

客家文脉【花地·围龙】

我是故乡的一滴水

□赖俊权

(一)

清明回乡，早晨从梅城出发，滂沱大雨，经梅汕高速直行，车至梅南、水车地界，雨势渐小，过低院坝时，天气放晴，在翁江新桥一带会合亲人，齐上附近的凤凰山扫墓。每年的清明，我总是回乡，祭祀祖先，也怀念少年时光。

站在翁江新桥向下望，这一片平畴的沃土，是我儿时的乐园。上世纪60年代末，我出生于江边圩镇。这里曾为古老民族的聚居地，早在隋唐年间，南方的会族成为这片土地的居民，会坑便成为这里的地名，一直沿用至今。翁江，古称蛇坑，明清以来为粤东著名的重镇，韩江上游重要商业码头。由于交通便利，会坑通过陆路把潮州、汕头、揭阳、汤坑、丰良等与梅县、兴宁、五华等周边墟镇连接起来，货物集散容易，被称为“八县人赴墟的地方”，商旅辐辏，非常热闹，素有“头松口、二会坑、三丙村”之说。

每逢农历二、五、八墟期，附近乡村及几十里外的肩挑商贩，熙熙攘攘，热闹非凡。旧时

(二)

自有记忆以来，独喜文字。八九岁在农村帮忙烧火做饭、做家务，偶有灵感，文思涌动，后来就开始有了写日记的习惯，一直坚持了几十年。泛黄的日记里，虽字迹潦草，却是我最初的情感与向往，内容的文字也与这片土地息息相关。

犹记得1987年在母校梅县区翁江中学，我与一群志同道合的同学创办了畅想文学社，并成为首任社长。在学校老师的鼓励下，我们利用课余时间出墙报、出专刊；犹记得1988年几位不同年龄的同学结伴兄弟姐妹，相互鼓励，至今分布在全国各行各业，贡献青春年华；犹记得当年村头的小溪，家门口的龙眼树，以及当年老师的教诲、同学的友情，甚至是一起去郊游、畅谈理想的情景……故乡的一切，那山、那水、那乡愁，仿佛就在昨天。

记得童年时，春暖花开，草长莺飞，放风筝、钓拐子、放牛放羊、喂鸡喂鸭，田埂上，自留地菜园里，水塘边，到处是我们的身影。

可惜1989年高中毕业后，我离开家乡到上海读书。19岁的男孩四海为家，追寻自己的梦想。此后，无论是在最初学习、创业之地上海，和一群文友相约外滩谈文学；还是后来在深圳工作

的地方办厂，甚至是派到各分厂从事技术与商业，我始终与文学不离不弃。

这几十年来，我打过工、开过店、办过公司，也搞文学、学摄影、做设计、当编辑……但无论走在哪里，做什么工作，无论生活在上海、深圳、广州、惠州还是回到故乡梅州，文学一直是我心头的最爱。

我至今保留了诸多文友的来信，时常梦见我在深圳工作的日子，与一群来自五湖四海的工友在车间工作；忘不了我回到家乡梅州创业的身影，当年适逢大型电焊，半夜眼睛疼痛流泪，睁也睁不开；也忘不了夏日炎炎深入家乡山川与一群文友、摄影采风，以及我挑灯夜读、读书写作加班至深夜的情景。

(三)

生于文化之乡，游走于文字，我依然天真、浪漫，是一个微笑着面对世界、快乐追求生活、钟情文字、祝福天下的人。2008年后，我开始编辑文字，出版各种杂志、图书。当年网站兴起，我也受邀在网站倡导弘扬客家文化、红色文化。聚一泓水，广结善缘，我们与

客属各地的文友谈文学、谈摄影、谈本土文化，倡导故乡原创文学力量……苦历千山，询经万水，文章经济，是在历练中出来的，方为真才实学；每一个人的潜力都是无限的，有什么样的心态，就会有怎样的业绩和生命质量，积极健康的心态是个人和企业成功的资本，也是最核心的竞争力。用心去做，主动去学，总会有所收获。

成长的路上，我也不断调整，屡败屡战，不断超越。目前，我仅藏书就有5000余册。读书、写作，弘扬文学、文化，已成为我生命中最重要的部分。

这几年，我也时常回到老家，去看老街、看山看水看田园，看老屋、菜园、老街，去小时候玩耍的地方，与儿时的伙伴聊生活；工余傍晚，用脚步丈量故乡热土，为家乡文化做一点力所能及的事。用一句话概括，我的一切光荣和梦想，都离不开家乡的那片土地、那条河流、那群村人、那萦绕的乡音和乡情……

我是故乡的一滴水。水流万里总思源，不管生活在哪里，不管如何生活，故乡永远是根，也是我力量的源泉，融进我的血液和生命里，无法抹去！

艾是客家香

□陈远飞

月是故乡明，艾是客家香！

很多时候，食物的味道，不是一下子就能品透的，也不是单纯用好吃或好闻来衡量。同样，一种食物，往往有人喜欢，有人讨厌，还有从讨厌逐渐变喜爱，竟至欲罢不能、割舍不下的——如客家艾草，就是如此。

春天来了，出门踏青，路边的柳树吐出新芽，你可以把感受新鲜绿的方式转移到“吃”上。

如果非要选一款点心代表客家，青团肯定是高人气之选。如果非要选一款点心代表客家，那必定是艾草。

在全国各地，青团有不同的叫法和做法。上海、宁波叫青团，苏州叫青团子，杭州叫青团子或清明团子，客家地区叫艾草。这个团子与中秋月饼相同，都是节气食物。

春天的滋味讲究一个鲜字，青翠软糯的皮包裹着油润香甜的馅，吃起来让人满足，咬一口都是新鲜的味道，扑面而来的皆是春天的气息。

袁枚的《随园食单》里记载了青团的做法：“捣青草为汁，和粉作团子，色如碧玉。”把绿色植物磨成浆，加入糯米粉，和成团，包料煮熟。传统上通常用艾草作浆，也有的把艾叶切碎直接和进馅料里。新鲜艾草的香气可以中和馅料油腻的口感，但艾草的“野菜香”并非人人都可以接受，制浆的时候既要保留香气，还要兼顾味道，工序繁琐。

艾是客家香，人是家乡亲！有人说，来到梅州客都，没有品尝过这三样东西都不算是真正来到客家，艾草、娘酒、酿豆腐。

食物的味道，胃是有记忆的。艾草不仅是食物，更是对家乡眷恋的味道。

古巷

□李美秀

我一直在思考，该以一种怎样的虔诚来描述故乡的古巷，斑驳的，圯圯的，充满幽怨与神奇色彩的？仿佛都不是。故乡的古巷以独特的韵味和孤傲的姿态，矗立在留隍古镇的一隅。她恬淡、孤寂而又悠长，仿佛一位经历人间沧桑后风烛残年的知性女子，正以丰富的阅历回顾生命的点点滴滴。

戴望舒在《雨巷》诗中期盼遇上了香一样的结着愁怨的姑娘，我想，对于一位常年奔波在外的游子而言，就是斑驳墙垣的小花小草，都足以让人流连忘返，更何况是巧遇故乡人，三两句浓浓的乡音，更足以让人敞开心扉，畅叙幽情。古巷是狭窄的，但古巷承载的历史却是深厚的，古巷里来来往往的村民，心胸是开阔的。留隍古镇的大街小巷曾经是一道繁华的风景。据老一辈人介绍，繁华的街道横穿着一条条曲折的鱼肠小巷，有后井巷、山头顶巷、当铺巷、鸭仔巷、李厝厝巷等。民国时期，古镇是韩江边上商贸重镇，生意兴隆，交通繁忙。每逢小镇圩日，山里乡民上圩易货，挨肩搭背，更是水泄不通。古镇的小巷都有他们自己的历史积淀和凄美故事，随着时代变迁，古巷见证着当地人民生活由落后到崛起的历程。

古巷的鸭仔巷，顾名思义，里面有啾啾乱叫的小鸭诞生，养着活蹦乱跳的鸭苗，小鸭是乡民的生财之路，给百姓带来生机与希望。犹记得幼时跟随着母亲赶集时买鸭苗，如今几十年一瞬间，这里依然简约、洁净的深巷藏着往事。独自行走其间，仿佛听到慈祥的母亲与卖鸭人的讨价还价之声，看到卖鸭人一惊一乍的表情。也是在那个时候，第一次发现年轻帅气的母亲原来是语言天才，我为此自豪了许久。古巷至今，旧时热闹的大宅子如今门庭冷落，老屋斑驳的大门留下岁月的沧桑，门楼顶上长满墙头草，成了小鸟的天堂，院内杂草横生一派荒凉，静悄悄无人烟，不由让人怀想“时间都去哪儿了”，人们都到哪儿了？

此后的时光中，我像一条穿梭的小鱼，游走于古镇的大街小巷，闭着眼睛，我可以量出后井巷到农民街的距离，甚至能数出沿途台阶的坎数。我对故乡的古巷太熟悉了，熟悉得就如自己的掌纹。离开古巷在外颠沛的日子里，古巷的小花小草，乃至带着潮汕口音的吆喝声，时常在梦中浮现，醒来忽觉泪眼迷蒙。

怀念一座城，是因为城里还有他怀念的风景或牵挂的人。是的，我怀念留隍古镇，因为镇里古巷的一切已经深深地嵌入我的生命中，流淌在我的血液里……

梅州文苑

四月芳菲

赖俊权 摄



酒糟

□李松龄

每年冬至蒸的酒，在春节前起出，挤压出来的酒，我们称之为客家娘酒，娘酒的渣就是酒糟。酒糟醇香浓郁，一粒一粒，两头尖尖，身子稍扁，扑鼻的酒香让人不忍放开。阿妈做酒时已下了红曲，让它们一个个红灿灿的。

儿时的艰苦岁月，手巧的阿妈随手将酒糟变成一道美味的甜食：切碎生姜，用猪油爆香后，倒入酒糟，放入清水，滚透后，加入糖，拌点薯粉，一锅酒香满屋飘。舀一碗，迫切急了，只想把一锅酒香吞下，酒糟也精灵得很，赶紧趁热溜下喉去。第二碗才能细品，原本被压扁的酒糟，如今又鼓鼓盈盈，粉红粉红，咬上一口，甜、香、滑、爽一齐来，真过瘾！这是含在酒香里的甜，自然在清爽滑润之中。后来生活好些了，煮酒糟时，阿妈会煎上荷包蛋，煎得香香的，金黄金黄的，在酒糟中煮透了，却又又是人间美味补品。往后，生活更好了，除了留点配菜的酒糟在料外，全都送人喂猪去了。有时候想起解馋时，直接把饱含娘

酒的糟煎蛋煮上，自是风味独特。

以往的岁月，酒糟还是珍品。阿妈把剩余的酒糟，拌上盐，在围龙屋里家家送上一碗。围龙屋一直传承着阿妈做的酒糟特别香，配起菜来仍旧酒香四溢，仍旧有甜劲，家家都会用瓶装好，以配待客之用。客家人炒素菜喜放酒糟，素菜中有炒苦苣菜，加一小勺红糟，马上苦尽甜来，菜鲜显。炒菜心更是甜上加甜，让人觉得生活就是如此美妙。春天来了，春笋满山坡，嫩嫩的春笋经过焯水，加入红糟、咸菜清炒，味道比肉还鲜甜。炒荤菜呢，更是少不了。炒黄鳝，在放入蒜头姜片的同时，红糟也落进去了，待酒香气四溢时入黄鳝爆炒，不放水，炒干时，入酱油加盖，煨至水干放入已装盘的苦苣菜上即成，这时，肉香蒜香酒香菜香一齐扑桌上。焖兔肉，客家人喜欢家养吃草兔肉的美味，只放姜、红糟和盐，炒干水分后，放水焖至水干，肉不烂为

佳品。还有很多的菜，客家人都用红糟作佐料，这样的菜像姑娘，色泽红润，饱满水灵，很有鲜活的韵味。

儿时阿太（曾祖母）就说过：红曲暖胃消食健脾。我们偶尔发烧生病，阿太总是让阿妈煮一碗瘦肉汤，汤中一定加红曲。平时我们煮鸡蛋汤也一定放红曲，远渡南洋的客家人，回家后一定要带上的也是家乡的红曲。后来，读了《本草纲目》“红曲”一词：红曲有开胃暖胃平胃气消食之效，亦有健身补血之功。深深佩服不识字的阿太是如何懂得的，或许是受到在南洋行中医的曾祖父影响。

在阿太那个时代，交通不便，家居深山的客家人出入艰难。春节时，有的家庭把养了一年的猪宰了，有的家庭买多一点肉，都考虑着春耕大忙时怎样才能吃上肉，客家娘酒的保存方法给其极大的启发。于是，人们把肉切得厚一点，加入盐和红糟煮熟，装入小罐密封好。密封泥就地取材，用田里的泥和上草木灰充分拌匀糊上即可。

四月桐花白如霜

□黄慧良

山谷，两山间低凹而狭窄处，其间多有涧溪流过。梅州地处山区，有着或长或短、或宽或窄的山谷，城北的桐花谷就是其中之一。

站在桐花谷口，远远望去，高高的梧桐树挺拔而立，桐花傲立枝头。人流如织，歌声，笑声，还有鸟鸣声，在山谷间此起彼伏，唤醒郁郁葱葱的老树。谷口的凉亭里，一字排开的桌子上，摆放着做工精致的图案和颜色。干光肉丸、干才炸豆干、玉米李果、群益枇杷、银蓉桑葚、玉西树葡萄、中村玉米等农特产品，让人食指大动。

盛开的梧桐花就像一团团浮动的云，将一树芬芳撒播在空中。“凤翱翔于千仞兮，非梧不栖。”桐花作为美的生命，在悠长的岁月里，被文人墨客描绘、赞美。拿一朵桐花在手，中端详，放在鼻子上嗅一嗅那略带药香的奇异气息，你会心旷神怡。梧桐花的花朵呈小小的喇叭形，白色的花瓣，紫色的花蕊，鲜而不艳，馨而不腻。小小的花朵彼此相拥着，堆砌成一束傲立枝头。清风拂过，梧桐花便像降落伞一个

接一个地飘落下来。开也烂漫，落也缤纷，堆在树下的桐花，最后融入土地，为绿叶供养，为枝干加劲。

沿着山谷的栈道，一路前行。涓涓细流从山顶顺势而下。粗壮的枫树枝叶茂，与梧桐树相生相存。

来到山上的观景台，只见一位身穿白裙的女子坐在树下，在青山绿水间弹奏人与自然的和谐。玉指在古筝的弦上轻轻滑过，一阵弦音腾空而起，婉转流连。群山寂静，随风飘落的桐花似乎也被优美的旋律所吸引，纷纷落在古筝上。那白中带紫的桐花，醉卧弦上，就像古代美女不胜娇羞的模样。

抬头望着往上“攀爬”的栈道，继续前行。在接近山顶的位置，迎来红色古驿道，这曾经是梅州通往江西的必经之路。

顺着山势往下走，在山谷里有一片果园。缀满枝头的李子就像一颗颗翡翠，给有点劳累的游客带来望梅止渴的体验。穿过果园，顺着流水的方向，回到桐花谷口，只见桐花在风中飘舞而下，仿佛在欢送人们结束这趟山谷之旅。