



古道越千年

迁徙构成了客家历史的重要意蕴,客家人的发展史,正是一部让人百感交集的迁徙史。

自北向南,客家人进入了重峦叠嶂的山区,起初的不适应充斥生活的每一个部分。但是,客家人没有被这些困难所屈服,他们逢山开路,遇水搭桥,在自然条件极其险恶的情况下,修建了一条又一条的古道,不仅便利了自己的生活,还打通了闽粤赣三省通道,为政治、经济、文化的交流创造了必要条件。

位于大余县梅岭的梅关古驿道,横亘广东、江西两省,在历史上曾被称为古丝绸之路的黄金通道。这是赣南客家人历经千难万险,创造的一个伟大的历史奇迹。

在古驿道修建之前,岭南还是蛮荒之地,连绵不绝的五岭山脉是岭南与中原之间巨大的屏障。公元前221年,秦始皇出兵欲征岭南,他们沿赣江上游章江溯流而上,后来发现水路根本无法抵达。最终,秦军在梅岭上发现了一处比较低矮的山谷,稍加修整,一条由大余通往广东南雄的军事通道初现端倪(关楼南面墙上至今仍镶嵌着“岭南第一关”匾额)。

在这条秦军通道出现800年以后,中国进入大唐王朝的鼎盛时期。

此时的岭南经过数百年的开发,早已不再是蛮荒之地。特别是广州,已经成为海上运输的物资集散地,而“水陆联运”的梅关古道,自然成为广州与中原之间的最佳通道。这条如此重要的道路,在那时依然还是当初秦军开辟的那条弯弯曲曲的羊肠小道,有书记载“以载则曾不容轨,以运则负之以背”,意思就是说装上货物则车马无法通行,要运取货物只能用人力来背。由于货物量增加,梅岭渐渐不堪重负。

唐玄宗开元四年(716),当朝重臣张九龄因病回老家韶州(现今韶关曲江),路过梅岭,体验了“人苦峻极”,不堪行走。于是,他向唐玄宗李隆基奏请开凿“大庾(大余)岭新路”,改善南北交通。这个建议得到皇帝赞赏,就叫他主持开凿,限期3年完成。

要说张九龄,其实也是个客家人,他得令后,领着兵士和当地的客家人便开始了这项工程。按照张九龄的设计,是要将山巅一劈为二,尽可能地缩短人们翻越梅岭的时间。靠着当年的简陋工具,要在这苍莽大山中破出一条路来,谈何容易?他最终是如何实现的呢?有一个传说至今仍留在赣南客家人之间口口相传——

随着山势陡峭,开凿越来越难。有一处层岩叠峰,今天凿开了一点,明天又合拢上,无法进展下去。第50天,工程仍毫无进展,张九龄回到家十分郁闷,他的侍妾戚夫人也忧心忡忡。是夜,戚夫人梦一仙翁,便向仙翁求解开山破岩之术。仙翁先是三缄其口,后经不住苦苦哀求,就告诉她,必须以妇人之血献祭山神。戚夫人醒来后,就暗下决心帮助丈夫,于是起床,冒着寒风,走到梅岭巅峰巨石旁边,手提长剑念道:“皇天在上,我乃是张九龄之妾戚氏,身怀六甲,因梅岭开凿无以进展,若皇天不弃,愿将妾命献祭皇天。”言毕,自举长剑,剖腹献身。

第二天,张九龄闻讯赶来,几乎昏厥倒地。这时,又报朝廷钦差大臣来查看工程。张九龄忍痛安葬了妾,继续带人上山凿石。奇迹出现了!从这天开始,工程畅通无阻,开山山裂,凿石石开,山路顺利打通了。人们怀念戚夫人的功德,在新路口南山脚下建了夫人庙,来往官员百姓都进夫人庙烧香叩拜。

传说自然不可信,但工程之艰巨,张九龄为之付出的心血和牺牲之巨大,由此可见一斑。

梅岭驿道修通后,比秦朝的古道缩短了4公里。为了缩短这4公里,张九龄动用了大量民夫,将坚硬的花岗岩山体凿下去20多米,梅关古道变成了可并行两辆马车的大山路,人们不再惧怕“山道狭深,人苦峻极”,也不再像以往那样“运则负之以背”,在“坦坦而方五轨,阗阗而走四通”,两旁边夹植大量梅花的驿道上,商贾如云,货物如雨。

梅关古驿道北接江西章江,南连广东珠江,好像一条彩带把长江与珠江连接起来。古代旅人只需骑马行45公里陆路,就可以从长江水系转入珠江,从而进入珠江水系。“马背九十里,坐而致万里”,说的就是,无论是北上长安,还是南下岭南,都快捷无比。

梅岭古驿道的修建与通行,使梅岭一带真正成为沟通南北的商贸通道,直接促成了著名的“海上丝绸之路”的出现,是海上丝绸之路的重要组成部分。从此,内地丰饶的物产,特别是享誉世界的丝绸、茶叶、药材、工艺品,等等,通过梅关古道运往海洋,走进遥远的南亚、中东、欧洲直至全世界,外面的物产也会从这条通道运往中原。

今天,当我们踏上这条沧桑的古道,仍不免唏嘘。是的,高速公路、铁路、航运已经成为我们生活的日常,但张九龄开凿梅岭古驿道的意义仍在客家人的发展史中、在历史的长河中熠熠生辉。



七鲤客家民居 陈桂南作

大江头的客女

生我养我的小村庄,叫大江头。大江头是秀墩、桥头、坪上、宋场、中湾等几个村小组的统称。村里人将生养在村里的女孩叫做客女,将娶来的姑娘喊新人。

我家就住在坪上。坪上有一个大大的铺满鹅卵石的大坪,是各个村小组集合的活动中心。我们的小学堂在坪上,两家南杂店在坪上,电影公演也在坪上。坪上是个好地方,有大河坝、细河子两股水,担水洗衣既可以去细河子,也可以去大河坝。

小时候,我最羡慕的事就是可以早起去细河子的大樟树下,一边洗衣服一边听客女、姑娘们打卦。可妈妈总说我大小没力气,既洗不干净衣服又担不起两桶水。我的任务就是把牛放出到半坡或山坑去吃露水草,早晨担水洗衣的任务归我姐。

我姐比我大7岁,大名叫慧芳。由于小时候体弱多病不好带,就取了小名叫观音女。村里有很多人的小名带有“观音”,男的女的都有,只是末尾的点缀有区分,如观音巴、观音宝、观音招……村里人几乎没有不叫我姐慧芳,大家都喊她观音女。都说观音女是大江头最出色的客女,谁娶到观音女是前辈子烧了高香。我姐是否出色我说不清楚,我姐夫是否前辈子烧了高香也不好说。在我眼里,我姐最出色的地方,就是能将洗衣听来的客家新闻浓缩,在早饭时三言两语就汇报完毕。

“秀墩的老土今天又来了细河子洗衣,洗完了还不肯回家,被她老爸发现了,数落了一顿呢!”老土的名字叫土香,上面有五个哥哥。从未见她穿过新衣服,总是穿几个哥哥穿过的。老土特别爱美,总是将衣服改了又改,连补丁也要剪成花样缝补。老土很想上学,却连学校门都没进过。据说老师去老土家动员了好几次,让家长送老土来上学。老土的爸爸眼一瞪,反问老师:她去上学,学费谁出?衣服谁洗?菜谁种?牛谁放?

“宋场的观音巴真是太过分了!看招娣姑姑在浅水区洗衣服,故意走她上面过,将水搅浑,还故意说,对不住、对不住。”招娣姑姑的爸爸不喜欢女儿,可越不喜欢越生女儿。招娣姑姑是老大,取名的寓意是下一胎能招一个弟弟,可下一个还是女儿,取名带娣,带娣也没带来一个弟弟,下一个还是女儿,取名保娣。

“秀英巴婆说友华的新人嫂像仙人,忒好看,就是很挑剔很娇气。”我姐说完就装着新人嫂到小店挑布匹做嫁衣的语气,娇声娇气地用客家话说:“介样也没,底样也没,就要介个……”娇滴滴的新人嫂是用友华的悔婚换来的。友华悔婚嫁到了塘村的上下黄山,上下黄山是翻过几座山、过了几条排、进了几条坑,远得不能再远的山寨下。出嫁时友华满腔的委屈哭成了一首口口相传的山歌:“石榴开花哟满堂红,做过做绝媒人,嫌佬不会安置女哟,一朵好花送他人。哟呵喂……”

大江头的客女好比一朵朵好花,开了一茬又一茬。可那时的客女大多和老土、招娣、友华一样,洗衣打卦、进山赴圩、忙忙碌碌,无力改变现状,在山间笨拙地倒腾着生活。

河水日夜不停流向远方,日渐长大的我不再眷恋细河子客女、姑娘们的打卦。我更向往河水流向远方的远方,更着迷于书中讲述的人、物、事,于是沿着蜿蜒的山路,顺着弯弯的河水,我越走越远——去乡里读了初中,上了县城的高中,远嫁到了离大江头100多里的三排村。

“客女、客女,顾名思义,就是来大江头做客的女人,留不住啊!”如今想起妈妈讲过的话,忍不住想,大江头留不住的何止是客女呢?不知从何时起,大江头客女、姑娘都跟随兄长郎君背起鼓鼓的行囊,一拨一拨地前往广东、福建、浙江,她们穿着整齐划一的工服,在流水线上穿梭,削毛边、打包装、踩电车、剪线头……

平日里的江头,没几户人家的门是开着的。开着的院门里,住着的也多是老人,顶多,能再跑出一两个孩子,但一到过年,大江头就沸腾得像涨了水,人一天比一天多起来,先是外出求学的莘莘学子,再是外出务工的男子姑娘,然后是外嫁回娘家的客女……

临近春节,大江头的客女特别高兴,因为“大江头兄弟姐妹群”自发组织了一次茶话会。我哥被推荐为茶话会的理事,地址本定在我娘家,可原先的大坪早就规划建成了一排排气派的楼房,我哥考虑到人多不好停车,就把茶话会的地址改在了招娣姑姑的娘家。招娣姑姑的娘家在中湾,中湾有新做的小学堂,操场上可以停放几十辆小汽车。大年初三那天上午,我拽着姐姐和嫂子,特地前去学堂参观了一番。新学校名为军民小学,因为教学楼是由赣州军分区捐建,标准化建设,配备了许多教学设施。整个学校宽敞明亮,环境优美,一点也不比城镇的差。

招娣姑姑、老土、友华她们今天都会来参加茶话会吗?我期待地问我姐。我姐说,你问我我问谁呀?我们也十几年没见呢!唉,老妹你好奇怪哦,你不问与你一般大的客女,专问她们几个干吗呀?我笑着回答,因为我想看看老土有没有变洋气啊?

老土真的好洋气!垂直的棕色披肩长发、隐隐约约银光闪闪的耳环、过膝的大红双面绒风衣、一条白色牡丹花图案的纱巾,棕色高筒靴与棕色的长发相映生辉,老土成了茶话会的焦点。在客女们七嘴八舌的交流中,我得知老土凭着扫盲读夜校那一点文化知识,边做边学,渐渐得到了老板的认可,现在是资深的电车师傅,还带出了许许多多的大江头徒弟。

“招娣姑姑呢?”我姐问带娣和保娣姐妹俩,她们说招娣姑姑当奶奶了,被儿子接去北京带孙子去了。招娣姑姑的儿子有出息,在北京安了家。

“托政府移民政策的福,我们上下黄山一村的人都搬到了镇上的惠民居。想想以前,真像是做了一场梦。现在好了,种田有粮补;病了有医保;那可是以前干部的待遇哦;孩子上学免学杂费,还有免费的营养午餐;做房子有补贴,想创业还有无息贷款……”友华的丹凤眼一眨一眨的,特别闪亮。

聊着,聊着,满堂客女拉长声调、放开嗓门唱起了那首哭嫁歌。以往听到哭嫁歌,总带几丝伤感,几分心酸,如今看着她们笑容满面地唱着,心里是满满的感动。其实人来到这世上,都是来做客的,有的人待得长久一些,有的人待得短暂一些而已。有时我们以为走到了绝境,没想到转弯又是一片海阔天空。想想这些客女,莫不是如此。

献给世界客属第32届恳亲大会

□曹蔚

浩浩天风吹晚秋, 章江入眼泪盈眸。 凭栏又听斑鸠调, 乡思并与翠云流。

敦淳宜人的倒菜

□张炳春

倒菜,一种富有显著客家地域特色的菜品。倒菜具有较强的包容性,做菜可素可荤、可炒可汤可馅,犹如客家人的秉性,淳朴敦厚。

倒菜,在赣南闽西粤北等地客家,有的地方也叫“扑菜”。之所以叫“倒菜”,是因为其制作过程中一个至关重要的程序,那就是将容器陶罐口倒置在水钵里,也叫“扑”,让菜的原材密封在里面发酵腌制。

倒菜的原材料是大莧芥菜,根宽硕大,茎柄粗壮,叶片肥美,适应性和生命力强,稍微施点农家肥就生长旺盛。据说,客家先民在从北往南迁徙过程中,习惯将这种日常吃不完的大莧芥菜装在陶罐里进行腌制,起初无法避免部分菜烂在罐坛里,于是试着将菜坛子倒置过来摆放,让多余的汁液自动沥出,解决菜烂问题。

客家人不仅爱吃倒菜,还善做倒菜。每年春节前后到清明节的这段时间,母亲会选择晴好天气,将菜地里的时令大莧芥菜的老熟叶割下,挑到清澈的河里或水井边清洗干净,然后整齐地摆放在河岸石滩、菜园埂或悬吊在竹竿上晾晒。傍晚将晾蔫的菜叶收回切碎,加点食盐略加搓揉,再将汁汁搓出后的碎菜摊开晾干爽些,之后便将其装入准备好的干净陶罐里,一层一层用短木棍使劲压实。待这些碎菜装瓷实后,用一把洁净的干稻草封住陶罐口,再将陶罐倒置在口沿大一些的盆钵里,倒入清水以隔绝空气,不易腐烂变质。倒菜在里面静静地发酵腌制一个月左右时间,菜品便由绿色变成黄褐色,打开散发出股股甜酸绵香,就可以随时食用了。母亲是做倒菜的能手,技艺是外婆、奶奶那里传承下来的。客家倒菜的制作技艺,已经成为非物质文化遗产,母亲是这个非遗项目的代表性传承人。

打小在农村长大的我,与倒菜结下过不解之缘。记得还不太懂事的年纪,就常常听大人以“吃了不少倒菜”来评价有文化的后生,意思是读了不少书。

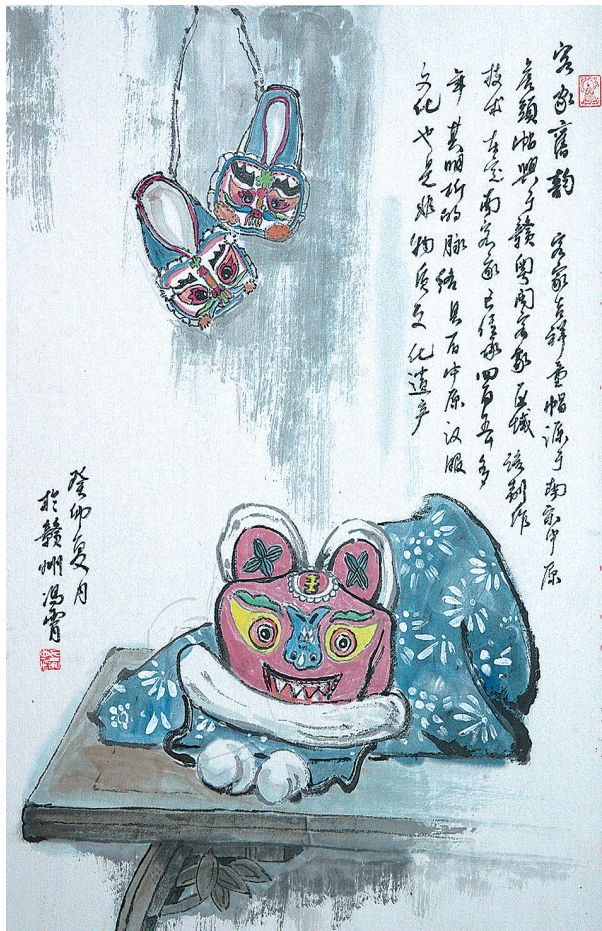
那个时候,农村孩子读书,初中开始一般要住校,每个周末回家一次,要备足一周5天半的大米和菜。彼时的农村学校食堂只为师生炖钵子饭,不煮菜。所以,倒菜成了家家户户孩子们带到学校去的主要下饭菜。母亲将炒熟的倒菜压实装满一搪瓷缸,偶尔有点肥肉块潜伏在里面,带到学校一般能吃一个星期。炒熟的倒菜可以直接就饭吃,也可以用开水加点盐和味精调成倒菜汤,每餐都差不多这样,我的初中生活就这样由倒菜陪伴着。

倒菜是现代餐桌深受青睐的一道特色客家菜。倒菜炒冬笋,炒豆角,配瘦肉青椒小炒,或者直接熬成汤食,都不失为一道独特的菜肴。倒菜还可用来炸米粿,做成风味小吃,让人吃得回味无穷、欲罢不能。从事食品行业的侄儿已将倒菜产业化,将之变成网红产品,走进千家万户。



朋友来了有好酒 赖华瓚作

□朝颜



客家旧韵 冯雷作