



千年铜州 丹荔香

◇杨洪钧

唐代永泰公主的荔枝纹彩盘,让荔枝图案第一次出现在了宫廷器物上,也拉开了一幅千年丹荔飘香序幕。

北流域,始建于晋代,咸和初,葛洪闻交趾出丹砂,自行请求出任勾漏令。宋代的北流域在宝主驿东,也就是勾漏洞附近。一直到明代洪武三十一年(1398年),才由当时的知县陈宗文迁北流域于现北流市人民政府所在地。乾隆戊辰(1748年)版《北流县志》这样记载:“晋初建于勾漏山巫山寨之南,唐迁宝主驿东,宋因之,元迁宝主驿西一里,明洪武元年主簿郭诚重修,六年贼毁,仍迁驿东,三十一年(1398年)知县陈宗文复迁于驿西……”

千年铜州,丹荔飘香。在千百年的岁月中,荔枝不仅用美味滋养了北流人的味蕾,也在众多名人的诗词等作品中留下了一席之地。北流荔枝文化源远流长,成为北流厚重的历史文化中瑰丽的一页。



北流市民乐镇罗村陈锡门祠的壁画。

视如珍宝

文人墨客吟咏荔枝

传统文化里有很多关于荔枝的记录。汉代《西京杂记》记载,“尉佗献高祖鲛鱼、荔枝,高祖报以蒲桃锦四匹”。这是荔枝第一次出现在和北流有关联的古籍中,记录了南海尉赵佗向高祖刘邦进贡荔枝,而刘邦回赠了他四匹珍贵的蒲桃锦的故事。由此可见,荔枝在汉代之珍贵。

汉代司马相如在《上林赋》中记载:“于是乎卢橘夏熟,黄甘橙楸,枇杷榴柿,亭奈厚朴,枹枣杨梅,樱桃蒲陶,隐夫奠棣,苍离离支,罗乎后宫,列乎北园。”“离支”通“荔枝”,即荔枝离了枝条便很难保存。《三辅黄图》中,汉武帝刘彻“破南越”,建“扶荔宫”,却也没种活一棵荔枝树。

唐代白居易《荔枝图序》记载:“若离本枝,一日而色变,二日而香变,三日而味变,四五日外,色香味尽去矣。”常温条件下,荔枝离开枝条,三天后就会变质,可见其娇贵。他还写下了《种荔枝》:“红颗珍珠诚可爱,白须太守亦何痴。十年结子知谁在,自向庭中种荔枝。”然而,杜牧在《过华清宫绝句三首·其一》写道:“长安回望绣成堆,山顶千门次第开。一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来。”

宋代苏东坡也有不少关于荔枝的作品。《惠州一绝》:“罗浮山下四时春,卢橘杨梅次第新。日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人。”

《减字木兰花·荔枝》:“闽溪珍献。过海云帆来似箭。玉座金盘。不贡奇葩四百年。轻红酽白。雅称佳人纤手擘。骨细肌香。恰是当年十八娘。”《荔枝叹》:“永元荔枝来交州,天宝岁贡取之涪。”

作为宋代第一“吃货”的苏东坡,两次途经北流。他必须在沙街码头上岸,然后换乘竹筏或者船方能继续前行。第一次途经北流时,刚好是北流黑叶荔枝五月红上市时节,沙街码头必然是一箩筐一箩筐的荔枝。

元代范椁在北流游历时过宝主驿也留下了诗作:“远辞京阙碧云端,沂尽夷江未到官。回雁峰南更千里,是行谁为报平安。”他还在《得黄太史重碧拈春酒、轻红擘荔枝十字扇面,以归友人》中写道:“豫章先生行孝友,作书往往心应手。想当挥汗临风时,不在荔枝与春酒。竹枝歌中喜鹊鸣,食莲感秋思弟兄。素纛便面大如斗,送与君家作千寿。”范椁在得到黄庭坚的荔枝扇面时,是否会回忆起北流的荔枝呢?

明代解缙《自书诗卷》中写道:“荔枝子结虫窠绿,倒黏花女脸红。望见石城三合壁,便分岐路广西东。”他在游览北流勾漏洞有诗:“北流县下古铜州,平地山岩耸玉楼。谁为丹砂赴勾漏,人传蝴蝶满罗浮。杨妃并

扇风烟古,葛令祠荒草树秋。却忆故乡山更好,锦袍归去棹扁舟。”

清代杨恩寿《坦园日记》中的《北流日记》记载其于同治四年(1865年)随六兄杨彤寿,到北流县署任职,主管刑名钱谷事宜,兼管关税。日记中有不少关于荔枝的记录:“五月初四日,晴。往关厂回。陪沈桂岩、王静亭、余仲篪午饮。荔枝渐熟,红香可爱,迟三数日,便可饱啖三百颗矣。”“五月十五日,晴。晨起赴关,日中始尝鲜荔枝,尚未全熟,味颇酸涩。掘土人云,须夏后三日,方臻完美。俟饱啖时,补志以诗”……

1928年和1935年,民国著名国画大师黄宾虹两次到访北流,也深爱北流的荔枝。

在北流民乐镇罗村指月楼,他写道:“丹荔红蕉绚夏炎,夜深深坐月纤纤。高楼洒水楹书古,时有清芬入画帘。”炎炎夏日,在指月楼上纳凉赏月,写书作画,时能闻到荔枝和红色香蕉的清香。

在北流山围镇山围村,他写道:“荔叶簪溪阴,蕉花夹径深。亭林经冻雨,凉意逗衣襟。”这是黄宾虹在无锡国学专修学校桂校代理校长冯振家中的沙梨园作画,并题诗。在沙梨园周边,荔枝树叶茂盛,都遮荫了小溪,芭蕉树也生长其中,一场冻雨,凉意袭来。

历史悠久

北流荔枝甜了千年

宋代四大书法家之一蔡襄在《荔枝谱》这样记载:“荔枝食之有益于身。《列仙传》称,有食其果实为荔枝仙人。《本草》亦列其功。葛洪云‘鬻渴补髓’。所以唐羌疏曰‘未必延年益寿’,盖云虽有其传,岂果能哉!亦诫止之词也。”

《荔枝谱》中关于丁香荔枝的描写:“圆丁香、丁香荔枝,皆旁(去声)蒂,大而下锐,此种体圆与味皆胜。”

光绪庚辰版《北流县志》第八卷物产篇记载:“荔枝,腊萼春花,夏至子赤,邑中有大造荔枝(现多称六月红)、黑叶荔、丁香荔、白蜡荔、麒麟荔等,目而大造荔枝多,皮作砂红,窠而起芒刺。大造者,粤中未有早造晚造之称,凡物之及时者,亦可谓之造,此荔枝夏至均熟,故谓大造。其有皮作淡红色微有皱纹而不起瘤瘳

之黑叶荔。核小如丁香,而皮作胭脂色者,谓之丁香荔。如白蜡荔,色如白蜡,而带红淡较诸荔枝稍大,麒麟荔如白蜡。而小诸品之中,大造为最,黑叶与丁香次之,麒麟又次之,白蜡稍下,以其肉稀不实,而色香味皆薄也。其余四月荔未造荔枝,尚有数种,虽形似荔枝,冬皆有之,其味甘平。”

北流荔枝属于岭南荔枝的分支,但是,在北流民乐镇罗村的千年古荔枝树却向我们证明,北流荔枝绝对历史悠久,滋味浓郁,堪比贡品。

岭南荔枝王位于民国国学大师陈柱故居后面,是罗村最大的一棵荔枝树,需要5个人展臂合抱,才能全部围住。2018年10月,经林业部门鉴定,岭南荔枝王树龄为1000年,被列入广西壮族自治区古树名木保护名录,保护等级为一级。

罗村陈氏家族是明代进士陈文昌的后人,从北流城搬到罗村良田组,陈氏族人深知罗村古荔枝树的珍贵,一直尽心养护这些古荔枝树。现在罗村全村有148棵百年以上树龄的古荔枝树,其中3棵超过1000年树龄,47棵为600至800年树龄,98棵为350至600年树龄。

北流市地处孕育神奇的地球刻度——北纬22度,这是荔枝种植的黄金地带,荔枝产量高,品质好。北流市年平均温度22℃左右,夏季高温多雨,冬季无冻害,荔枝产量丰盛。而今,北流荔枝的主要品种有丁香荔枝、无核荔枝、仙进奉、桂味、鸡嘴荔、贵妃红、唐夏红荔枝、岭丰糯荔枝、冰荔、禾荔等。大多种植在丘陵地,土质疏松肥沃、蓄水力强,土层有机质含量1%以上,荔枝更香甜。

文化自信

北流荔枝久久为“励”

荔枝除了颜色呈红色,喜庆之外,还有更深的含义。荔枝在北流白话发音,通“励志”,也就有父辈对年轻人的期许,要磨砺意志,努力干事创业,回报家乡。荔枝在普通话发音,也通“立志”,现在也指人要志存高远,立志成才,为国为民。

总之,“励志”和“立志”,都是人们通过以物明志的形式展现自己的人生观、价值观。见物思源,千年的北流荔枝文化生生不息。

在北流市民乐镇罗村古村落有一座叫陈锡门祠的古祠堂,古祠堂门口的抱头枋和穿枋枋之间,有一幅古壁画《写诗换鹅》。画作中,一位先生模样的老者,在一棵荔枝树下写诗,一位孩童赶着两只大鹅来到先生案台前。据罗村的老人们说,这是流传在罗村荔枝树下的典故,孩童尊师重学,愿意用家里贵重的家禽去拜师求学,因此便有了荔枝树下的《写诗换鹅》。

1920年,上海交通大学创始人唐文治创建了无锡国学专修学校。1937年抗日

战争全面爆发,无锡国学专修学校就西迁到广西。在广西主要经历了四个时期:一是1938年至1941年秋,从桂林到山围村、罗村时期(1939年至1941年);二是桂林穿山时期(1941年秋至1944年秋);三是蒙山、瑶山时期(1944年秋至1945年3月);四是山围磐石山时期(1945年3月至1946年回无锡)。

无锡国专为北流文脉的传承写下了厚重的一笔,无锡国专的教学宗旨是:正人心,救民命。学校始终坚持教育救国和教育兴国的理念。在山围村和罗村时期,主要是由山围村人冯振任代理校长,冯振和陈柱是唐文治校长的得意门生,当时学校的主要教授有钱仲联、蒋石渠、王桐荪、郑师许、陈千钧、封鹤君、吕集义等。在山围村和罗村的3年中,罗村广大群众支持无锡国专的上课教学,不收取借用宗祠的租金,无锡国专也为村里进行扫盲行动,罗村的识字率远高于其他村。同时,无锡国专在北流本地招收大

量学生,毕业后的学生一部分在全国各大高校任职,一部分在本地百年中学北流中学任教,现在罗村依然有十几名教授在国内外高校任职。冯振的《自然室诗稿》收集了写给陈柱先生的两首诗。《国专自山围迁罗村上课寄柱尊上海》:“行行廿里向罗村,千树荔枝绿到门。闻道主人仍远客,可容无佛暂称尊。招邀硕彦同都讲,罗列英才细讨论。惜取君家好风月,归来何日共清樽。”《罗村月夜有怀》:“兀坐虚堂冷意侵,荔枝屋影森森。虫鸣墙角时疏数,月到花梢有浅深。清影久孤怜逝水,佳人终愿托同心。川原不分真真阔,梦里今宵试一寻。”这两首诗,都记录了无锡国专和北流荔枝的情缘。

从范椁的《过宝主驿》,到解缙的“荔枝子结虫窠绿”、杨恩寿的《北流日记》,再到荔枝树下的“写诗换鹅”和无锡国学专修学校,北流荔枝文化源远流长,北流的文脉传承一直久久为“励”,志存高远。

书香与菜香融合 博白美食美出新高度

◇本报记者 潘静新

不久前,“首届博白空心菜品鲜节”在南宁开幕,《南流江边旧时光》的作者张一明和“南流江畔广西客家菜”的创始人梁耀辉握手合影,从此书香和菜香融合,博白籍作家和餐饮老板线上线下合作,碰撞出许多有趣的火花。

使菜香与书香交融碰撞,来自于博白县委常委、宣传部部长沈俊雨的灵机一动:博白籍作家张一明的《南流江边旧时光》入选“掌阅精选”联合中国出版界4月推出的十本好书之一,证明了这是一本深受读者欢迎的好书;“南流江畔广西客家菜”是南宁餐饮业中刚升起的一颗新星,是广西客家商会常务副会长企业,老板知道文化的重要性,常常拍视频用客家话宣传客家文化;如果两人合作,定能起到以文促商、交相辉映、共同发展的目的,打响博白美食品牌,带动博白的一二产业,助推乡村振兴。在沈俊雨的牵线搭桥下,张一明与梁耀辉一见面就紧紧地握着手,久不放开,双方都说相见恨晚,但都想到一起了,大家都有家乡情怀,并用上了家乡博白母亲河——南流江的名字。一个是书名,一个是店名。同是南流江,差别仅在“边”和“畔”,意思相同。两个博白人都为家乡出力,一个写书,一个做菜,都是在弘扬博白的传统文化。

在“首届博白空心菜品鲜节”上,著名语言学家、一代宗师王力的儿子——王缉志(四通打字机的发明人),也在开幕式上讲了话。他说,《南流江边旧时光》这本书中有一篇短文《博白蔬菜》说到,据《广西传统食品》记载,中国现代语言学家王力先生曾对博白蔬菜做过考证,认为博白蔬菜是现代蔬菜中的上乘品种。王缉志老师的话刚讲完,张一明的身后就来了几个粉丝,表示想购买《南流江边旧时光》这本书,中从了解20世纪七八十年代博白蔬菜的历史和故事。

梁耀辉老板在店里推出的招牌客家菜“老鼠拱被胎”,在《南流江边旧时光》里也写到,还有博白有名的那林高山流水养的草鱼,博白客家传统美食中的簸箕炊、落水包、蛋卷、白切拼盘等,在店里享受客家菜,同时能读到这些客家菜里的文化传承,菜香与书香相交融,客家菜更有文化味道,这样的大餐颇受群众欢迎。梁耀辉老板现在录视频,身后书架最显眼的位置上摆着《南流江边旧时光》这本书,让食客们纷纷寻味而来,“南流江畔客家菜”生意火爆,《南流江边旧时光》也持续热销。

博白“青龙” 誉海外

◇张一明

博白地处桂东南,山不高,地不平,山丘连绵,气候温和,盛产荔枝、龙眼和蔬菜(空心菜),名扬海内外。特别是蔬菜早在2011年就被评为国家地理标志保护产品,成为博白的特色蔬菜。

在博白,有“蔬菜送白粥,张口不知足”的说法。传说古代一位诗人吃了博白的蔬菜后赞不绝口,留下“席间一尝青龙味,半夜醒来嘴犹香”的诗句。据《广西传统食品》一书记载,中国现代语言学家王力先生曾对博白蔬菜做过考证,认为博白蔬菜是同类型蔬菜中的上乘品种。博白蔬菜曾在美国旧金山唐人街的菜市场出售,虽然经过冰冻,但售价与鸡肉相当。

20世纪七八十年代,我在博白县城工作时,只有县政府对面的南塘和饮马江、东圩塘、南园、鸡心塘、北街口种植蔬菜。这些地方的蔬菜田,泥土肥,灌溉方便,经常能保持4-5寸的水层。菜农们施用的肥料全部是腐熟的农家水肥,从不施化肥。说到这里,我要特别提一提南塘,这里已有100多年的蔬菜种植历史。村民种植经验丰富,种出来的蔬菜茎长叶少,叶尾尖细、鲜绿脆嫩。把菜茎折断,伴随着清脆的咔嚓声,断口处立即卷缩,状似喇叭,就算用锋利的刀也无法将茎口切平。更神奇的是,南塘的蔬菜煮熟后,第二天仍能保持原来的青绿色泽。

县城的人都知道这里的蔬菜是上等品,所以菜一上市就被抢购一空,当地人不但自家吃,还当作礼品送给外地的亲朋好友。正因如此,南塘的人都说蔬菜田就是他们的谋生之地,村里有不少种植技艺世代相传的种植高手,很多村民都靠种蔬菜维持家庭开支。但即使是高手,一旦离开这里的田,也很难种出好的蔬菜,这就是几十年来博白县城以外种不出好蔬菜的原因。如今博白蔬菜的种植面积“大了”,产量也提高了。

20世纪七八十年代,博白人的生活水平不高,猪肉也匮乏,所以大家很少吃肉,都是吃青菜和豆制品。青菜里又数蔬菜吃得最多,每年从3月一直吃到10月,一日两餐几乎都能看到它的身影。尽管经常吃,但总也吃不厌。我吃了几十年的博白蔬菜,对它的做法有两种心得,特别是如何让蔬菜炒出来后不变黑,方法有一种:一种是水焯法,把水烧开,加适量白酒和猪油,然后迅速将蔬菜放入水中不停地翻动,煮到八九成熟后捞出,压干水分,再把事先准备好的油和调味料淋在蔬菜上,另一种方法是爆炒,大火把锅烧热后,放猪油、白酒和蒜蓉,炒香之后再放入蔬菜爆炒,最后加入作料,起锅。

这就是我对博白蔬菜的一些记忆。真诚地邀请你在蔬菜上市的季节来博白一趟,尝尝这美味的“青龙过海”。



北流市民乐镇罗村无锡国专旧址。(杨远航摄)