

浅析客家民系文化和语言的关联性

文/肖飞华

摘要：赣南是客家人的先民由北南迁时候的必经之路，不少客家人的祖先还会有过在赣南的居住史，而且，直至今日，赣南也仍然是客家人的重要居住地之一。除了两个西南官话的方言岛和极少数几个范围很小的闽南话方言点之外，整个赣南都属于客家方言区。赣南客家话与粤、闽客家话在一定程度上有着很多相同相似之处，但在某些地方也存在明显的差异性，有着自己的特征。

关键词：赣南客家话；地域概况；语言特征

客家民系何时形成，史学家有不同的意见。语言是一个民族或民族支系形成的重要标志之一。语言的发展和居民的迁徙、宗教迷信、生产活动、风俗习惯等有着密切的呼应关系。语言的材料如果会与社会历史相互印证，则更能说明现象的本质，故本文试图从语言视角来观察客家民系的文化风貌。

一、客家方言的形成

客家方言是一种语言的地方变体，也是一种共同语的继承或支裔。方言的形成主要体现在语音和词汇上与公共语之间有差异。客家方言的词汇中还有一大批词语的说法与中原汉祖语乃至与其他汉语方言不同。举例如下：

客家话	普通话	客家话	普通话	客家话	普通话
热头、日头	太阳	屋下	家	妹子	女儿
星宿	星星	户山	门槛	家官	公公
头额	头	尿窖	厕所	家娘	婆婆
烧	柴、草燃料	窿	洞	婿郎	女婿
岭	山	学	告诉、告发	嘴燥	渴
地	填	天放	忘记	做家	节省
惜	疼爱	跌	丢失	拖箱	抽屉
睡目	睡觉	鸡卵子	未下蛋的母鸡	槲头	锄

以上词语材料表明客家话自唐、宋开始在继承中原汉祖语的词语时，有些词的词义有所转移或用法有所改变。有些词则使用不同的说法或者另创新词。这也表明唐、宋之际客家方言在逐渐形成。

客家先民乃古代中原一带的汉族居民。他们南迁始于东晋，但大批南下是在唐末。他们到达赣、闽、粤山区以后，由于地理环境和自然条件的限制，不易受到外来的影响，加上前列的宗族观念和保守思想，使他们增强了对外来影响的抵抗。在当地，他们征服了土著之后，一方面逐渐同化了土著居民，另一方面也吸收了土著的语言和文化。在这种特定的条件下，到宋形成了一个庞大的社会群体和社会区域，语言也就在这时发展为与中原汉语有一定差别的独立系统。宋人周去非的《岭外代答》、陈一新的《瞻学田碑》和王世懋的《闽部疏》都谈到虔南诏居民的语言近于汉音而与南方其他汉族的语言不同。这就是语言材料

和社会历史互相印证的一部分考察。

另外，我国畬族早在公元7世纪隋唐之际就已劳动、生息在赣、闽、粤三省交界的地区，也即客家人的早期集散地。宋代以后畬族人陆续向闽中、闽北一带迁徙。明、清时始大量出现在闽东、浙南地区。现在地处闽语、吴语区的畬族在本民族间仍然使用一种客家话。这是宋时他们从客家早期集散地带去的语言。这一点也证明客家方言在宋代形成。

二、客家人的文化风貌

语言是体现文化和认识文化的一个信息系统。一个民族的文化发展成果都会凝聚在语言中，因此它是人类文化的载体。下面我们通过一些词语来观察客家人的饮食文化和观念意识。

（一）饮食文化

食物与人类的生存息息相关。客家人的一些饮食，既继承了中原文化，又有从麦作文化演变为畬田文化的表现。

周秦时期，中原汉人以“禾”指称“粟”（即小米），后来泛指“谷类”。客家先民南迁以后受到百越民族稻作文化的影响也在住地种植水稻。“禾”一词改指“稻谷”。在客家语言中不使用麦作文化的“碾子”一词，而使用稻作文化的去谷壳的工具“砻”，碾米的工作“碓”“磨”，蒸饭工具“甑子”。过去还使用过一种叫做“饭囑哩”的，是用一种草编织而成的袋子，将米装进去捆扎好，放入水中煮熟，米饭有一种特殊的香气。这种饭袋便于上山劳作的时候携带，日本学者周远生先生在《客家的食文化》一文中曾经提到。

客家人喜欢吃“茶泡饭”和“汤泡饭”。早、晚两餐则吃粥或者我们称作“擂茶”的饮品。这是客家人在长期艰苦生活中养成的习惯。客家人耕种的地方并不是平缓的平原地带，而是山区，重峦叠嶂的山林催生了梯田文化，稻谷的产量也是不多的。那个时候，劳动强度大，生活却艰难。真的能够“前锅煮粥后锅活（蒸）番薯”就好了，许多时候是吃番薯头、

番芋渣度日的，饥肠辘辘是很多过来人不能抹去的记忆。客家人有句俗语：“有米煮粥唔怕稀，只怕三餐断火烟。”这都成为客家人耳熟能详的谚语。

客家地区有一些食品的名称具有特殊的含义：

米果。这是类似于年糕的一种食品。把蒸熟的糯米饭用碓子锤成粘板块，然后将它捏成长圆形，盘成蛇一样放在容器之中，用来祭祖。清明扫墓或者过年的时候食用。远至四川凉水井的客家人至今仍用此词。

芋子梭哩。这是一种类似北方“饺子”的一种食品。用芋头掺和白薯粉代替白面皮包肉馅，形状和客家人织布用的梭子一样，故命名为“芋子梭哩”。包剩下的皮可以做成像北方的“猫眼儿”炒着吃。用蛋液煎烤成皮子包肉馅的叫“梭哩蛋”。客家先民到南方以后不种植麦子，原来习惯吃的食物只好改为用山区常见的东西来仿制。

肉丸。这个是仿照肉丸而做的一种食品。原料不用肉，而是用白薯粉掺入萝卜丝煮成丸子状，炒着吃或者油炸吃。

鱼丸。这是仿照闽、粤人的“鱼板”做成的食品。原料不用鱼，而是用豆腐磨碎，加入白薯粉和肥猪肉蒸成的豆腐糕点。吃的时候蘸上作料，酒席上可以待客，也可以在节日的时候食用。

仙人冻。一种客家地区特产的被称作仙人掌的植物煮成黑水，掺入白薯粉或者米汤，熬成冻状的食品。像黑色的豆腐，浸泡在冷水中，吃的时候捞上白糖，夏天做冷饮去暑。

炸薯包。把山药、芋头、板薯等在插钵里搓烂，加入面粉和糯米粉，捏成圆形在油锅里炸制而成的食品，过年食用。

龙床屉。以米粉代替面粉做成皮，包上肉馅放入笼屉里蒸制而成的食品，待客用。

以上几种食品充分表现了客家人在贫困的条件下善于改变环境，把山区作物（薯、芋头、豆等）精心制作，终于使得有些食品登上了酒宴的大雅之堂，也体现了客家人艰苦奋斗、勤俭持家、善于改造世界的精神。

（二）观念意识

世界上有许多民族常赋予食物以特殊的含义，使食物具有寓意。客家人崇尚勤俭、团结的精神。他们常常利用食物的名称和寓意的词语谐音或同音使食物具有寓意。如芹和勤同音，年初一必须吃芹菜，希望家人来年勤奋；葱和聪同声，小孩子吃葱变得聪明；蒜和算同音，妇女吃蒜，居家会算计过日子；人人都吃鱼，寓意家中“年年有余”。也有以食品性质赋予寓意的，吃米果（有黏性）表示族人、家人团结。有一首客家山歌也是用食物名称和所带有的寓意词语

同音相编的：

天上月光亮堂堂 芹菜韭菜排成行
郎食芹菜勤思妹 妹食韭菜久想郎

客家人在使用亲属称谓时，为了某种目的，有时候避免使用亲密称改为疏称，或者避免使用疏称改为亲密称，即称呼和辈分不相合。如对称父亲时不用“爹”或“爸”而用“哥哥”（引称时用“爹”）；称哥哥多用“老伯”；称祖母用“姐姐”。起初可能是怕命相克，小孩子不好养活改用疏称或者亲密称。后来这种目的成了惯例，不再带任何目的而如此称呼了。

客家人给男孩取名字常常喜欢用“狗子”命名，表现了客家人对“够”的观念的改变。这是因为狗的生命力顽强，对主人忠诚，父母希望儿子能像狗一样好养、好活，对父母孝敬。他们也常把家中养的狗取名为“来福”“来富”之类的名字，希望狗给家庭带来好运。

客家人还有一些很有意思的迷信观念。比如有些地域的客家人听到喜鹊叫并不高兴，不认为是喜事，而认为是传报不吉利的消息，要吐上几口水消灾，因此有的客家人将喜鹊说成“猪屎鸟哩”或者“屎缸鸟”。另一方面，客家人不把“雷”看作是不利于人类的自然灾害，而是把“雷”人物化，认为是善恶的判官，尊称为“雷公”，凡做恶事的人就会被雷公劈死。

客家话里常常有不少做人的道理。这些语言都体现了客家人追求高尚的精神世界，如：

不要人心不足蛇吞象（不要太贪心）
不要老鼠没个隔夜粮（要节俭）
不要半壶子酒咕咕隆隆响（要踏实，不浮夸）
龙床不如狗藪（不吐富贵）
家哩唔和外人欺（要团结）

客家人的村庄多以姓氏命名。“村庄”一词不用“村”“庄”，而用古词“坊”，如童坊、罗坊、涂坊、谢坊。

参考文献：

[1]罗香林著.客家源流考[M].北京:中国华侨出版公司,1989.

[2]袁家骅.汉语方言概要[M].北京:语文出版社,2001.

作者简介：肖飞华（1984—），女，江西赣州人，馆员，陈列宣教部主任，研究方向：客家文化、文物博物。

（作者单位：赣州市博物馆）