

“走东家,串西家,喝擂茶,打哈哈,来来往往结亲家……”一首流传甚广的客家歌谣,道出了客家人将擂茶作为“客来敬茶”的传统礼俗,无论是婚嫁喜庆,还是亲朋好友来访,即请喝擂茶。

作为客家人从中原向南方迁徙中留下的宝贵财富,擂茶被誉为“中国茶文化的活化石之一”。赣南客家擂茶,茶味纯、香气浓,因其历史悠久,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。

近日,记者走进全南县,探访这一饶有风味的客家美食。



赣南客家擂茶制作技艺传承人廖永传在交流擂茶的制作过程。

守护擂茶 赓续文脉



客家妇女在展示擂茶的制作过程。

赣南客家擂茶不仅是一种简单、健康、环保的绿色食品,同时也是赣南客家人对古老茶文化的传承与延续,更是维系各地客家人的纽带与桥梁。

“这个叫擂钵,一般是用土陶器制作成的。这个叫擂杵,是用坚硬的山楂木或油茶树干加工制成……”近日,全南县邀请国家级非遗“赣南客家擂茶制作技艺”传承人在龙源坝中心小学开设擂茶制作特色课程,让学生们亲身感受传统文化的独特魅力。

“让学生们从小就接受这个擂茶课程,去感受非物质文化遗产的魅力,并通过分工合作做出钵擂茶,让学生们养成自己动手的习惯。”全南县龙源坝中心小学教师危凌丽说,通过开设擂茶制作特色课程,不仅让学生了解赣南擂茶历史和制作方法,还可以亲身体验和传承赣南擂茶文化。

如何把文化转化为经济动能,让擂茶走得更远,地方政府与擂茶手艺人都在共同摸索着。

近年来,全南县不断加大擂

茶的传承与保护力度,成立了赣南客家擂茶技艺传习所,制定了“赣南客家擂茶的保护与传承保护计划”,对赣南客家擂茶制作技艺及其饮食习惯进行了全面深入的普查与调研,形成数字化资料进行保存。同时,积极开展擂茶制作传帮带活动,努力培养擂茶传承人;积极组织擂茶进校园活动,使擂茶在全县各中学、小学及幼儿园中得到普及,提高青少年的保护意识。

“我们开通了客家文化精品旅游线路,让游客近距离感受赣南客家擂茶的魅力,未来我也希望擂茶能够走得更远更好。”全南县文化馆(博物馆)馆长刘军伟告诉记者,全南县以开展活动为载体,展示擂茶文化;以课堂教学为途径,传承擂茶技艺,并将擂茶文化与校园文化相融合,在教授擂茶制作技艺的同时,通过擂茶歌、擂茶舞、擂茶操等多种表演形式弘扬传承传统文化,让赣南客家擂茶制作技艺得到传承、发展和创新。



长辈向年轻人传授擂茶技艺。

文旅融合 助推发展

一碗擂茶香,几许客家愁。随着赣南擂茶入选第四批国家级非物质文化遗产项目名录和联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录,使赣南客家擂茶的市场前景变得明晰。

在全南县龙源坝镇的千年雅溪古村景区,擂茶馆成为游客打卡的首选之地。“很多外地的游客过来,就是想尝一口地道的赣南客家擂茶,喝了之后都赞不绝口。”提到擂茶的畅销,擂茶馆老板黄娥英眼角

眉梢都挂着浓浓笑意。

擂茶在接待来自天南海北的游客中,既加深了旅游者对客家文化的认识,提高了擂茶的知名度和美誉度,又创造了经济效益。目前,赣南擂茶产品已形成产业化生产投放市场。

2022年初举行的赣州文旅推荐会上,作为全南县主打推荐的“永传擂茶”成功“俘获”赣州世客街项目运营方,不日与廖永传签订200多万元的合作协议。日产200罐客家擂茶,是协礼里敲定的一个保底量。

以市场需求为导向,以传统技艺创新为突破,近年来,全南县坚持“政府搭台,文化唱戏,百姓受益”宗旨,大力推进文化传承和惠民工程,培育文化富民产业,通过“旅游+研学”“旅游+展销”“旅游+非遗”“旅游+美食”等活动,绘就文旅融合好“钱”景。

如今,赣南擂茶已成为客家人抹不去的美食记忆,也成了赣南客家的传统文化,城市乡村以擂茶为主的产业方兴未艾,飘香的擂茶让许多农户走上了发家致富的小康路。



客家文化的保护和传承

客家味道

手工芋头圆

□张曼新

待芋头与米粉搅拌均匀,奶奶把姜末、蒜末倒进去,再倒入少许花生油,母亲继续搅拌,这就是和面搅面。

和面搅面是一个漫长细碎的过程,凭的是手感、经验。等面团终于搅好了,奶奶在搭好的案板上撒一层米粉,母亲把搅拌好的面团放在门板上开始揉面。揉好的面团特别大,母亲把面团分作几份,取一份放在案板上继续揉,余下的则放回盆里待用。把揉好的面团搓成条形,用菜刀分段切好,揉成小面团,然后用擀面杖擀成面饼状,再用菜刀切成食指般粗细的小面条,接着把小面条整齐排列摆放好,再把小面条切成正方形的小面丁,然后在小面丁上撒一些米粉防止小面丁粘在一起。这时奶奶拿来簸箕,撒上一层米粉,把小面丁放在簸箕里,装满后,给我和二哥每人分发一个簸箕,教我们用巴掌搓芋头圆。

每每在街上看到手工芋头圆,味蕾总不由被触动。这时,我会毫不犹豫拉上身边的家人或朋友直奔店内,每每欢喜进去,又失望出来……此芋圆非彼芋头圆,相差一字,味道终究相差甚远。我独爱芋头圆。

看到芋头圆、想到芋头圆,舌尖仿佛有一粒弹珠般大小、带着姜蒜香的小丸子,一口咬下去,发出一声嘎嘣脆响,慢慢嚼下去,又香又爽。

小时候,天天盼着过年,因为过年,可以穿漂亮的衣裳,串门走亲戚,走到哪儿吃到哪儿。芋头圆、瓦角丁、珊瑚条、烫皮、牛肉巴、香肠、板鸭、酒酿蛋……一边吃一边美。

最煎熬的是快过年时,被母亲抓差帮忙做果子(赣南客家人把做芋头圆叫作做果子)的日子。

做果子的日子当时只觉得累,现在忆起竟觉珍贵有趣。

奶奶把我和二哥叫到跟前,安排二哥在土灶前烧火煮芋头,我则当奶奶的小帮手,一起刮姜、洗蒜……芋头煮好了,奶奶捞起芋头用凉水冲凉,交代我和二哥剥芋头,自己则去切姜末、蒜末。过了好一会儿,母亲回来了,她放下木桶,又忙着在厨房角落里用长条凳搭起门板作案板。把案板清洗并抹干净后,母亲把剥好的芋头放在一个大盆里,加入少许盐,用双手不停捣捏芋头,待芋头全部捏碎捣成芋泥后,奶奶把磨好的米粉倒进芋头泥里,慢慢加水(温水、冷水均可),母亲不停用手搅拌,

年,是石城县保存最为完好的古民居之一。

最引人注目的,要属祠堂中厅悬挂着的几十块堂匾。堂匾是用来标明、记载自己光荣的祖先和家族里的优秀人物的,目前,祠内挂匾28块,其中武官3块、功名匾19块、百岁匾4块、五世同堂2块,体现了赖氏崇文重教、耕读传家的良好家风家训。据村里统计,1980年以来,长溪村先后走出200多位硕士、30多位博士。他们分布在各个行业领域。

据悉,崇文重教的好习俗在这里由来已久、代代相传、流传至今。早在上世纪初,长溪村就开始捐资助学,村民们每年都会自觉缴纳一定的“学租谷”,每位优秀的学生每年能获得100公斤稻谷的奖励。到了2007年6月,在退休老干部赖才云的倡议下,长溪村正式成立助学基金会,设立奖学助学金,奖励高材生,扶助贫困生,激励小学生,每年为大学新生、贫困生、在校优秀生提供固定金额资助。“助学基金”提议一出,大家纷纷响应:在广东开公司的赖小平当即捐款20万元,侨居美国的教授赖德健也拿出了10万元……自助学基金会成立以来,先后共有393余名本科生获得奖学金,71名贫困生获得助学金,283余名小学生获得激励金,累计发放奖学、助学金64万余元。

依托赖氏宗祠的文化底蕴,长溪村大力营造乡村文化氛围,不仅满足了农民的精神文化需求,而且起到了移风易俗、破除陈规的作用,在全县最早树立起了“请客不收礼”文明新风尚,目前这一做法广受好评。

石城长溪村传承客家好风俗

崇文重教蔚然成风

本报讯(记者刘珊伊 实习生蓝欣)近日,记者走进石城县屏山镇长溪村,感受这里崇文重教、耕读传家的客家好风俗。

步入村庄,赖氏宗祠是最显眼的建筑。祠堂气势恢宏、古朴大方,古色古香的祠堂有上中下三进主厅,前有围池、照墙,两厢还建有排楼,形成一座三进八井两舍五十间壬骑龙背的完整格局。村民赖德天介绍,赖氏宗祠建成于1706年,迄今已有316



客家人在进行赣南擂茶制作。