

Concise Explanation of Hakka Culture in Gannan

Linfu Li, Sainan Zhang, Haibo Hu, Longhuo Wu*

Pharmacy College, Gannan Medical University, Ganzhou Jiangxi
Email: [*lffllf2001@126.com](mailto:lffllf2001@126.com)

Received: Jun. 3rd, 2015; accepted: Jun. 21st, 2015; published: Jun. 24th, 2015

Copyright © 2015 by authors and Hans Publishers Inc.
This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).
<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

Abstract

Hakka is short for the Hakka people with unique Hakka dialect, unique culture and unique emotion. Gannan is historically important center of Hakka and now is the largest Hakka colony state. This article will give concise explanation of the Hakka culture from Hakka folk and Hakka diet. Analysis of celebration such as Jiu Long Bai Xiang, Zhu Gao Huo Long and Gannan Cai Ca Xi, and analysis of food such as HeBao za, Yusi and Ai Mi Guo are exposed.

Keywords

Hakka Culture, Hakka Folk, Hakka Diet

赣南客家文化简述

李林福, 张赛男, 胡海波, 吴龙火*

赣南医学院, 药学院, 江西 赣州
Email: [*lffllf2001@126.com](mailto:lffllf2001@126.com)

收稿日期: 2015年6月3日; 录用日期: 2015年6月21日; 发布日期: 2015年6月24日

摘要

客家是指客家民系、是客家人的简称, 具有独特的客家方言, 独特的文化民俗和情感心态。赣南是历史

*通讯作者。

上客家人的重要集散地和当今客家人最大的聚居地。本文将从客家民俗和客家饮食等方面对赣南客家文化阐述，尤其是以九狮拜象、竹篙火龙节、赣南采茶戏等庆祝活动和荷包肉、鱼丝、艾米果等特色食物为代表进行分析。

关键词

赣南客家文化，客家民俗，客家饮食

1. 引言

客家的本意应该是指外来的人，就是相对本地人而言，流落南方的汉人就是外来的人。但现在说的客家则是指客家民系、是客家人的简称。客家是历史上由于战乱、饥荒等原因，中原汉民族逐渐南下进入赣闽粤三角区，与当地畲瑶等土著居民发生融合而形成的一个独特而稳定的汉族支系，具有独特的客家方言，独特的文化民俗和情感心态[1] [2]。赣南是历史上客家人的重要集散地和当今客家人最大的聚居地。本文将从客家民俗和客家饮食等方面，特别是通过对最具代表性事物的例举，对赣南客家文化阐述。

2. 客家民俗

客家民俗是因其古朴和充满浓郁的乡土气息而为世人所瞩目。民俗活动一年四季均有举行。如春节期间有龙灯、蛇灯、鲤鱼灯、马灯、狮灯等各种灯彩的表演；端午节有龙舟竞赛；中秋节有“放孔明灯”、“请月光姐姐”等活动。其中最为知名的有上犹“九狮拜象”、宁都竹篙火龙节、于都唢呐等。赣南还流行着不少土生土长、丰富多彩的戏剧、曲艺等艺术形式，有赣南采茶戏、宁都采茶戏、东河戏、赣州南北词、兴国南北词、宁都道情及民歌(山歌、灯歌、风俗歌、小调、号子)等，其中，又以赣南采茶戏影响最大。

九狮拜象是上犹县大型综合性民间造型艺术，其形成大约已有三百多年的历史。九狮拜象，即由九只色彩大小不同的狮子、一条多节缀连的蛇龙、一只大象、一只麒麟、一个牌灯和两锣鼓亭组合而成。龙、象、麒麟均为一色，唯有狮子色彩斑斓，形象也各有异。每只狮子由两人合擎，象两人擎，麒麟一人擎，小狮一人擎。蛇龙一般是九节，由九人擎。牌灯是整个龙队的指挥。牌灯上方扎有蝙蝠图样或花篮，中间写姓氏堂号，两旁装着贴有绘画图稿和剪纸花纹的小灯笼。锣鼓亭也很考究，亭内扎民间故事中的人物形象。锣鼓亭后面是蛇龙；蛇龙后面狮子；白象、麒麟在其中。锣鼓、鞭炮声中，龙灯队伍前呼后拥，相互穿插、游离戏斗，十分热烈、活跃、壮观。九狮拜象寓意必须尊重、崇敬大自然，上天才会庇护风调雨顺、国泰民安。

竹篙火龙节，是宁都县八月中秋节期间的一项独特活动。活动的主要内容是祭祀火龙神。禳神分两阶段进行。前一阶段禳火虎。从农历八月初一至十五日，每天晚上有七支由七个儿童组成的“火虎”队，他们每人手持一个毛竹编制的半圆形虎头，每个虎头上插上数十根点燃着的香，分别到每一户人家送吉祥。在这期间，每个村民小组要赶制竹篙火龙。竹篙火龙是一根长约3丈，圆约一尺的巨长毛竹，毛竹上半段横扎着一层层的竹片，每层竹片又扎着许许多多的火把，这些火把全用山茶油、菜油等浸泡过，以易燃烧。扎好后的毛竹成飞龙状。八月十五晚上，禳神进入第二阶段，亦即禳火龙阶段。晚8时左右，由8个村民小组组建成的7支火龙队依次来到火龙庙前的大坪上，他们将每根竹篙点燃，再将它们高高举起，共七七四十九根的竹篙火龙，把天空映得如同白昼。然后，按照抽签结果规定的顺序，各支火龙队依次绕着村子游神。红红的火苗充满着赤诚和希望，这是人们对光明的向往，对生命的延续、种族的

繁衍的希冀。他们渴求国泰民安，人丁兴旺，金玉满堂。

赣南采茶戏的舞台语言是当地客家方言。它载歌载舞，气氛轻松活泼，语言幽默风趣，融当地汉族民间口头文学、民间歌舞、灯彩于一体，具有浓郁的生活气息。其剧目多以喜剧、闹剧为主，很少正剧和悲剧。题材上多以下层群众、尤其是手工业工人、艺匠的日常生活为表现对象，尤其又以男欢女爱的戏情所占比重为大。其音乐唱腔属于曲牌体，以茶腔和灯腔为主，兼有路腔和杂调，俗称“三腔一调”。伴奏均为汉族民间乐器，主要有二胡类、唢呐、锣、鼓、钹和笛子等。其表演艺术特点，主要表现在小丑、小旦两个行当，曾有“三角成班，两小当家”之说[3]。最能表现赣南采茶戏特征的除了音乐，当数它的表演开工，歌、舞、戏三者并重。它的表演特征可以归纳为“三奇三绝”。三奇是：传统采茶戏表现的全是下层劳动人民的爱情与劳动垂涎，没有宫廷舞和才子佳人舞，此为一奇；大量的表演身段模仿动物的动作，并以动物的动作命名，此为二奇；歌舞戏相随相伴，以致有人认为是地方歌舞剧，此为三奇。三绝是：丑中见美的矮子步；风韵独特的单袖筒；优美动人的扇子花。

3. 客家饮食

客家人早期既多聚居山高水冷地区，地湿雾重，食物宜温热，忌寒凉，故多用煎炒，少吃生冷，在使用香辣方面更为突出，菜肴有“鲜润、浓香、醇厚”的特色。出门即须爬山，生产条件艰苦，劳动时间长、强度大，需要较多脂肪和盐分补充大量消耗的热能，饮食以烹调山珍野味见长，略偏“咸、油”。长期的迁徙流离及聚居地区经济发展滞后，客家人艰苦度日，就地取材，制备咸菜、菜干、萝卜干等耐吃耐留的食物，家居可佐番薯饭并抑胀气，出门可配野菜充饥，这便形成了“咸、熟、陈”的特点[4]。赣南客家人的食谱，既有吴越地区的酸甜菜肴，也有巴蜀湖广地区的辛辣食品，更有闽粤地区的酱腌味菜。又由于客家人虽则平日粗茶淡饭，但甚好客，崇尚祭祖及重视节令喜庆饮食，因人、因事、因时而有不同的吃法和不同的饮食习俗，饮食文化更是多种多样。目前，客家饮食主要分为两大类：一是家常菜；二是宴席菜。过去广大乡村一年到头家家户户都酿有醇美的糯米酒。一入冬月，便腌制板鸭、香肠、猪肝、猪舌头、鸭五件、牛肉巴、酒糟鱼等。来时招待贵客用酒酿蛋、擂茶；宴请和逢年过节吃“四盘八碗”，即分别用四个大盘和作个在碗盛菜，共十二道大菜。特色菜肴有荷包肉、鱼饼、白斩鸡、蛋皮、菜干扣肉、粉蒸鱼、捶鱼丝、三杯鸡、酿豆腐、炒东坡、小炒鱼、红烧狗肉、酿豆腐等。地方风味小吃有艾米果、九层糕、薯粉子、烫皮丝、凉粉、芋包子、薯粉饺子等冬。特色食品则有丁香李、酸枣糕、生姜、花生巴、柿饼、南康辣椒酱、兴国红薯干、会昌豆腐干、信丰萝卜皮等。

荷包肉又名状元菜，因用荷叶包扎而成，故又名荷包扎，起源于大余县。乾隆四十三年，大余人戴衡亨喜中状元，他让来家庆贺的人吃过宴席后，给每人送了一件礼物。这件礼物就是用荷叶包着切好的猪肉，因为是状元赠送的东西，老人们不好分拆开，就将肉连同荷叶放进木甑蒸熟。打开木甑盖，荷叶的清香和肉香便阵阵飘来，夹起蒸烂的猪肉一吃，味道极佳。荷包扎这道菜，不但配料要适当，而且制作的时候还得需要几分手上功夫。根据米粉与糯米的用量多少，荷包肉又分成了两派，一派为发源正宗地“大余荷包扎”，另一派为“南康荷包扎”，两派区别是：大余荷包扎和肉的时候糯米掺的多，米粉掺的少；南康荷包扎和肉是基本用米粉，糯米掺的很少。

鱼丝又称与你相思，是兴国县别具特色的小吃，如果用客家话叫出这个名字，它还有另一个叫得最普遍的名字叫“群鱼”。相传兴国县有位女子，嫁给了一位船工为妻。因为丈夫经常出门在外，为让他不贪恋外面的繁华世界，不忘家，便仿效制粉干的方法，以鱼肉和薯粉为原料，精心制成鱼肉粉丝，并取名为“与你相思”，让丈夫带着在路上食用。丈夫每吃到鱼丝，就会想起家中的娇妻，所以，总是按时回家与妻子欢聚，决不留连在外。左邻右舍的女人们，纷纷向船工妻子取经，兴国鱼丝的做法也流传开了。

艾米果在遂川、万安、泰和、吉水、赣县、兴国、安远等地都享有盛名。其做法不一，但大致相同，尤其取材都是来自于艾叶草，以鲜艾加碱煮至烂熟，滤干水，捣成艾泥，再对半配上干糯米粉揉匀，然后分成小坯，包馅上蒸笼，旺火蒸熟即成。馅料为糖、猪油、芝麻粉。形状一般为饺子状，但也有一些地方做成圆形。传在晚清时期，有个姓艾的女人，人称艾嫂，在修水县城清云门外搭了个小茶棚摆设茶摊。为招来顾客，就试用这种艾叶和糯米粉做成包有糖馅、形似饺子的点心应市。哪知这玩艺竟清香可口，色似翡翠，一时门庭若市，供不应求。后有儒者慕名而来，品尝后称赞名不虚传，遂问此品何名。艾嫂笑对来者无言可答。儒者见艾嫂热情和蔼又胖乎乎矮蹬蹬的，而这玩艺又是用艾叶和米粉做的，就把它称作艾米果。从此，艾米果这道点心就传遍全县，成为春季应时佳点。

参考文献 (References)

- [1] 罗常培 (1950) 从客家迁徙的踪迹论客赣方言的关系. 北京大学出版社, 北京.
- [2] 刘纶鑫 (1998) 论客家先民在江西的南迁. *南昌大学学报*, **29**, 106-111.
- [3] 蓝文, 成宁, 张宇俊 (2011) 江西客家采茶戏的传承与发展及校本教材建设的研究. *林区教学*, **12**, 106-108.
- [4] 罗亦可 (2007) 从客家饮食谚语看客家饮食文化. *牡丹江大学学报*, **16**, 39-41.