

深深永吉围

□徐海斌

客家建筑

围屋,是客家建筑史上的璀璨明珠,客家文化的显著标志。信丰,作为江西南部主要的客家聚居地,分布着种类不同的围屋,而永吉围就是其中方型围屋的代表。围屋深深深几许,不临围屋不知深,接下来,让笔者带您走进——永吉围。

永吉围位于信丰县小江镇山香村老圳头组。小江镇是信丰县的南大门,山香村坐落在小江镇中心。站在香山,极目远眺,蓝天白云之下,群山连绵起伏,绿色的山与白云相依相偎,莽莽苍苍,这里的空气负氧离子含量很高。掩映于苍翠山林中的永吉围,飘逸在轻纱的烟云中,显得庄重雄厚,古朴苍劲,构成了一幅美丽壮观的图景。

走进永吉围,那长长的青灰色的城垣撞入眼帘,缓缓推开那红漆斑驳的厚重木门,踏进那迷官般的宁静高墙深院,忽然间,凝神屏息,便能感到客家遗风的壮美朝你袭来,长久以来浮躁的心也沉静了下来。

永吉围,一椽一木,一砖一瓦,都是那么的拙朴,墙角和青石路面长出的青苔和野草,让这些古围焕发出生机。围内通道青砖铺成,白墙青瓦,褪色的木质吊脚楼留下时光的纹理,屋檐下散落着陶陶罐罐,嫩绿的青草点缀其间。穿过一个个古色古香的大厅和天井,庭院深深,屋檐重重。在这里,你可体会到信丰客家人与围屋的高度融合和围屋一家亲的和谐氛围。客家人这种“亲”“诚”“义”“拼”的理念构建了厚重的客家文化,给后人留下了璀璨的文化遗产和宝贵的精神财富。永吉围那斑驳的古墙,昂首的翘檐凝聚着客家文化深厚的底蕴,见证了客家人建造围屋、聚居围屋、经营围屋、走出围屋的历史;围屋那雕梁画栋文韵和浓郁的客家风土人情演绎着客家人的魂与脉,彰显了客家人“团结协作、诚信正义、敢闯爱拼、尚先善赢”的文化内涵。

永吉围建于清光绪二十五年(1899年),清末大学生江隆雍率族人始建,族谱记载:“整宗祠以任经理,倾囊输银建围屋而为倡首劳力经营。”1918年江隆雍卒,屋未成。江隆雍长子江师尧继承父业,族谱记载:“围造永吉,数载功成。”永吉围于1928年竣工。

永吉围坐北朝南,砖土结构,悬山顶,面阔60米,进深80米,墙厚度达0.9米,高6.8米,总占地面积4800平方米,正院门为红石门框院门,上额书写“永吉围”三字。内有三栋住房,近200间房屋。围屋内曾住有36户人家。围屋四角有炮楼式建筑,围墙上设有瞭望口和漏斗形的枪眼,便于对外瞭望和防御。围内九曲回廊,曲径通幽。民居排列整齐,正门直通正厅,两侧民居成行,都是两层楼建筑,一般从排房外的青砖砌墩阶梯或简易木楼梯上二楼,轩廊飞檐,色调古雅,排房二楼屋檐挑梁上大红灯笼高高挂,给古围增添不少喜庆吉祥的氛围。厅厦由二井三厅构成,供有神位。围内树不多,地面绿草茵茵,通道多是卵石铺成。围屋中央设有祖厅,以供奉祖先神位和族人

议事。内有水井、厨房、石碓、水磨等生活设施。

整座围屋十分坚固,历经百年保存较为完整,对研究当地的围屋建筑具有一定的参考价值。2010年9月28日,信丰县人民政府将永吉围列为信丰县第二批不可移动文物保护单位。

新中国成立后,永吉围成为山香村政治文化的中心,当时的村部(大队)就设立在这里。那个年代,县电影队每个季度在这里放一场电影,由于当时文化生活少,所以经常汇集周边上千人来看电影,遇到雨天就在祖厅观看。这里也有全村唯一的代销店,广大群众日常生活所需的煤油、火柴、油盐酱醋都在这里采购,非常方便。20世纪70年代,围屋的总人口已有二百多人,虽然热闹却也显得拥挤。到了改革开放后,人们的生活越来越好,外面的世界越来越精彩,原来拥挤的问题也更加凸显,围屋越来越满足不了人们的生活需求。从此,人们逐步向外搬迁。

现在围屋很幽静,里面只住着一对老夫妻。76岁的江大爷说:“我一直居住在围屋里,自己的三个孩子搬出了围屋,但自己还是喜欢住在里面,住在这里踏实。”老人回忆道:“以前,逢年过节围屋像集镇一样杀猪宰羊,很是热闹,现在搬出去的人多数在围屋附近盖了新房。”

“客家人经常迁徙,适应能力特别强。客家人宗族意识很浓,非常团结,在迁徙过程,为了应对各种侵害,他们随时做好群起而攻的准备。这种不稳定的动荡生活,形成了客家人吃苦耐劳,勤奋劳作,敢于斗争,善于斗争的特点。为改变贫困生活,他们养成了精明能干,善于营商的能力。每到一处,他们建成围起来的屋子,拧成绳、抱成团。”江大爷指着围屋四周墙面上的枪眼说道:“这些枪眼就是历史留下的印证。”

20世纪70年代,一批上海知青来到永吉围,度过了一段激情燃烧的岁月。前几年打造的“山香情浓馆”是知青的集体记忆,也是知青文化和乡愁文化的历史凝固,该馆由激情岁月、最忆乡愁、饮水思源三个主题组成,共收集知青文物32件、书籍13套、生产生活物品460件,已然成为游客打卡地。

走出深深永吉围,已是傍晚。日暮乡关,围外余晖斜红,水塘如镜。祥和的围屋前,宽阔的草坪上,一群老人正摇着彩扇,随着舞曲跳着健身操。“失掉的狮子四方的围,彩雕的门楼宽敞的围……”围屋山歌健身曲娓娓传来。那低沉的歌,唱出了客家人沧桑乡愁,描绘出了客家人心中的精神图腾;抚摸着一扇扇高大伟岸的古墙,我们依然能感受到客家围屋的历史温度。

百年沧桑,朝花夕拾。永吉围,承载着浓浓乡愁,它似一坛窖藏陈年的老酒,古围越深香越浓;永吉围,是沧桑记忆、文明印记的历史容器,蕴藏着客家人的智慧,诠释了客家人汹涌壮阔、筚路蓝缕的成长史、奋斗史、创业史,留下了客家人可歌可泣的壮丽诗篇。

廖阿姨的米酒 香飘更远

□特约记者叶波 文/图

在龙南市,有一个酿酒高手,她便是龙南市杨村镇的省级非遗“杨村米酒酿造技艺”传承人廖旺娣。凭借着对传统工序的严格遵守,当地每户人家都有一手酿酒手艺,而廖旺娣的手艺最受当地人认可。

然而,这项技艺在早些年并没有让她家的生活有所改善,廖旺娣在2005年放弃了米酒酿造生意。直到8年后,儿子赖敏蒋决定要把酿酒技艺传承好,重新拾起酒坊生意,廖旺娣的米酒香气才再度从围屋飘出来。

受祖上熏陶,廖旺娣从小就与客家米酒有着密不可分的联系。嫁到杨太围屋,酿酒手艺更是成了廖旺娣维持生计的主要收入来源。

“以前大家都会酿酒,即使很会做米酒也没什么销路。10年前随着儿子回来说要酿酒,把酒通过网上卖出去,从那以后我是天天有得忙了。”刚开始廖旺娣对于儿子回来酿酒这个决定还是一脸懵——靠这个能养家?现在看着儿

子把米酒生意做得有声有色,廖旺娣的脸上露出了幸福的笑容。

2013年底,赖敏蒋从部队转业回来,跟着母亲学习酿酒,并立志让客家米酒走出围屋,飘向更远。

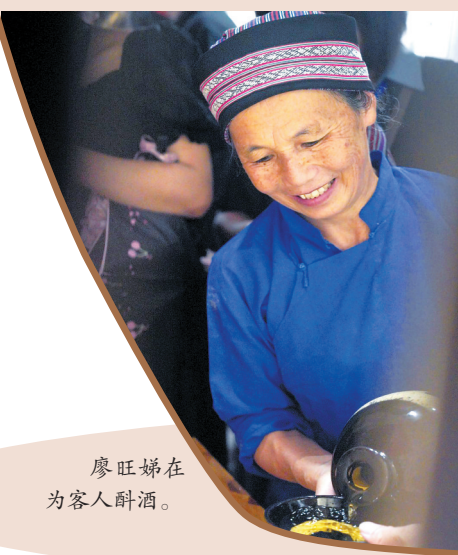
“现在的年轻人情愿出去创业、工作,学习传统工艺的很少了。”赖敏蒋介绍,为了让客家米酒香飘更远,再加上前期调研得知大家对家乡米酒有着浓厚的感情,才让他决定把酒坊生意捡起来。就这样,从小耳濡目染,再加上母亲手把手教学,赖敏蒋在半年的时间里就学会了制作米酒的十六道工序,成为一个酿米酒的能手。

虽已退伍,但不服输、敢于挑战的军人特点在赖敏蒋的身上依然可见。不满足于学会母亲酿酒这门手艺,赖敏蒋对自己有了更高的要求,这是他在打算回来的时候就已经想好,太平堡米酒绝不能仅仅局限于传统工艺,

要想走得更远更久,必须要在传承的基础上不断创新。“传统口味不丢失,新型品种在尝试。”桑椹米酒便是赖敏蒋充分利用地方食材,在原来工艺基础上,结合时下人们对养生的重视而研制出的新酒品。

随着赖敏蒋太平堡客家米酒名气的提升,当地有不少人也开始重新把手艺拾起来了。“我打算建立一个太平堡客家米酒行业协会,让更多的农户加入进来,扩大生产,带动更多村民发家致富。”赖敏蒋说。

在当地政府的扶持下,太平堡客家米酒知名度得到进一步提高。赖敏蒋的新制酒厂建成并投入使用后,赖敏蒋把之前有着酿酒经验的五户酿酒师整合在一起,依托电商平台,现在产量、销量都有了保障,每月平均可卖出米酒一万公斤。目前,在当地职能部门的帮助下,赖敏蒋的制酒厂走上了规模化、现代化发展之路。



廖旺娣在为客人斟酒。



廖旺娣在酿米酒。

客家饭甑

□钟明山

客家人有一句歇后语:“饭甑蒸干鱼——咸(闲)讨气。”是讥讽某些人没事找事,自讨没趣的意思。客家饭甑是用杉木板做的,这种饭甑不仅经久耐用,而且蒸熟的饭有种幽香,很让人喜欢。

饭甑蒸饭前,要先用箬筒将煮得半熟的饭粒捞起来,这种饭客家人叫它“生饭”,将它扣入同样箬制的工具中,稍停,再将“生饭”倒入饭甑,盖上甑盖,然后放入烧开水的锅中蒸。灶膛内应烧旺火,待甑盖周围冒出滚烫的水蒸汽后,再蒸上五六分钟,饭就熟了。

饭甑分为大中小三种,大的可蒸一斗米饭以上,中的可蒸五六升米饭,小的蒸二三升米饭。其造型也各异,大饭甑是上圆大,下圆小;中小饭甑是上圆小下圆大。每只饭甑有两块对称的木板,它们的外面腰间各留有一个提手的耳朵,便于挪动。这种炊具,不是人人会造,它由具有祖传手艺的客家圆桶师傅用杉木板精心打造而成。制作前,要将成材的杉树砍好,运回家中裁成各种饭甑的尺寸,然后晾干。

动工时,用斧头将杉树筒垂直劈开,做成一块块内凹外弯的杉板,每块板的内凹部下面二寸左右,应凸出一点,以便合成后作为放饭甑算的依托,好承载米饭。粗板制好后,再用弧形的内外刨子,刨得光滑平整。然后在每块板的侧面,用花钻钻出上下对应的单孔,钉上一倍长的竹钉,再将露出的一端削尖,与相邻的杉板侧孔结合,这样一块块相连便形成了一个圆桶。这时,要将备用的毛竹剥好箬条,缠绕成箬筒,在饭甑的上下适当部位各箍一道箬,再用工具收紧,箍得严丝合缝。此外,还要根据饭甑的内下圆的直径,用篾片编织一个甑算,在饭甑的上圆平面,用杉板割一个比饭甑略宽的甑盖。以上工序完成后,一个崭新的饭甑便做好了。等到打好的圆桶家具较多时,师傅们就可以挑到市场上卖钱

补贴家用。

1958年人民公社时期,每个小队办起了大食堂,大饭甑是队队必备。负责做饭的女社员,餐餐要用饭甑蒸饭。社员们开始几个月在大食堂里是放开肚皮尽量吃,没过多久,改为勒紧裤带定量吃。即分为全劳动一等口粮、一般劳动二等口粮、附带劳动三等口粮、小孩子未等口粮。

直到党的十一届三中全会以后,农村实行了家庭联产承包责任制,极大地调动了广大人民群众的劳动生产积极性,农村人民的生活才逐步好转,慢慢地解决了温饱。这时饭甑又洗刷一新,日日馨香了。就如客家话讲的:“饭勺子又在饭甑里挖得砰砰响了!”改革开放以后,人民生活犹如芝麻开花节节高。随着改灶节能技术的推广,大多数农家人渐渐地用铝

制的蒸饭器代替饭甑蒸饭,既省柴又提速。再后来干脆在铝锅内放上蒸饭器,往里直接下米添水,可一次性煮好米饭。

进入21世纪后,农网改造遍及边远山区,广大农村都用上了电。渐渐地,许多人家用上了电饭煲,既卫生又安全,省心省力,方便多了。这样一来,各家各户蒸饭用的中小型饭甑,便退出了历史舞台。如今,只有少量的大饭甑留存于世,在办红白喜事时用它蒸饭,或者用来蒸糯米饭做米酒,蒸豆子做酱油,特别是打黄元米果时,用来蒸糯米饭。不过在宗祠中,只要置办了锅灶和炊具的,必定添置大饭甑,以备急时之用。

那些做圆桶木器家具的客家师傅们,因生意惨淡,也不再带徒弟了,只偶尔应约做一两个大饭甑。客家饭甑的兴衰史,实际上就是一部客家人生活由贫到富的变迁史。

客家风俗

“讲文明 树新风”公益广告

科学锻炼身体 培养健康生活方式

