇女则担当送茶的职责。“送茶”也是一种帮衬,在农耕社会生产力低下时期,每天款待工匠的事不得不由族内各家轮流承担,“送茶”喝的就是擂茶,佐茶的有爆玉米花、炒番薯片、炒花生、炸黄元米馓子、炸芋头米饼等。喝擂茶时往往见者有份,越吃人越多,客人吃了一碗又一碗,主人添满这碗舀那碗,欢声笑语,其乐融融。在一代又一代人的“送茶”过程中,“送茶”约定俗成演变成了一种礼节。如今,随着时代的进步,要想喝擂茶还需特意去准备,擂茶还真的变成了“特饮”了。

目前,有些有志于扩大擂茶影响力的企业家,正在不懈努力着。相信不久的将来,擂茶定能走出深山,走出乡村,摆上超市的货架,擂茶之悠香也一定会飘向四海客乡。

客家味道

于都珍珠粉

肖拉文/图



于都特色美食禾丰珍珠粉。

于都禾丰珍珠粉,用大米制成,为于都特色美食,是人们逢年过节时必备的佳品。禾丰珍珠粉曾荣获江西省米制品优秀产品称号,其制作工艺还被列为市级非物质文化遗产项目。

珍珠粉的由来有一个美丽的传说:



客家牛灯舞 钟敏 摄