

走进传统村落②

在广西南宁左江岸边,有一千年古村,名唤扬美,亦号“小南宁”。此村三面环水、负阴抱阳、圩市繁盛、人杰地灵,自古以来,便是海上丝绸之路西江水道和路上丝绸之路茶马古道有机衔接的重要门户。

古楼、古宅、古码头,古路、古碑、古河口……在扬美,中原文化和岭南文化相互交织,水埠、街市、风俗氤氲着绵延千年的烟火气。2012年,扬美村被列入第一批中国传统村落名录。

相传,北宋皇祐年间,狄青率军南下,留戍官兵卸甲后,落户于左江岸边,渐成村落,时人因见当地小金樱白花飞扬,故以“白花村”称之。时光流转,后人见清溪扬波,故改名为“扬溪村”。再后来,为彰显祖宗功德,将“扬溪”改为“扬美”,又作“杨美”。

明代地理学家徐霞客曾路过扬美,《徐霞客游记》载:“又三里,为杨美,亦名大湾,盖江流之曲,南自杨美,北至宋村,为两大转弯。”

熙熙攘攘 各乡通津

细雨绵绵,脚下的砂石条被浸湿,不知走过多少人的石阶,更加湿滑。亏得踩到岁月侵蚀的凹槽处,才勉强站定。两侧的枝丫争着探出头,搭起桥,将水埠台阶上的天空遮了大半。顺着“绿桥”造就的通道向下望,水陆交界处,一只乌篷船静静地浮着,别有一番诗情画意。

古商埠码头,扬美村现存建筑面积最大的古码头,始建于清代嘉庆年间,宽3米,台阶88级。据传,乡老将族中公款、摊位租金、庙堂募捐所得会合,托人前往崇左太平府买石,经舟楫运载而归,群众出力搬砌,如此建成。

扬美,因水而兴。古时广西山多路险,仅扬美周边,左江上游有烟墩岭、勤香岭、百六岭、牛行岭,下游有糯稔岭、糯连岭、杀狗岭、糯稔岭。因此,走江行船,便成为人们日常出行、商业往来的首要选择。自扬美顺江而下至南宁,水路半日可到;自南宁西上,则需一日有余。客船、商船、工作船,多愿意在此停泊,扬美也因此成为远近闻名的商品集散地、交易地、中转地,并形成独具特色的码头文化。

以前,古商埠码头,帆樯如云,甚是繁华。扬美村党总支书记许建林说:“码头治安良好,运营有序,掌灯时分,闸门一闭,便不再允许出入。来往人员,必须明火入巷,否则以匪类论处。”

村里老人讲,扬美码头共有8处,自上游而下,分为新街埠、古商埠、细湾埠、大埠、那晚埠、梯云埠、杜屋埠、龙船埠。这些水埠各有特点,如大埠常供挑水、洗衣、洗菜,后转商用;菜埠、耕牛则多从龙船埠上岸,故也称为“牛埠”等。

梯云埠也极具名气。1915年,乡绅梁运德倡建梯云码头,旧名梯级,石阶共110余级,长百丈,广二轨,冬春水涸,距水面十余丈。《扬美梯云码头碑记》载:“扬美之有水埠,由来古矣。前瞰江滨,后比村落,行者汲者,熙熙攘攘,各乡通津也。”

如今,扬美已通二级公路,水路对扬美的通行作用大为降低,原来“正音前汉叶,奇货左江通”的风光不再。“现在码头周边停着的船,都是用来做餐馆的,城里人乐意来,商家生意很好。”许建林语气骄傲,又带着几分对往昔舳舻千里的眷恋。

飞檐翘角 市肆林立

自大门外往内看,五进四天井,后一进的房厅总比前一进为高,视野也慢慢缩小、聚焦,最后只能看到第五进小小的一角。此建筑犹如一堂叠着一堂,故曰“五叠堂”,取五福临门、步步高升之意,整体坐北朝南稍偏东,面阔10米余,总进深超50米,为清嘉庆年间所建。

五叠堂气势恢宏,本已难得,功能分明,则尤为值得称道。旧时,五叠堂主以销售豆豉为生,生意做得很大,与龙州、百色、南宁、梧州、广州,乃至南洋都有贸易往来。在村里干了十来年的导游杜言係介绍,为方便营销,五叠堂被充分利用。第一进为门厅,供产品展示;第二进为会所,洽谈业务;第三进为神厅,供奉祖先;第四进为发酵房,生产制作;前四进构造相似,雅致明亮,唯有第五进为阁楼,供女眷居住。

细细观之,五叠堂大有玄机。屋顶盖瓦多由玻璃制成,采光很好;木椽上覆瓦篷,以防雨水侵蚀;瓦当造型别致,遮蔽檐头。所用支柱均为楠木,经久不坏,崭新如故。承柱下方的柱础底层四面、中层八面、上层为鼓的形状,俗称四平八稳太平鼓,寓意太平安康。大门的门眼,阴铸篆文福祿二字,屋檐下,绘着蝙蝠、仙鹿、仙鹤,为福祿寿全图;锦鸡和花卉,是为锦上添花;南山寺、水波、蟠桃,象征福如东海,寿比南山。

如果说五叠堂是扬美店面建筑的集大成者,那么,临江街就是扬美古街的集中体现。

古时,江上往来的货物,进入扬美,必经临江街。

临江街路面由青石铺就,大小不一、参差结合,约莫已有180余年历史。临江街道路两旁,飞檐翘角,市肆林立,有扬美唯一一幢明代民居,以

及46幢保存完好的清代民居。

明代民居,为穿斗式,从正门到里屋,两侧平行立着七根蚬木柱子,因此也叫“七柱屋”。清代民居则更为细腻讲究,屋脊、屋顶、漏花窗上,常有各种精美雕饰,诗文传说、花草鸟兽,不一而足,刻工精巧,画技上乘,寓意吉祥。

家住临江街的班文强年近古稀,他家班屋的年头比他的年纪大4倍,青砖夹泥砖建成,叫“铁包金”。有一扇门板中间钉着一块小板,据说是1950年解放军过路,借门板搭桥过河,门板被马踏断,一位指导员专门补好还回,还额外拿出5枚东毫银币作为补偿,村里人称此门为“军民门”。如今,班老爷子平常下下象棋,拉拉二胡,练练字,日子很悠闲:“在老屋下乘凉,最舒心了。”

崇文重教 古风绵长

扬美希望小学操场旁,一株近百年的木兰树后,魁星楼巍然屹立。整座楼始建于清乾隆元年,道光二十年重建,为重檐歇山顶,红檐、青砖、蓝瓦,金顶铜铸,上有玉龙正脊,嵌火焰金球,垂脊和戗脊的端部有吻兽,惟妙惟肖。

登阁而上,至第三层,上奉一神像,即是魁星。民间传说,魁星主宰文章兴衰,掌管文人命运。神像右手执笔,左手拿书,右脚提似踢斗,左足踏于鳌头,形成独占鳌头之态。一楼端瑞来天地,千载文光射斗牛。漫步阁中,身随步转,魁星手中的笔似乎也随人而动,步停,笔也停,妙趣横生。

南宁市江南区文化广电体育和旅游局局长唐柳青说:“自上世纪90年代以来,相关部门多次大修魁星楼,自治区还专门拨款50万元,予以修缮。”

魁星楼保存如此完好,足可见扬美人崇文重教之风。据《扬美村志》记载,明清时期,扬美共34人考取功名,其中,举人6名,贡生23名,廪生5名。

扬美村今存15通古石碑,《通乡士庶设立禁约永远碑记》则是其中最具有代表性的,这块距今200多年的古碑,内容全是关于圩市经营。

“一议圩市所有一切屠宰,无论皮肉下水,不得灌水、搭骨、喂盐。如有灌水、搭骨、喂盐,实有害人,任从本乡、外乡人等捉报,众议罚银三两六钱正归庙。”不得卖注水肉,圩场不可乱搭乱建乱放,圩长要保证圩市治安,乡保要维持圩市公正等,都在碑文中一一注明。

阅怀先辈,循规仰古风。如今,村里不仅买卖公平,就连邻里纠纷琐碎之事,乡亲们都用规则解决——去“八姑议事堂”。村委会副主任梁彩丽人称“八姑”,是个热心肠,谁家要是有了矛盾,头一个想到的,就是找她调解。梁彩丽说:“小议为家,大议为村,大伙儿聚在这里,平心静气聊一聊,就解决了。”此外,“八姑议事堂”现已成为扬美村党建新阵地,村干部每月来此议事不下两次。

美哉!从古迹到风俗,从外到内,扬美之美,实在令人着迷。近年来,江南区为了让这种“美”永续流传下去,投入大量人力物力财力,推动扬美村传统村落保护和发展的。斥资约1.18亿元,完成8公里的江西镇至扬美古镇二级公路建设,解决村民出行不便的难题;投入数千万元,实施古建筑保护性维修、公厕改造、房屋外立面改造、水体综合整治等项目;新建景区候车厅、安全广播系统、增设游客休息座椅等。

“江南区已经编制了《扬美村传统村落保护发展规划》,即将出台《扬美历史文化名村保护规划(2020—2035年)》。6月14日,南宁市人大常委会正式向社会各界公开征求关于《南宁市扬美古镇保护管理条例(草案)》的意见。相信不久的将来,扬美村一定会更美好。”唐柳青说。

图①:方柱圆拱的临江街古街门。

严立政摄(人民视觉)

图③:扬美古道。

徐鲁平摄(人民视觉)

图④:扬美俯瞰。

严立政摄(人民视觉)

游览贴士

在南宁乘地铁1号线,于鲁班路站B出口出站,在大学东路广西超大旅游集散中心乘坐南宁—扬美专线车,票价17元;南宁至扬美的路况不错,村里有停车场,自驾前往也方便。

码头、街市、碑刻引人入胜,梁烈亚故居、墓义门等也值得一观。村里的节庆文化很浓厚,要是赶上唱春牛、师公戏、龙舟水上节,万不可错过。

扬美村

绵延千年的烟火气

本报记者 张云河



本版责编:孟扬 肖遥 唐中科 曹怡晴 版式设计:蔡华伟



舌尖上的扬美

本报记者 张云河

豆豉

匾额上,“杜家坊”三字熠熠生辉。自治区级非物质文化遗产传承人杜学芬是这家老字号的第五代传人。

豆豉的原料是黑豆,当地少有,常从崇左扶绥购来。挑豆选择外形椭圆、颗粒饱满的,洗净去杂质。

水开后放豆,不盖盖,常翻动,煮熟即可。“太熟,水分多,发酵后杂菌多;太生,水分少,菌种长不好。”判断生熟,杜学芬有诀窍:看,豆悬浮于水中;吃,略有甜味;吹,表皮刚破裂,就差不多了。

捞出豆子,用簸箕放在接种室接种一周,待豆子表皮发皱,用手一摸不烫手,制曲便成功。然后放在坛子里,发酵两天,之后添盐,再发酵一周即可。

豆豉有咸淡两种味道,入口即化,唇齿留香。配些辣椒、蒜蓉,味道便各不相同,拌上饭,食欲都能增三成。

为了将制豆豉的技艺传承下去,杜学芬在自己的作坊里开辟出几个独立的空间,有空就向人介绍豆豉的制作,附近扬美小学的学生们也常来参观。一坛又一坛的豆豉,沉淀着百余年的历史,也被寄托着未来的希望。



沙糕

老杨要露一手。

取当地“花壳”和“白壳”香糯,洗净、晾干,上锅蒸。其间,揭盖浇水一两次,蒸透后晾凉磨粉,过筛,取细粉备用。炒熟后打粉,放置降燥“认粉打地气”。

老杨名叫杨维,沙糕做了50年。“打地气”,就是干燥去潮。以前条件不好,得用布盖着,避开露水,放得久,现在用抽湿机很快就能完成。”老杨解释。

“膨!”火苗舔着,锅底通红,50斤白糯冲入锅中。“老辈传下来的,认真瞧好喽!”一边往里浇水,老杨一边拿锅铲搅动。糖浆舀起,一滴一滴拉成丝时,便关火。之后再搅个把钟头,使其状如奶油、半透明,浆就制成。

按一斤粉半斤糖的比例混合,用一只木质的碾具来回压。直到一抓成团、一碰就碎时,沙糕粉便大功告成。

“根据口味将芝麻、莲蓉等焙香馅料分层放入沙糕,模具定型后,切成小块包装。”尝一口,食而不腻、香甜酥软,味道好极了。

梅菜

“八姑”梁彩丽,善做梅菜,是南宁市级非物质文化遗产传承人。

玉芥菜是梅菜的原料菜。中秋后,村里不少人家开始播种,种得密,间隔仅一尺,结出的芥菜个头就不会太大,两斤半一颗为佳。“趁天气好收,叶子不脆,不易断。”梁彩丽说。

冬至前后15天,北风起,便到了做梅菜的时节。取一大缸,铺一层芥菜,头在上、叶在下,撒一层盐。一层一层铺,之后加水,按每100斤菜加6斤盐的比例,直到把容量250斤的缸填满。

一周后,菜心由白开始发黄,就拿到太阳底下晒。芥菜正面晒一天,反面晒一天,扒开菜心晒一天,然后拿回去腌第二次。

二腌二晒,与头次相比,有3处不同:撒盐不是一层一层撒,而是掰开菜心撒;撒盐之后不加水;腌制时间为10天。

三腌三晒,与第二次相比,仅是腌制时间长,腌半个月。最后封缸,层层撒盐,要在芥菜最上层多放半指厚的盐,比例大概是每100斤菜15斤盐。

“如此这般,可存一年。”待到开坛,色泽金黄,芳香四溢。如同森林一丛丛野花盛开,漫步坛间,令人神清气爽,悠远轻松。

闻着香,吃着更香。一络一络的,清甜爽口,不寒不燥,不湿不热,有嚼劲。放点花生油、酱油,很下饭。当然也能搭配蒸肉、蒸鱼。

图②:做豆豉的步骤之一,将黑豆晾晒发酵。

严立政摄(人民视觉)

