

客家味道

美味滑嫩的客家扣肉

□赖加福文/图

在众多的客家美食中,如果说哪一种最具有喜庆味,在我看来非梅菜扣肉莫属,因为它代表团圆、红火、喜庆、美好。

梅菜扣肉是一道客家人独具特色的传统名菜,更是城市农村里举办婚嫁、满月、寿诞、乔迁等宴席最后出场的“压轴菜”。它与盐焗鸡、酿豆腐被誉为客家三宝。客家人有时为图方便,简称其扣肉。上了梅菜扣肉,意味着酒席的菜都上齐了,主人便会宣布开席,客人便开始享用桌上的美味佳肴了。

梅菜扣肉肉质肥而不腻,咸中带甜,受到大众欢迎,属于客家人过年过节必做菜肴之一。关于梅菜的来历,还有一段美丽的传说故事:古代战乱不断,民不聊生,一位姓梅的仙姑下凡,赠与妇人一包菜种,这个菜种下数天后即可食用,妇人为了感谢这位仙姑,便将这个菜取名为“梅菜”。民间还有一种说法,古时候,有一天山洪暴发把桥冲断了,阿牛打柴回来,此时有个姑娘过不了河,于是就牵来水牛送她过河。后来两人相爱了,但姑娘作为天上仙女总是要被召回的,临走送阿牛一包菜籽并授之做梅菜干方法,姑娘名叫阿梅,菜干就叫“梅菜”。

制作梅菜扣肉的材料主要是五花肉和梅菜干。五花肉红白相间、肥瘦两宜,外观漂亮;梅菜又名富贵菜,色泽金黄、香气扑鼻、清甜爽口,可清热解暑、增强消化、降脂降压。

制作方法通常是将五花肉放入锅中,煮至筷子能够轻松插入的八成熟,然后用老抽上色,低油温炸至颜色暗红,再切成一厘米左右的厚片,倒入之前用八角、香叶、桂皮、生姜等炒好的酱汁,翻炒均匀后盛入碗中,五花肉皮朝下排放整齐,上铺梅菜干,放在蒸锅蒸透。装盘时,把肉反扣在盘中。

成菜后的梅菜扣肉摆出圆滚滚的造型,红白相间的五花肉让人见了心生爱意。此时,梅菜于吸收了肉的油脂,吃起来肉香滑嫩,咸中略甜,甜中带酸,肥而不腻,夹一块放进嘴里,唇齿留香、满嘴流油,下酒又下饭。梅菜吸饱了肉的汤汁,变得不酸了,多了一种植物之外的甘甜。梅菜扣肉酸酸甜甜的口感,让人根本就停不下筷子。

过去,由于生活条件所限,一向勤劳节俭的客家人即使是对梅菜扣肉情有独钟,平时也是很少做的,只有逢上大年大节,才备上一盘梅菜扣肉。似乎有了这道“当家菜”,年节才过得隆重、踏实、有味。年后待客时,端出一盘梅菜扣肉,才显得郑重其事有诚意。客人也会因为受到最高礼仪接待,而对主人心怀感激。如今生活条件好了,客家人吃梅菜扣肉已是家常便饭。

逢年过节,主妇把在锅中早早蒸好的梅菜扣肉,摆在桌子中间最显眼的位置。梅菜扣肉外形圆满,正好契合着全家人过年团圆的美好心愿。因其红亮的色泽,象征生活红红火火。家里的长辈带头举筷,招呼大家:“大家吃块蒸出来的梅菜扣肉哈,事业、生活都要蒸蒸日上。”此刻,长辈眼里都是慈爱,给每位亲人碗里夹上一块扣肉,还要顺带说上几句诸如工作顺利、学业有成的话语。亲密无间的举动,真心实意的祝福,令每个家人心头流淌着一股暖流。这种节日的仪式感,至今一直在客家人中流传。是啊,梅菜扣肉在客家人心里,不仅代表年节的圆满、吉祥,还饱含着可贵的亲情。



客家梅菜扣肉。

弹子寨围的故事

□龙盛

弹子寨,是龙南市的一座名寨,是龙南史上第一位进士、曾在北宋末年任国子监的唐国忠之后裔的风水宝地。弹子寨地处杨坊,杨坊唐氏开基祖为唐景辉,唐景辉后裔以玉石仙岩为屏障,以左边濛江河为“青龙”,以弹子寨为前方“朱雀”,建有光裕堂祖祠一幢。在寨顶上和寨脚下,分别建有上、下两座围屋。弹子寨上围,建于明崇祯年间。

相传,清顺治三年(1646年),武当山下的兵痞叶之春知道这座寨子里的人都很富裕,便带领一伙散兵前来围攻劫弹子寨。叶之春想从寨子里大捞一把,发个横财,然而,这座寨子里的人十分精明,与叶之春斗智斗勇。当时寨顶上围屋里住着20多户人家,他们早已得知有人前来攻打劫,围内人各方面都做了充分的准备。他们准备了许多的石头、滚木、铁耙,还购买了充足的火药、铁角等。

客家人文

这碗茶,缘何香飘天下?

□张美霞



客家妇女在围屋里制作擂茶。刘军伟摄

客家文化的保护和传承

追溯记忆

凡有海水的地方,就有华人,有华人的地方就有客家人。相传擂茶起源于中原人将青草药捣烂冲服的“药饮”,广泛流传于赣南、闽西、粤北等客家之地,作为药食同源的典范,传承千年。而作为客家先民南下第一站的赣南地区的擂茶,是客家先民在迁徙、生产、生活中积累形成的一种饮食习惯,尤其代表性和意义。

“喝擂茶,吃把把,壮身体,乐哈哈”的童谣犹在耳畔,赣南客家擂茶制作技艺国家级代表性传承人廖永传接过母亲的擂钵,流出汁水的茶叶顺着擂钵的纹路来回摩擦,从“滋滋”的声响开始,擂茶制作技艺就印刻在脑海里。干茶叶、糯米、芝麻、黄豆、花生、盐等食材按比例放置擂钵内,先用擂钵沿钵内壁逆沟纹走向频频春捣,旋转磨成茶泥,再倒入滚烫的开水冲泡,淋上少许高山茶油,擂钵搅拌均匀,一钵甘润芳香、色如琥珀、清爽可口的擂茶就制成了。客家人善于制作药膳,用于调理身体,他们制作擂茶时,会根据喝茶者的身体状况和天气变化,加入不同的配料,春夏湿热季,会采用嫩鱼腥草、艾叶等,防暑祛湿;秋日干燥,则选用金盏菊花、金银花等,滋养润肺;冬令寒冷加入桂皮、胡椒等,驱寒保暖,使擂茶兼具保健功效。一碗擂茶下肚,药食俱佳、味中有味,深受客家人的青睐与推崇。

如今在赣南,不少地方还保留着颇具特色的擂茶习俗。如新婚之日要请街坊邻居和亲朋好友前来喝“结婚擂茶”,新婚第三天则要请街坊邻居中的妇女前来喝“三朝擂茶”,让过门的媳妇认识她娘家的姑娘,以便日后和睦相处。

传承手艺

2010年第一次全国非物质文化遗产普查工作开展,时任全南县龙源坝镇文化站站长的廖永传一直积极配合该县文化馆开展赣南客家擂茶制作技艺申报、保护与宣传工作。2018年,廖永传被评为擂茶制作技艺国家级代表性传承人。赣南客家擂茶在

全南有着广泛的群众基础,传承人较多,目前已列入县级以上传承人的有廖永传、黄娥娇、廖晓清、陈秀英、方贤芬、危凌丽、曹水英、曹小清等。近年来,为保护和传承优秀的客家非遗文化,全南县广泛开展各项活动。进社区,结合国际博物馆日、文化和自然遗产日、“我们的节日”新时代文明实践等活动举办非遗文物图片展及非遗展示活动,传承人唱着敬茶歌,为居民舀上一杯可口擂茶,让市民近距离感受非遗技艺的魅力。进校园,在全南中学、四小、龙源坝小学等校园建设非遗传承点,发放《全南县非物质文化遗产漫画集》中小学读本,把擂茶制作特色课程引入“双减”课堂,主持“争做非遗擂茶小传承人”非遗讲座及非遗研学活动。进景区,在国家4A级景区雅溪古村设立的赣南客家擂茶制作技艺传习所,邀请传承人长期进行擂茶技艺文化讲授工作;景区用活“非遗+演艺”形式,吸引游客在农家乐体验制作乐趣。此外,全南县还对赣南客家擂茶、蓝巾帕等非遗的历史起源、演变路径、制作技艺等进行深入研究、系统描述,形成全面的数据化、信息化资料。

焕发技艺

2014年,赣南客家擂茶制作技艺成功列入国家级非物质文化遗产保护名录。2022年11月29日,“中国传统制茶技艺及其相关习俗”(含全南县赣南客家擂茶制作技艺)列入联合国教科文组织



赣南客家擂茶制作技艺国家级代表性传承人廖永传在学生研学活动中传授擂茶制作技艺。钟建伟摄

人类非物质文化遗产代表作名录。2023年11月举办的第六届中国国际进口博览会上,我省唯一以县域命名的进博会客厅——全南馆精彩亮相,客家擂茶制作等非遗技艺吸睛无数。

“客家擂茶传承千年,具有深厚的历史底蕴,游客亲身感受传统技艺、品尝特色美食,容易唤起儿时回忆,让‘头回客’变‘回头客’。”全南县文化馆馆长刘军伟介绍,为进一步助推非遗成果转化,全南县组织赣南擂茶传承人量化了客家擂茶的制作配方,将擂茶制成礼盒,入驻“全南好礼”文创旗舰店,作为当地旅游特产销往全国各地,让客家擂茶走得更远。廖永传等8位赣南客家擂茶传承人乘势而上搭上新媒体快车,由全南县委、县政府牵线,与本土网红“华农兄弟”“小师妹”等达成合作,共同为客家擂茶等代言,利用抖音、短视频活态展演、传承传习赣南客家擂茶制作非遗技艺。2023年6月,全南县荣胜园餐饮管理有限公司、肥记餐饮行政总厨陈敏烹制的《炒客家熏鸡》《擂茶冲凉鱼》菜品一举拿下第六届全国海峡两岸烹饪大赛个人特金奖。全南县多渠道拓展“非遗+旅游”的创新路径,在主要旅游景点开辟表演场所,安排擂茶舞等非遗表演节目,通过制作宣传画册、举办非遗晚会、举行非遗项目展演等,全方位展示赣南客家擂茶非物质文化遗产,做旺康养旅游市场。

“讲文明 树新风”公益广告

树立爱粮节粮意识 拒绝“舌尖上的浪费”

中共赣州市委宣传部 赣州市文明办 赣州市融媒体中心 宣

谁知盘中餐 粒粒皆辛苦

