

# 聚居赣南

□文瑞

## 客家渊源

赣南,被誉为客家人的家园故土。

厚重如磐的是峰峦连绵的大山雄峰,千年飘逸的是郁郁葱葱的森林竹海,逶迤奔放的是清波荡漾的河流大川。3.94万平方公里的土地上,纵横交错的大小河川,形成蜿蜒万里的天然河道,柔柔地流淌在赣南重重叠叠的山峦密林间。这块土地四季分明,土地丰饶,雨量充沛,河泊终年不竭,树木千年不朽,野草春发夏荣。

群山环绕,断陷盆地贯穿其间,以山地、丘陵为主的赣南宛若一个聚宝盆。东北横卧着的武夷山脉,南方盘亘着的南岭山脉、大庾岭、九连山,西北盘踞着罗霄山脉的诸广山,三条长长的山脉的余脉都在赣南聚首。天工造化,天然屏障,一座巨大的绿色盆地得以诗意般地形成。伟大的客家民系就在这美妙的诗意环境中形成、生长。

行走在气势磅礴的赣江源头,令人无法不对这片土地产生深深的敬畏。它承接千百年的岁月风流,天然具备了一种顽强的破土而出的品格。凝视南方,透过历史的天空,我们依稀可以听见赣巨人的脚步轰鸣声和木客划破原始森林的山歌声。赣巨人,抑或木客,以及生于此的百越人,搅动着这片热土,吸引着无数的中原人前来,开始它艰难而璀璨的文明历程。

西晋末年,五胡乱华,永嘉之乱,中原烽火连天,数以万计的汉先民携家带口,举族南迁。汉先民们,泪别故乡,泪别中原,身负祖牌,举族入赣。或溯赣江散罗霄山麓,或再向前行勇闯十八滩进入虔州城;或溯赣江入河,走官村、白鹭、田村进赣县;或越抚地,抵宁都、瑞金、会昌、石城,打通闽粤通衢……仿如火种的火种,这些寻求生存与希望的中原汉先民,在赣南客居了下来。客地为家,逢山有客,这就是客家。赣南成了客家摇篮。

两晋之后,客家人又历经唐宋明清数次迁徙。饱尝颠沛流离之苦的中原汉先民,携着中原文化的火种,背井离乡,再度南迁。其中,大部分客家人流连赣南山水,眷恋这块土地,在“秦木客”的故乡安家立业,在赣巨人的传说中开始创造新的故事。这些一直聚居在赣南一域,未曾挪动过的客家人被唤作“老客”;而溯章江贡水,或走闽粤通衢,或过筠门岭隘,或越大庾梅关,或跨武夷山脉,继续辗转漂泊,往闽地去或往粤地去,聚居数代、十数代、数十代后,又重返赣南的这部分回归的客家人唤作“新客”。

在这双向移动中,赣州成为老客的家园、新客的故园,成为客家人的聚居地。

纵观历史,赣州成为客家人的聚居地是有其原因的。除了生存环境相对安宁这个重要原因之外,还有三方面因素的影响。

一是唐末及五代十国时期,即汉先民第二次南迁之时,此时因为梅关驿道的开通,长江水系与珠江水系得以贯通,赣州的经济地位在全国变得日益重要起来。

当时的虔州(今赣州)已领赣县、雩都(于都)、南康、信丰、大庾(大余)、虔化(宁都)、安远、上犹、瑞金、龙南、石城11个县,政通人和,人口增多,劳动力和生产技术也相应提升,主要表现在农业迅速发展、制瓷业相对发达、洪州-虔州-广州的商路已成为当时贯通南北的经济动脉,赣州的社、经济发展水平接近江淮地区。

二是赣州北部的石城、虔化二县,天然地具有极为安全与安详的聚居条件。石城位于赣东南,与福建的宁化、长汀相邻;虔化县位于赣西北部,与抚州的宜黄接壤,两县远离虔州府城,并且山路难行,交通闭塞,是移民避乱的极佳之地,况且两县山环水抱,土地肥沃,山多人少,适合农耕,这些看似贫瘠的自然条件,却是汉先民躲避战乱和繁衍生息的乐土。

三是石城、虔化二县,均具继续远走他乡的交通便利。石城有闽粤通衢之称,走水路可以到达虔州、南昌、九江,走陆路可以通往广昌、瑞金、长汀、宁化等地;虔化位于古驿道的三岔口,东可到闽西的宁化和石壁,西可到虔州、粤北南雄,南可到粤东等地。这种通衢之利,令逃避战火的汉先民有了可进可退的双向选择,中原战火平息了可以返回故地,中原战火蔓延了可以再向外迁。因此,石城、宁都成为中原汉先民入赣后的早期聚居地。

赣南大地,钟灵毓秀。因为中原汉先民的迁入,因为老客的千年驻扎、新客的明清往返,从此烟火旺盛、围屋林立、村落连绵,从此四季荡歌、五谷丰登、六畜兴旺。

远避战争的客家先民,聚居丰饶的客家山水,走进厚重的客家历史。生生不息的客家人,从此醉于这方秀丽,融于这方风情,魂牵这方土地。

于都:

## 采茶操进校园 戏外有“戏”

□记者肖靓 通讯员叶海林 赖桃发 文/图



↑老师在为采茶戏兴趣班的学生示范跳采茶舞。



↑学生跳采茶操。

←学生在老师的指导下学习采茶戏动作要领。

### 客家文化的保护和传承



“叮铃铃,叮铃铃……”近日,在于都县葛坳中心小学,下课铃响后,学生们来到操场,集体跳起了赣南采茶操。同学们整齐划一的动作,融合了“力”与“美”。该校把赣南采茶戏的元素引入课间韵律操,让课间操不再枯燥,激发了孩子们的喜爱之情。

“手臂抬起来,肩膀保持平衡不动,预备起,一二三四五六七八!”随着采茶舞《春景天》的节拍声,该校采茶戏兴趣班的老师认真指导学生练习采茶舞。孩子们手执彩扇,一会蹦起“矮子步”,一会甩起“扇子花”,动作有模有样,脸上洋溢着笑容。

赣南采茶戏是国家级非物质文化遗产,于都县葛坳乡戏剧文化底蕴较深厚,半班戏、采茶戏、蚊帐戏等戏剧形式在民间广泛流传。葛坳中心小学充分挖掘当地传统文化资源,开展采茶戏非遗进校园活动,打造特色校园文化。该校把采茶戏改编成采茶操和采茶舞,让学生会跳采茶操、老师会跳采茶舞,传承好采茶戏文化。在全面落实“双减”的背景下,这类活动有效提升了学生的综合素质,受到师生和家长的欢迎。

## 清香美味的客家荷包胙

□廖君福 文/图

在大余、南康、信丰等地,宴席上经常品尝到一道客家独特美食——荷包胙(又名状元菜)。它具有荷叶的清香、猪肉的浓香、糯米的幽香,还有八角、茴香、桂皮等几味佐料的烈香,吃起来油而不腻,不显凉不上火,能佐餐下酒,能单食充饥,亦菜亦饭,饭菜合一。2010年,此菜被江西省商务厅评为“中国赣菜名菜”。

这道美食具有悠久的历史。1778年,大余人戴衢亨喜中状元,戴家大摆宴席庆贺。戴家让厨子做好一大堆的荷叶粉蒸肉,并自命名为荷包胙,让来庆贺的人吃过宴席后,每人带一个荷包胙回家,让他们的家人也一同品尝。荷包胙是当时戴衢亨家的厨师首创的一道时鲜菜,把猪肉、炒米粉、香料混合做成一团,用晒干的荷叶包成“状元帽”的形状。因此,荷包胙又被称为状元菜。戴衢亨字荷之,号莲士,与兄弟戴心亭、叔父戴均元(亦曾为

相)和父亲戴第元均显赫于清朝,合称“西江四戴”。此后,这道菜逐渐在民间流传开来。

制作荷包胙这道菜,需要事先将新鲜荷叶晾干,用前先用水泡软。把糯米和粳米适量搭配,将米炒至微黄,喷香为宜,然后将炒好的米加上适量的小茴香、八角等香料磨成粉,并将五花猪肉切成约一寸见方的小块,用盐、酱油、料酒腌制一小时。将猪肉骨头熬成汤,用此汤把猪肉、米粉拌成糊状,以荷叶包成圆锥形或长方形,然后上甑或锅蒸约3小时。先大火蒸熟,然后文火蒸烂。蒸好的荷包胙,色泽浅黄,入口糯烂,吃不沾牙,别有风味,尤其是荷叶的清香沁人心脾。而且,此菜便于携带,不易变质,又有上好的寓意,所以客家盛大宴席必备。

在宴席上,开启荷包胙有讲究,一般要由席上的一位年长者和一位年轻人两人一起配合着打开。客家人历来崇



客家荷包胙。

尚节俭,也意为沾上“状元”喜气,凡在酒席上吃不完的荷包胙等菜,都要用荷叶将它包好,带回家给家人品尝,这种风俗称为“折菜”。如今,随着人们生活水平的提高,“折菜”风俗在一些地方已逐渐淡化。

客家味道

### “讲文明 树新风”公益广告

# 推行垃圾分类 倡导文明生活



中共赣州市委宣传部 赣州市文明办 赣州市融媒体中心 宣