

闲话高城九街十二巷

■丁侃

高州城的老街区,像一本被时光翻旧的线装书,九街十二巷便是书页间最温润的注脚——墨色淡了,纸边卷了,但每一笔划痕里,还留着当年的印记。

按方志记述,九街十二巷据考为明清时期形成的传统街区格局,常见说法包括中山路(大街)、解放街(十字街)、后街、北直街、南关街、西关街、集贤街、永镇街、竹栏街、仙桂街、升平街、常平等街,和勒古巷、天文巷、东升巷、大陵驿巷、乐义巷、马路巷、安荣巷、高第巷、赐宝巷、金刚塘巷、菠萝埗巷、镜耳巷等巷,是高州历史文化名城的核心区域。然而“九街十二巷”的具体名录,诸版方志与民间口传并不完全一致,也有不少老街坊说,这其实并非实数,不过是高州人对老城街巷繁密的统称,就如同说“三教九流”并非真的有三教、九流一样。这虚数里藏的,却是一千五百年的光阴——从隋大业年间筑高州土城起,至唐贞观八年南宕州州治迁于此并更名潘州,再到明洪武元年高州府治迁入,这座城池便一直是粤西的政治文化中心,素称广东“下四府”之首。城垣兴废,衙鼓晨钟,都在这些街巷的转角处留下了看不见的刻痕。

中山路:古朴厚重,时光黏稠

作为一个生于斯长于斯的70后,笔者曾在中山路中段,原县政府旁边、原商业大厦对面生活了七年,那里的每一块砖、每一扇木格窗,都已长进记忆的肌理里,拔不出来。因此,要说九街十二巷,总要首先说中山路。

中山路古称“大街”,街长约1000米,宽12.8米,在古时确实称得上是通衢大道了。该街东西贯通迎阳、通川二门,为全城之轴。民国九年,为纪念孙中山先生,始改称中山路。

昔日大街,北街南商,格局分明。北边府署、县衙、学宫、考棚一字排开,占去三分之一;南边商铺鳞次,行人如织,货如轮转。大街文脉最重之处,当属高文书院,即现在的高州中学初中校区。书院于明嘉靖年间由知府吴国伦创建,明隆庆二年拓建;清咸丰十年重修时,军机大臣翁同龢曾题“高咏堂”匾,并撰联曰:“学有根基培养坚时乃担得圣贤许多事业,士先器识原流贯后方做成民物莫大文章”。

如今放眼中山路,绵延的骑楼已披上新装,原檐下的满洲窗已换了霓虹招牌,但依稀仍能辨出当年的精细——那是南洋的风,吹过高凉古地时留下的吻痕。偶尔在墙角发现一块青石板,被百年脚步磨得发亮,却又斑驳如老人手背上的青筋,便知这是旧物了。雨天最是动人,雨水顺着骑楼的檐角串成珠帘,行人不必撑伞,便可从容走过整条街。披风赶雨的车辆匆匆驶过,溅起的水花里,倒映着百年前的商贾云集,也映着今朝的寻常烟火。

原县政府右侧有间冰室,说是冰室,其实是一间饮食店,而且还是国营的。每当日出破晓,冰室入口处处叠着的层层蒸屉早早腾起了白汽,早起劳作的居民,最爱进店买个热包子当早餐;小学生则最爱吃那金澄澄的油条,只消一角钱便能买一根,一边嚼一边走,到学校门口刚好咽下最后一口,还意犹未尽地咂咂嘴。也是在天刚亮,冰室旁边的成衣店老板用布满老茧的手推开木格窗,“吱呀”一声,惊醒了檐角打盹的风铃。这就是中山路日复一日的寻常清晨——骑楼下,老伯搬出竹椅,泡一壶浓茶,端出刻着楚河汉界字样的棋盘,静待棋友来对厮杀;不知名的阿婆挎着竹篮,踩着青石板上的苔痕,去菜市场挑选还带着露水的时蔬;迟起的后生打着呵欠、伸着懒腰,拿着口盅牙刷站在“水窦窿”前漱口……这里的时光是黏稠的,像老火靚汤,要慢慢熬,细细品,方知内里滋味。

南关西关:一路繁华,一街寥落

在高州老城区,有那么一条街,在狭义的九街十二巷中找不到它,但从商业繁荣程度来看,却不能忽略它,那就是南华路,高州最大最老牌的日杂品批发市场,时至今日仍然是全城商贸气息最浓郁的街巷。

南华路,旧称金华街,临鉴江而建,自古是水陆转运要道。明清时期,这里商号林立,南北干货、布匹粮食、土产杂货,样样俱全。本地特产油烟丝、绿茶、香蕉、龙眼干,皆从这里装船,沿鉴江顺流而下,远销外埠。沿街连片骑楼古朴

典雅,砖木或钢筋混凝土混合结构,檐口、拱窗、女儿墙均保留了完整的民国建筑风貌。2012年,南华路入选第三批广东省历史文化街区,千年商脉自此也算有了官方定名。

南华路与南关街之间隔着一条环城南路(如今的潘州中路),通过一个袖珍转盘连接起来。南关街巷道狭窄多弯,呈“鱼骨状”排布。这里有极具特色的“猪笼屋”和“单人巷”——前者形容屋子窄长如猪笼,后者形容巷窄仅容一人通过。听起来逼仄局促,走进却满是烟火温情,仿佛回到了人与人还不需要隔开那么远距离的年代。脚步声在窄巷里回响,一声接一声,像在叩问一扇扇未曾打开的门。

西关街则是另一番光景。旧时出了大西门便是鉴江码头,挑夫、商贩、候船百姓人声鼎沸,把整条街挤得水泄不通;如今码头早已湮没无存,只剩街名让人凭吊。更令人感慨的是,整条街遍布老旧民居,仿佛被城市发展遗忘,处处透着萧索。

傍晚自大西门沿街慢行,零星几家小店正敞着门,店内灯火昏暗,少有客人驻足,冷清之感扑面而来。昏暗路灯与过往车辆的白光交织,洒在空旷无人的路面,更难掩街巷寂寥。夜幕四合,晚风穿巷而过,穿梭在空旷的街道上,卷起片片枯叶,它们在昏黄的光里翻飞如蝶,却又瞬间被黑暗吞噬。四周的建筑仿佛被岁月遗忘,非临街的墙面斑斑驳驳,剥落着往昔的故事,一砖一瓦都透着苍凉与寂寞。街口的老树孤零零地矗立着,枯枝伸向暗夜,像在无声诉说着此地曾经的喧嚣与如今的萧索。

站在街口回望,月光把灯柱的影子拉得很长很长。忽然明白,所谓乡愁,或许便是这般模样:它不在高楼大厦的玻璃幕墙里,而在这青石板路的尽头,在这包子铺升腾的白雾中,在这粤曲唱腔的尾音里,在这街巷的每一寸呼吸之间。

漫步老街:时空往返,烟火犹存

某个周末傍晚,闲逛至永镇街口,不知为何,脚下意识就拐入了街里头。街口的两间小食店还是挺有人气的,但越往里走,两边的商铺就越显安静,整条街上行人不多,显得颇为寥落。驻足街上,恍惚间像被一根看不见的线牵回了四十多年前——那是20世纪80年代初的某天,笔者背着书包,揉着惺忪睡眼,穿过还未散尽的晨雾,沿着中山路——永镇街——仙桂街——解放街这条路踉跄上求学之路。一走就是六年,以至于沿线的每一道墙缝,每一块砖印,都像拓片一样印在了脑海里。随着光阴流逝,这一切由远而近,又由近而远,从模糊到清晰,又从清晰到逐渐模糊,如同隔着一层水汽看一幅旧画。

当年的永镇街没有现在这么多店铺,那时一边是居民住宅一边是斑驳砖墙,墙上“打倒帝国主义”“五讲四美三热爱”之类的标语鲜红夺目。这些记忆中的字迹,与如今随处可见的“清仓大降价”“亏本大甩卖”之类的促销广告,在脑海里叠印在一起,犹如两个时代的影子重叠在同一块墙壁上。忽然,在某间屋子里飘出粤曲《帝女花》的啾啾唱腔,循声找去,在那扇褪色的木门后,不正是当年那不知名的屋主每日的功课

吗?难道是他那台不知是什么牌子的收音机,依然在忠实地转动着,把香夭的悲怆揉碎了,撒在斜阳里,年复一年?

永镇街尽头是旧粮所,粮所旁边有条小巷,那就是北直街,街巷逼仄,三人并行便会堵住通道。虽然街是老街,却干净,也安静,静到你怀疑这里究竟还有没有人居住。沿着北直街一路往前走,很快到了北门口,不出北门口,向右一拐,就走入常平街了,这条街由北往南呈下坡势,两边的房子与北直街相似,大多是窄门深院,像是把日子收起来过的人家。与新区的宽阔马路不同,这几条街巷给人的感觉是谦逊的。它们不追求笔直与效率,而是顺着地势蜿蜒,像老人手背上的青筋,藏着生命的脉络。一辆电动车驶过,骑车人不得不放慢速度,与迎面而来的街坊侧身而过——这样的“拥堵”,反倒成了人情味的温床。谁家有了吃了,叫一声,邻里街坊都会过来分享;谁家做了艾糍,香气能飘半条街,把行人绊住。

沿常平街往南走到尽头,便是毗邻的两间百年老校旧址:一曰广东高州中学,一曰高州二中。在两间老校之间的狭缝往东走,便到了升平街。街面很窄,两边的门普遍不高,不知住在里面的人开门时会不会有一种微微的压迫感。可是为了闪避迎面而来的摩托车而往旁边靠时,却能真切感受到那些墙壁对路人的“挤压”。快到街口了,中山路已在眼前,可是记忆中的升平寿井怎么没了踪影?再细细找寻,原来井的入口已被封起,外墙被一幅巨大的宣传牌匾遮挡了,牌匾旁的墙上仍保留着红色字体的“升平寿井”简介。在昏暗的灯光下,笔者凝视着那段文字,脑海里不由自主地浮现出一幅画面:几个妇人围在井台边,有的正朝井里垂下绑着绳索的水桶打水,有的正在浣衣。水桶和棒槌起落间,水花与笑声一同飞溅。她们谈论着菜价的涨跌、儿女的婚事,也谈论着这条巷子的前世今生——哪座宅子出过举人,哪口井救过早年的百姓,哪棵榕树见证了五代人的婚嫁。井被封了,但那些被井水浸润过的日子,还活着。

那些巷子:纤细幽深,城市掌纹

巷子是老城的毛细血管,细而深,藏着老城的体温。

勒古巷,名字乡土别致,据说因一种叫“勒古”的野生植物而得名。巷口狭小,进去却别有洞天,旧时聚居各类手艺人:打金的、刻印的、裱画的,作坊比邻,整日叮叮当当,匠作声响不绝,像一首没有休止符的市井协奏曲。

安荣巷,名字透着吉祥。老一辈人回忆,小时候在此学骑单车,巷道宽窄刚好容得下一部单车歪歪扭扭地前行,摔了也不用怕——两边墙体距离极近,一伸手便撑住了。那种被墙壁护着的感觉,像长辈的臂弯。

镜耳巷,因巷内屋脊多作“镜耳”状而得名。这种山墙形似铁锅之耳,是岭南建筑的特色,有防火、通风之妙。走在巷中,抬头便是连绵的弧线,如波浪起伏,又像一群倾听天空的耳朵。

高第巷,想必旧时出过举人进士,巷名便是一种期许。如今青砖不改,巷深依旧,仿古牌坊上醒目的“高第巷”三字,显得比那些新起的“状元府”更有底气,

似乎在提醒着路人——这里曾经有过读书人挑灯夜战的身影,有过金榜题名的马蹄声。

赐宝巷、乐义巷、天文巷、金刚塘巷、菠萝埗巷……每一个名字都是一段口耳相传的故事,只是讲故事的人越来越少了,那些名字渐渐成了墙上的符号,像一张张看不清面容的旧照片。

夜幕降临,各条巷子灯火次第亮起。不是那种霓虹的张扬,而是昏黄的光,像瞌睡的眼,温柔地注视着归人。夜色渐浓,老城区陷入一种深沉的安宁。偶有车辆驶过,车灯在青石板上划出一瞬流动光带,转瞬又重归寂静。远处新城的灯火璀璨如星海,而这里,只有几扇窗还亮着,像守夜人的眼睛。

这些巷子,是这座城市的掌纹。城东新区正以日新月异的速度书写着高州的现在与未来,而老巷则以不变的姿态,守护着它的根与魂。每一块被百年鞋底磨得发亮的青砖,每一道被雨水冲刷的墙痕,都是岁月写下的批注——告诉后来人,这里曾怎样热烈地活过,又怎样安详地老去。

新区老城:你赶前程,我过日子

城东新区,马路宽阔,高楼林立,商圈喧嚣,车流如河。这是时代的必然,无人能够阻挡,也无需阻挡。这也是大家喜闻乐见的,是日子往前走的声音。

然而老城的九街十二巷,却像一位不愿搬离旧居的老人,守着他的青砖灰瓦、骑楼满洲窗,守着巷口那棵不知年岁的老榕树。清晨,有老人在竹栏街的旧居里早饮茶,一盅两件,报纸翻得沙沙响;午后,有妇人在南关街的骑楼底下择菜,竹篮里的青菜还挂着露水;傍晚,仙桂街的某扇旧门里,飘出炖汤的浓香——那大概是阿妈在等儿女归家。

这种慢,不是懒惰,而是一种沉淀了千年的生活节奏。新城区的人赶时间,老城区的人过日子。一个赶的是前程,一个过的是心安。

朝阳从东方升起,奋进的人迈着坚实的步伐阔步前行。打拼的路上,累了,不妨放慢脚步,驻足片刻,回头看看九街十二巷。也许就会发现,那里的每一块砖都记得鉴江的潮声,记得潘州府的衙鼓,记得高文书院的晨钟,记得抗战时期的炮火,也记得寻常百姓家的柴米油盐。它们不需要被塑造成博物馆里的标本,它们只需要继续活着——以它们自己的方式,慢条斯理地,在喧嚣的时代里,守着一份安详与宁静。

若有机会,你可以在某个微雨的清晨,去九街十二巷走一走。不要带伞,骑楼的“风雨走廊”自会为你遮雨;不要问路,巷子的曲折自有它的逻辑。走着走着,你也许就会明白:一座城市的魂,不在那些崭新的玻璃幕墙上,不在那不断刷新天际线里,而藏在这些旧街老巷的褶皱中,在那些被无数鞋底磨亮的青石板上,在那一碗绿豆糖水里的甜腻里,在那一碟簸箕炊的软糯里,在那一声悠长悠长的“薯包糍”的叫卖声里——

那声音从勒古巷飘出,穿过永镇街,绕过后街,最后落在鉴江的水面上,碎成一片粼粼的波光。波光漾开,一圈,一圈,像是这座千年古城在梦里翻了个身,又沉沉睡去。

七月十四的习俗

■张小明

化州市丽岗镇龙西村人不过七月十五中元节,历来最看重农历七月十四。每到这个节日,家家户户蒸簸箕炊、做芋头炊、祭拜祖先。这套房风俗,一辈传一辈,一直延续到现在。

每年七月十二,村里就忙开了。傍晚各家各户泡上刚收的早造米,一定要泡够两天两夜,泡到米粒发软,手指一捏就碎才算到位。同时还要备好芋头和各样过节用品,踏踏实实为过节做准备。

一进七月,晒谷场就最热闹。村里的阿婶、阿奶搬来小板凳聚在一块,赶做纸鞋、纸衣、纸被褥。老一辈定下规矩,所有纸祭品必须在七月十三前做完。村里妇女个个手巧,裁纸、剪鞋底、折鞋帮,做得又快又整齐。

七月十三天刚蒙蒙亮,村头两盘石磨就转起来了。村里男人轮流推磨,石磨吱呀作响,雪白的米浆缓缓流进瓦盆。妇女守在一旁搭把手,一边磨浆,一边拉拉家常,互相问问纸品做得怎么样,满是乡村烟火气息。

芋头炊是龙西村地道的节日吃食,做起来格外费功夫。那时候全村就只有四个青花大瓷盆用来磨芋头,各家要排队轮流借用。村民先把芋头去皮,手工慢慢磨成细腻的芋泥。芋泥磨得不够细,炊糕就不好吃。连着两天忙前忙后,都是为了迎接七月十四。

七月十四当天,全村家家户户烟火缭绕。老铁锅上面架着一米宽的大竹簸箕。老辈传下来的经验:簸箕和水面要隔开两指宽,太近米浆容易烂,太远又蒸不熟,分寸要拿捏妥当。

一勺一勺淋上米浆,蒸透一层再加一层,前后要蒸五六层。蒸出来的簸箕炊又白又软,口感很好。芋头炊也是同样做法,芋泥拌进米浆分层蒸熟,出锅撒上花生碎和葱花,香气飘满整条村子,小孩子都围在厨房门口张望。

村里过七月十四,祭拜分早晚两场。上午,大家端着刚熬好的簸箕炊、芋头炊,去到村后的新安社庙祭拜祈福。古庙青砖老瓦,庙门口大榕树常年青翠,香火不断。村里老人上香,祈求风调雨顺、五谷丰登;妇女诚心许愿,保佑家人平安,小孩身体健健康康。庙前邻里互相尝一尝各家的炊糕,说说笑笑,十分热闹。

下午是在自家厅堂祭拜祖先。仪式简简单单,却是村里人代代不变的一份孝心。

然后就到了小孩子最盼望的晚饭。以前物资紧张,肉票很宝贵,大多留到过年才舍得用。七月十四这顿好菜,全靠自家养的土鸡。鸡块配上沙姜、干菇慢火焖,香味十分浓郁。

天黑之后,村子很快安静下来。过去村里没有路灯,家家户户点煤油灯,很早就关门歇息。大人反复叮嘱小孩,夜里不要到处乱跑,远离河边塘边。夜里风吹稻田沙沙作响,偶尔有人晚归,都是快步赶回家,手里攥着庙里求来的平安符。

日子一年比一年好过,如今鸡鸭鱼肉已是平常饭菜,再也没有小时候那份眼巴巴盼过节的心情。村头的老石磨积满灰尘,再也没有人去推。街上随处可以买到现成的簸箕炊、芋头炊,很少有人再费时泡米、磨浆、借瓷盆手工做炊糕。

市面上各类祭祀用品到处都能买到,但是龙西村的老一辈还是坚持亲手制作,认为这样才算得上诚心,尽到孝道。

现在村里过七月十四,大多是长辈操持,年轻人大多外出务工谋生。

当日,村里路灯彻夜通明,小孩夜里随处嬉闹,节日规矩渐渐被年轻人淡忘。老人精心准备的簸箕炊,孩子们不爱吃,反倒喜欢雪糕零食。

节日年复一年,祭祖的习俗还在,但全村一同忙活过节的那份热闹已经淡了。望着积满灰尘的老石磨,旧时过节的情景、母亲的模样时常浮现眼前。这些老习俗,承载着龙西村敬祖尽孝的家风,也留存着不少游子的童年记忆。

非遗里的茂名美食(二)

文/记者 林夏

我市非物质文化遗产非常丰富,截至2026年4月,我市现有区(县级)至国家级非遗项目总共有301项,其中国家级3项、省级22项、市级165项。在灿若繁星的非遗技艺中,美食制作技艺是不能不提的一类。对许多市民来说,非遗美食不仅是“好吃的”,更是一种记忆里的味道,是连接乡愁、文化与日常生活的纽带。

阿朱家糍

糍,这种以糯米、绿豆等为原料的粤西特色应节食品,在贺年、婚丧嫁娶、祭祖、亲友赠礼中不可或缺。糍的制作工序繁多,从准备原料到成品耗时数日,往往全家老少齐上阵。据考证,清朝时期,茂南区朱氏世祖朱邦猷世代做糍,以他姓氏命名的“阿朱家糍”在当时已颇受欢迎。2021年,阿朱家糍制作技艺被列入市级非物质文化遗产代表

性项目名录。

近年来,市级非物质文化遗产阿朱家糍制作技艺代表性传承人朱志颖遵循古法做糍,从制馅、调料、包糍到印乾、蒸煮,保留着阿朱家糍的传统工艺流程。在传承家乡传统口味的基础上,她大胆创新,将芋头、紫薯、南瓜、豆角叶、红心海鸭蛋等原生态食材融入制作,研发出青团、紫薯糍、南瓜糍等新品;同时创新馅料口味,开发出咸香的豆角肉末馅、清甜的豆沙馅等。这些创新既丰富了产品线,也为传统美食增添了绿色健康的元素。

“糍凝聚了一千多年来岭南的饮食文化,从最初的‘糠糍’演变为如今香味俱全的特色美食。”朱志颖对糍的源流有着深刻理解,“这小小的糍,正是饮食文化变迁的缩影——每一次制作技艺的革新,都折射着当时社会的进步和民众生活水平的提升。”



传承人朱志颖遵循古法做糍



扫码关注
快捷投稿