

赣州蓉江新区：“鲤鱼”进校园 非遗薪火传

□严小琴 黄玉玲 文/图

手举鲤鱼灯,随着唢呐的乐点,闪转腾挪……近日,赣州蓉江新区潭口中心小学的操场上,鲤鱼灯社团学生在认真练习“旁摆龙”“鱼钻泥”“腾龙跃龙门”等动作。

鲤鱼灯,由一只龙头,八只鲤鱼,一只虾公组成,灯具独特而精美,产生于唐末宋初,至今已有一千多年历史。2010年,鲤鱼灯项目被列入江西省第三批非物质文化遗产名录。

传承优秀传统文化任重道远。近年来,赣州蓉江新区深入落实“双减”政策,常态化开展非遗文化进校园活动,以传承中华文脉、弘扬优秀传统文化为主线,挖掘本土非物质文化遗产,把中华优秀传统文化融入课堂教学,引导师生做好优秀传统文化的继承者和传播者,让古老的非遗文化焕发新的活力,以文育人,以文化人,着力培养担当民族复兴大任的时代新人。

潭口中心小学邀请鲤鱼灯传承人进校园,让学生近距离聆听鲤鱼灯的故事,了解“制作传承谱系”,感受传统艺术的魅力;组织学生参观学校非遗农耕文化展厅,了解非遗、农耕文化的多样性和丰富性;举办非遗文化书画比赛,让中华优秀传统文化在校园绽放异彩。自2021年以来,一系列的传承优秀传统文化的精彩活动在学校接连上演。

此外,学校鼓励师生积极参与到非遗文化的传承中来,组建了30余人的鲤鱼灯团队,并在课后兴趣活动中开设鲤鱼灯课程,让非遗文化薪火相传。

“参加了鲤鱼灯社团才知道,原来舞鲤鱼灯并不像想象中那么简单,鲤鱼和龙头的一甩一摆,都要动作到位,幅度大一点或小一点,感觉就完全不一样。”潭



潭口中心小学鲤鱼灯社团学生在练习舞鲤鱼灯动作。

口中心小学学生谢亨鸿感慨道,“传承非遗需刻苦练习。”

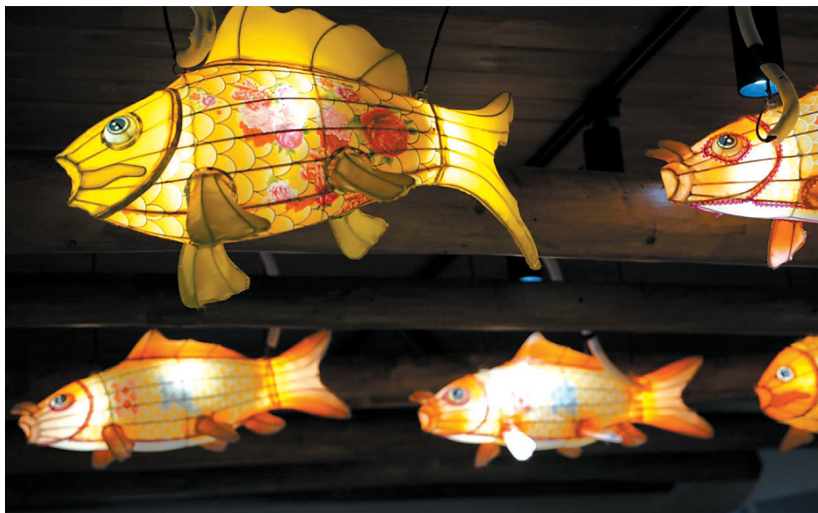
除了将鲤鱼灯融入校内教学,赣州蓉江新区还将这项实践课程搬上社区舞台。“每当有社区邀请孩子们去表演时,他们都很激动。”鲤鱼灯社团辅导老师黄秀丽说,“在传承非物质文化遗产的同时,他们也越来越热爱家乡和本土文化。”

通过层层选拔加入鲤鱼灯舞队的孩子们都感到非常自豪。在课堂上,孩子们认真学习如何制作鲤鱼灯,进行舞灯摆字表演。在课后,他们走进社区,走上舞台,让这项来自家乡的技艺得以“延年益寿”。

一直以来,赣州蓉江新区十分注重传承和弘扬中国传统文化,将传统文化与校园文化相结合,融入育人全过程。除了将非遗文化鲤鱼灯引入学校、深入课堂、走进社区外,还把葫芦丝等传统民族乐器作为“一校一品”的特色项目

普及推广,同时开设围棋、剪纸、吟诵等课程,切实增强学生文化归属感,让学

校成为优秀传统文化传承和发扬的重要阵地。



灯具独特而精美的鲤鱼灯。该项目被列入江西省第三批非物质文化遗产名录。

一幅讴歌客家先民的壮丽画卷

□记者刘庆元



作品《客家先民南迁图》(局部)。 张德光 作

由我市老艺术家张德光精心绘制和创作的《客家先民南迁图》(中国画)长卷,长10米,宽45厘米,气势恢弘,沉雄壮阔。

《客家先民南迁图》描绘的是客家先民背井离乡,扶老携幼,举家从中原南下,一路上跨黄河、过长江、溯赣水,披荆斩棘,历经千难万险,最终到达赣南,在赣南创建家园、繁衍生息的漫长过程。

该作品采用兼工带写的艺术手法,精心刻画了客家先民筚路蓝缕、艰苦卓绝的迁徙历程,反映了客家先民勤劳勇敢、自强不息的拼搏精神;既有风景如

画、绿意盎然的山水景观,又有晴耕雨读、牧鹅养鸭的田园风光……众多生态自然景观与人文历史景观交相辉映,形成了独具特色的客家先民南迁悲壮而震撼的画面。

该长卷人物造型丰富生动,生活气息浓厚,结构严谨,衔接自然,人与物相互交融,色彩协调柔和,虚实相间,浓淡结合……作品笔墨精妙,别具匠心,展现了作者深厚的艺术功底和文化底蕴,具有较高的艺术感染力。据介绍,该作品和66米长的中国画卷《客家千秋颂》是

张德光于2004年第19届世客会在赣州召开期间开始构思、创作,经过近二十年的呕心打磨,于近期终于完稿。“在第32届世客会即将在龙南召开之际,作为一名客家人,我深感自豪,历经近20年创作完成《客家千秋颂》《客家先民南迁图》,向本届世客会谨表贺忱!”张德光激动地说。

年近八旬的张德光,自幼酷爱书画艺术,毕业于江西教育学院,获文学学士学位。1963年参加工作,系中国美术家协会会员,一级美术师,曾任江西省美协理事、

江西版画研究会理事、江西省藏书票艺术委员会副主任等职。他勤奋创作,笔耕不辍,广泛涉猎多种美术门类,作品多次参加国内外美展。其中《“大京九”从这里穿过》(版画)入选“第八届全国美展”;《初上冰场》(漆画,合作)入选第十一届亚运会第二届中国体育美展,获江西省美展一等奖;《雄风》(雕塑·铸铜)入选中华人民共和国第四届体育美术展览,获江西省美展一等奖;《红都颂——长征》(国画长卷)获江西省2016—2017年重大主题美术创作工程优秀作品奖。

客家味道

每个地方都不乏有代表性特色美食,而一提到客家浸菜(也叫擦菜)自然就让人联想到龙南之南的临江(今为临塘乡)浸菜。作为土生土长的临江人,浸菜之于我,可谓记忆深深,刻骨铭心。

之所以刻骨铭心,是因为浸菜几乎伴随我这个农村孩子的整个学生时代。以前,学生上学自带米菜,有的用玻璃瓶子,有的用小陶罐子或竹筒子,备足一个礼拜的浸菜。于是整个学生寝室,都充斥着酸酸的浸菜味。母亲看着正在长身体的我,心疼不已,又苦无他策,唯一能做的,就是往浸菜里尽可能多放一些木梓茶油。

美味可口的临江浸菜,既可干炒,亦可作为其他菜肴的陪衬,无论与何种菜品搭配,皆可提味增香。烧汤,拌汤汤皮、早点等,食法灵活多样,从不单一。

然而,浸菜制作之不易,并非一般食客所能体会。

每年秋冬季作物收拾完毕、霜降前后,勤劳的客家女人,便开始翻挖稻田、旱土,广种芥菜(又称水菜)。待春暖花开之时,遍地水菜勃发,倘若肥田沃土,往往菜高齐腰。趁晴好天气,将青翠肥厚的水菜砍下挑至河中洗净,晾干水分,用利刀切碎后摊晒于蔑席之上。于是,春日阳光下,河滩上、晒场里遍地墨绿,空气中飘弥着鲜翠的气息,好一幅少有的春晒图,成为家乡独有的风景。

看到遍地被晒至阴干半燥的水菜,母亲疲惫的脸上,终于露出了舒心的表情。于靠天吃饭的农人而言,无晴便无菜。因此,开春最忙碌的莫过于加工浸菜。全家老小齐出动,抢抓抢晒抢天气。若遇长久雨不晴,人们只能望菜兴叹,无助地看着辛劳种植的水菜一天天老去。

制作浸菜时,菜干的干湿度拿捏,至关重要。先把收归的菜干双手用力搓揉,这与制茶的揉捻有异曲同工之妙。搓揉搓软后,贮藏于洁净的阔肚小口的陶罐中,本地人称作“入菜”。

“入菜”是实打实的力气活,为了使菜干尽可能地在罐内紧实不留空隙,需要有臂力的壮汉不停地用木槌边盛边压。记得小时候家里“入菜”,母亲往陶罐内入一层,大哥就奋力压一层,待到行将入满时,陶罐突然对半裂开,而菜干则塑型结实地立于原地,一晚上的努力付诸东流。

菜干压实后用干稻草填满封口,再将陶罐倒扣于水盆之中,使其与空气隔绝。随着盆内的水分不断蒸发,需要随时观察,及时加注清水。再好的陶器都具通透性,菜干虽近乎真空于陶罐内,但罐体的呼吸吐纳,巧妙地地为罐内的浸菜创造良好的发酵环境。故经数月酿成的浸菜酸甜可口回味无穷,开坛即可现食。

有经验的人介绍,若想要浸菜好,无非就两个字:干净。就像酿造客家米酒一样,浸菜的制作最忌接触生水 and 盐酸。怕小孩子手足不净坏了浸菜,搓揉入瓮这道工序小孩不得近前,只能站在远处观望。“三碗田螺有一碗肉”,四五担水菜也难入一瓮浸菜。

浸菜,无论于陶罐中抑或炒成菜肴,以其耐存放不易变质,被推崇为人们餐桌上的常菜,尤其在物资匮乏年代。若封存得当,不透风漏气,浸菜数年不坏,且越久越香甜。在物资极度匮乏的时代,这种廉价而普通的干菜,如同粗杂干粮一样重要,在饭桌上占据长久的主导地位。

龙南话“浸”与“正”同音,从远古流传至今的浸菜,很有可能是当时龙南客家先民餐桌上岁深日久的主菜,不排除“浸菜”是由“正菜”演变而来。

浸菜,浸润了我的成长历程和童年酸涩记忆,更见证了客家人的迁徙发展与变迁。2004年,第十九届世界客属恳亲大会在客家摇篮赣州举行,作为分会场的龙南,曾在关西围屋举行千人宴,用质朴且地道的客家龙南菜肴盛情款待来自世界各地的客属代表。筹委会点名要“临江浸菜”上桌,对于临江是莫大的荣耀。经此一宴,“临江浸菜”名声大噪。旧时上不了台面的“无名”土菜,在生活富足的当下,受到越来越多食客的青睐。随着务工、经商人群的频繁流动,外出的临江人将浸菜带到四面八方,尝到味道后的外地人,纷纷网购临江浸菜。

今年的第32届世界客属恳亲大会将在“山水龙城,围屋之都”龙南举行。时隔十九载,亲情依旧。届时,希望饱含客家龙南乡韵乡愁的临江浸菜,能够再次唤醒客家亲人的浓浓乡愁。

美味可口的龙南临江浸菜

□何策

“讲文明 树新风”公益广告

同绘美丽画卷 共建文明赣州



中共赣州市委宣传部 赣州市文明办 赣州市融媒体中心 宣