

雲南 巍山

南詔

故都

傳統智慧積澱



從西南歷史上最強大的王朝南詔國(738年-902年)的發祥地，到明朝洪武23年(1390年)設立蒙化衛城，再到如今的巍山古城，這座地處雲南西部的古老小城，至今依然較為完整的保持了600多年前建城時的棋盤格局，城內絕大部分民居都保留明清時代的歷史風貌。原住民對於古老生活中積澱的傳統智慧和生活哲學的堅守，是巍山古城古風習習但並不腐朽的魅力所在。

■香港文匯報記者 李艷娟 巍山報道

巍山古城城方如印，完整的棋盤式明清古建築群落的風貌，22條街12條巷貫穿全城，縱橫交錯，厚實殷紅的拱辰樓城牆汨汨流淌着源自歷史積澱中的厚重、古舊與淡然。

明清建築猶存 市井古風習習

城中的拱辰樓和星拱樓(又稱鐘鼓樓)以其不同的建築風格，屹立於古城中軸線的兩端，可謂是古城一大景致。拱辰樓建築寬闊雄偉，南、北兩側分別懸掛「魁星六詔」、「萬里瞻天」匾額，與其霸氣風骨相呼應；位於古城南端的星拱樓小巧雅致，四面開窗，俊秀挺拔，東南西北四面分別懸掛「瑞霽華峰」、「巍霞擁鶴」、「玉環瓜浦」、「蒼影盤龍」匾額，繪寫出巍山四環雲霞靄靄、青峰遙遙、田野茵茵的愜意田園風光。

連接兩座城樓的古街兩旁遍開小舖，有賣山貨的、賣馬具用品的、賣香燭紙火的、裁縫店、賣古玩的、茶室、中藥舖、做麵條的、賣酒的、賣鹹菜的、剃頭的……不長的古街，滿是酸辣鹹鮮的市井生活況味，吃穿住用行在這裡都找到最初的風貌。

店舖幾代傳承 可延續百年

在巍山，隨意走入一家店，幾乎都是幾代人經營打理，一做就是幾十年或近百年。不論世界如何紛繁變化，你都能找到巍山對於歲月與古昔固執又難得的堅守所在。

拱辰樓邊上的剃頭店沒有招牌。「我們家不需要招牌，開了三代人近80年，巍山人人都認識。我們家只做老式頭。」老闆徐汝梅簡短的解答酷感十足。店裡只有兩類顧客，老人和嬰幼兒。剃頭店做80年已是少見，剃頭的師傅還是40出頭的婦人就更見，但在巍山對於家族的手藝將其一直流傳下去是本分，是自然的事。徐汝梅的手藝和公公、婆婆學來，公公12歲學剃頭，如今已年近古稀。

幾十年經營的老店總有很多故事可說。「剛學剃頭時，很怕客人不合心，來的老人家會鼓勵『不怕不怕，慢慢剃』。有的老人家生病臥床或者出不了門，子女會來店裡請去家裡幫忙剃，這是信譽，幾十年的情誼！還有一個張爺爺，每個月17號必來，幾十年沒變過，他一來，哦，今天17號了。也有難過的時候，有的老顧客許久許久不來，我想可能就是歲數太大過世了。」

這門家傳手藝，徐汝梅18歲的兒子也已學會。「手藝一定要教給他，但做不做這個行當，就依孩子心意。」



徐汝梅家的剃頭店經營已近80年。 記者李艷娟攝



巍山小吃米糕。 記者李艷娟攝



巍山小吃一根麵。 記者李艷娟攝

小吃天堂追求古祖味

曾位於茶馬古道交通要衝的巍山，自唐代以來商賈雲集，本地也有許多從事馬幫運輸的鄉民，為飲食文化的交融、薈萃提供了相應的氛圍，傳承發展並形成了酸、辣、甜、鹹、淡的飲食文化。

經過千百年來的漫長積澱，巍山餐飲形成了極富個性的地方飲食文化，素有「魅力巍山、小吃天堂」的美譽。蜜餞、鹹菜、扒肉餌絲、米涼蝦、涼卷粉、一根麵、青豆米糕……巍山

眾多美味小吃取材天然、純手工製作，講究色香味俱全，做法極為考究。巍山人對於規模化生產向來無太大興趣，巍山生活閒適，對於吃向來考究，只要吃得原汁原味夠盡興，和小時記憶中的味道一致就是最大的榮耀，傳統的好品質自然要鍾情堅守，哪管錢財多少！

據統計，巍山有名特小吃11個系列、91個品種。巍山3,000餘件館藏文物中，餐飲器具文物就達100多件。2011年起，巍山開始舉辦每年一屆的「巍山小吃節」。眾多吃客從四面八方匯集巍山，只有一個理由「為小吃而來大吃一頓！」



巍山古城風貌。巍山縣委宣傳部提供



霸氣的拱辰樓。



小巧雅致的星拱樓。

巍山縣委宣傳部提供

鹹菜奶奶堅持全手工40年

古鎮人家

金黃的蘿蔔條、火紅的鹹皮辣、墨綠中透着淡黃的酸腌菜、黑亮的豇豆，品種多樣，味道爽口的鹹菜是每家巍山人日常生活的必需品。融合着辣椒、鹽、酒、陽光、時光、母親或祖母心血的鹹菜，對每一個巍山人來說，她不僅是一道菜，也是母親或祖母濃濃愛意的承載。傳承數十載，這個親情的味道更趨濃郁純粹，完全源於幾十年如一日巍山人對天然食材、手工製作、自然成熟的鍾情堅守。

巍山股記鹹菜的陳曼華奶奶已經77歲，做鹹菜已有40多年，最早時用個小篾桌放上幾罐醃菜在星拱樓下擺攤售賣以養活家人，如今股記鹹菜已成為當地最有名氣也是製作規模最大的一家，其出色的品質和口味與其40年日積月累的摸索分不開。蘿蔔絲撒鹽煎餅拌勻後會變脆，黑醬豆加一種植物泡的水才有回味，泡辣椒要用巍山本地

的高度包穀酒和鹽先醃一周左右，然後一層辣子一層大蒜一層紅糖的入罐醃製，酒、大蒜可以防腐，保存時間長，蒜的香味也會慢慢浸入辣子裡面，辣子脆感不變，色香味兼具。

拒大量生產影響質量

奶奶介紹，鹹菜要做出好味道，很多東西都要講究。容器用差不多一米高的土甕，密封避光保存性好；水用涼白開，殺菌不易生霉變質；醃製材料按時令選取味道才好；佐料要選優質的白

糖，食鹽，花椒，茴香籽，薑絲，高度酒(50度，度數不夠容易變質)等。自然光照曬曬，不用機器脫水烘乾。全手工製作，不用任何食品添加劑。

曾有食品企業有意與股記鹹菜訂貨，提出每天給他們供一噸的脆皮蘿蔔，但奶奶當時就拒絕了，手工製作沒有那麼高的產量。奶奶對於鹹菜傳統製作工藝的堅守，是巍山人對於古老生活中積澱的人生智慧和生活哲學堅守的一個生動縮影，更是巍山古城不腐朽的魅力所在。



巍山鹹菜取材天然，純手工製作。記者李艷娟攝

台南茶商醉心茶園櫻花間

第三故鄉

台南茶商鄭佳訪在巍山古城邊的巍寶山腳下，和妻子、三個孩子過着茶園、櫻花環抱、每個下午家人可以一起爬半小時的田園生活。這一住10餘年，只為童年記憶中自然的氣息。「在這裡，能感受到台灣30多年前農村的淳樸氣息。城邊濃郁的稻香、茶香、草香等農村自然的氣息，彷彿身居世外桃源。在這裡你可以選擇種茶、養猴、種花、養狗、養鳥，所有最初的生活理想都能在這裡實現。」

這個從小喜歡喝茶的台南人，為種茶事業，追尋到巍山。「這裡種植出的茶品質超出台灣一倍好，在台灣種的同品種的茶泡8道就沒味了，但這裡的茶可以泡出16道。」尋到好茶住得滿足。在巍山發展種茶事業，養育孩子，鄭佳訪說：「巍山是我的第二故鄉。」為了讓孩子們記住在巍山的成長經歷，他以「巍寶山」三字作為三個孩子名字的最後一個字。「我總覺得我和巍山有種冥冥中注定的緣分，第一次來巍山就被這裡的青山綠水迷住，如今事業在巍山，就連我的祖籍福建安溪都和巍山在同一條緯度上，水土氣候差不多，都可以種植茶葉。」

種茶之餘，鄭佳訪最大的愛好便是在房屋外的空地上種各類樹木，核桃、香樟和櫻花。看着三個孩子在茶園、櫻花樹下奔跑嬉鬧，人生的所有念想都滿足了。

重慶風水師癡迷古城佈局

修復古宅

古城街道瓦片勾頭上保留有風和水的圖案，這在現在的建築中已很少見，街巷走勢和古宅院建設風水都十分考究，在巍山古城裡來來回回走幾趟，再到古街巷的老宅院裡細細品味一番。

重慶風水師羅增廣被巍山城池佈局的獨特、古院落建築考究的風水文化深深吸引，便和妻子覓得星拱樓下方的一座古宅院，賣掉原有的一幢房屋耗資500萬還原出有着明清院落風貌的福地客棧。

對於走進院落的每一個訪客，只要你有興趣，羅增廣都會帶你走遍整個院落為你講解自己理解的老院落的風水玄機。「整個巍山縣城像一個倒置的盤子，圓盤的正中央就是這個院落所在的這塊地方；這座古院落兩邊廂房的滴水簷設計西高東低，這和巍山的山勢和河流走向息息相關，巍山境內的陽瓜江自東向西流，滴水簷西高東低可以將水收住，水即財，這樣的設計意為將財氣聚收……」

羅增廣為修復院落，曾專門帶工人到大理劍川沙溪古鎮考察，並重金聘請土木建築及古舊建築油漆方面的師傅參與，羅太太更跑壞三雙鞋。

雖然過程辛苦艱難，但完成時還是很大的成就感。一是先生很喜歡研究巍山古建築中蘊藏的深厚風水理論，二來巍山古建築眾多，我們也希望能探索出一條使巍山古城原汁原味的建築和文化得以修復、保護和傳承的道路。」



福地客棧老闆娘講述修復院落細節過程。 記者李艷娟攝