



土厝群

喚醒九龍村

也來了，他們要用一種全新的模式，喚醒九龍村，讓沉睡的九龍村土厝煥發新生。

用阮儀三老先生的話說，以往我們在保護平遙、周莊時，是呼吁搶救古村、古城，當時的人們認識不到古村的價值；而如今，古村保護觀念早已深入人心，我們這次重在保護鄉村的靈魂，用外來力量進行活性碰撞。

天為幕，地為席，土厝就是藝術家們的舞臺，他們在古村的各個角落，留下了他們的智慧和創意。土土的土厝和“洋氣”的藝術碰撞，迸發出了驚人的能量。廢棄了20年的村禮堂，成了村民們最愛去的活動中心；以前不愛住的老房子，改成民宿，一到周末，就被訂滿；老井、老樹、老驛道，都成了網紅打卡點……最重要的是，離開的村民又回來了。他們發現，世代居住的村莊，在藝術的點化下，既陌生又熟悉，新奇而有趣。

人回來了，希望也帶回來了，小小的村莊，生機勃勃。

我漫步在九龍村，看着熟悉的鄉村風物，還有藝術家的作品。現代和古代之間，竟意外的和諧。

我知道，九龍村其實還是那個九龍村，但藝術的注入，讓九龍村“活”了過來。封閉的山門被打開，吹來藝術的風。這樣的村莊，是可以讓更多人找到故園的感覺，畢竟，我們傳統文化的根是在鄉村，田園牧歌、詩意栖居，一切皆有可能。

九龍村，就是一種方向。

鏈接

九龍村，位於福建南平市延平區巨口鄉，距巨口鄉政府5公里。整個村位於筆架山下，為福建省級傳統村落。上百座土厝依山而建，歷史年代從明朝到近代皆有。此地通用福州方言古田語系，宜自駕。

阮儀三是著名的古城鎮規劃保護泰鬥。經他努力，促成了平遙、周莊、麗江等眾多古城古鎮的保護，因而享

有“古城衛士”“古城保護神”等美譽。2014年，成為首位榮獲“亨利·霍普·裏德獎”的亞洲人。在首批“全國十大歷史文化名鎮”中，有5個鎮的保護規劃出自阮儀三之手，它們分別是周莊、同裏、用直、烏鎮和西塘。

(陳文波 文/圖)



▲九龍村



▲老房子與蜂巢



▲村間小道的文創作品

溯溪而上，逐水而行，終於在筆架山下選定了一方寶地。這裏氣候溫暖，冬無嚴寒，夏無酷暑，先民們靠山吃山，用自己的雙手，夯築起一棟棟土厝，安居樂業。這些貌不驚人的土厝，冬暖夏涼，安全舒適，庇護了亂世的生靈，撫慰了惶恐的心靈。此心安處是故鄉，從此，這就是家園了，一住就是幾百年。

三

九龍村中，有三口老井，被稱為“龍泉三井”。相傳，當年遷徙到九龍村諸姓中有一支為閩王後人，他們依坡度平行而建了三口井，每口井呈長方形，口口用途分明。第一口井專供人們飲用水，人們從井中取水，挑水家用和生活用水，任何衣物、蔬菜不得放入井中；第二口井專供人們洗滌衣物、洗菜用；第三口井則專供清洗生活用具、農具等。這三口井，排列好像“三橫”筆畫，每口井中間水流的方向為王字的中間“一豎”，構成一個“王”字，表明閩王後人身份。

每年八月十五日，村民在清掃祠堂、祭祖的同時，還會舉行“洗井節”。

這一天，村民們把三口井徹底清洗，以示飲水思源，不忘祖先。龍泉三井旁，有一排房子，這是大路坪車站舊址。歷史上，九龍村是延平到古田的必經之路。當年，山民們挑着筲箕、土紙、茶葉、蜂蜜，奔波在九龍村這條古驛道上。他們的目的地是黃田，到了這裏，就可以改坐船到福州，換回布匹、食鹽等生活日用品。交通不便的年代，古驛道上客來人往，很是熱鬧，也紅火了大山深處的九龍村。

世事變幻，白雲蒼狗，公路、鐵路的興盛，讓昔日的肩挑手提成為歷史。水路運輸不再成為首選。漸漸，人客不來，驛道被荒草淹沒，車站被廢棄，曾經川流不息的大山，成了封閉的“圍城”。有人扔下田裏的莊稼，離鄉闖蕩；有人跟着外面的潮流，蓋起了火柴盒一樣的水泥樓房；人們爭着離開土厝，離開鄉村，九龍村沉寂了下來。

四

好在前些年，一群城市裏的人，在一位叫阮儀三的老人帶領下，重新發現了九龍村。文物保護專家來了，大學教授來了，金發碧眼的外國藝術家

田園風光



一

那晚，我和兒時好友在夢中奔跑。秋收了，我們在故鄉的曬谷坪上相互追逐，興高采烈。突然暴雨襲來，我們急匆匆地拉起谷簞，蓋住谷子。

雨來得急，垂直打在谷簞上，啪啪作響，持續不斷，我心裏着急，更是手忙腳亂……然後，就醒了。夢中有多歡樂，醒來就有多悵然。

此時此刻，凌晨2:16，我在南平市延平區巨口鄉的民宿裏醒來。耳邊的雨聲還在，外面是真的下雨了。

古人詩曰“隔窗知夜雨，芭蕉先有聲”。這家民宿在小學校捨基礎上改建而成，窗外河邊恰好就種着一排芭蕉。

大山深處的夜本是格外安靜的，雨打芭蕉，噼裏啪啦，格外清脆。窗外的雨，夢裏的雨，重疊在一起，一時恍惚。雨歇，聽得蛙聲一片，身在閩北的我，仿佛回到了故鄉閩西。

這樣的鄉村之夜，真是久違了。

二

一夜山雨洗清秋，清晨，村裏的空氣果然沁人心脾。我沿着河邊走，路的另一邊是村民的菜園，蔬菜水靈靈的，上面抖着露珠，讓人倍感親切。村子的小路，我越走越熟悉，如走在回家的路上。

上午，我站在九龍村的觀景臺上，那種熟悉的感覺更加強烈。眼前的土厝群，依山而建，層層疊疊，蔚為壯觀。當地宣傳資料上說，這是民間的“布達拉宮”。但在我看來，布達拉宮過於抽象和遙遠。其實，在我們閩西山區，就地取材，夯土築房，亦是如此，這土厝，分明是我的夢裏老家。

白雲青山下，武步溪水畔，金黃稻浪間，九龍村傳統的土厝群在陽光下分外耀眼。資料上說，這村子位於南平延平區和寧德古田縣的交界處，元末明初時，天災兵燹，民不聊生，九龍村的先民，為了尋找夢中的樂土，他們

又到了萬物復蘇、春回大地的時節。此時節全國各地都有各具特色的迎春飲食，而在我們客家祖地寧化隨處可聞到“春卷”的清香。在春光明媚的日子裏，品嚐那脆嫩鮮香的春卷，就會使人從心底裏感到萬物爭榮的春天確實已經到來。

春光融融的雙休日，我與幾位朋友踏青回城。時值中午，饑腸轆轆，一股濃鬱的春卷香把我們引進了路旁小吃店。進店後眼前是顧客滿座，他們正在津津有味地品嚐着噴香的春卷。這時一位穿着粗布圍裙袖套的老廚師招呼我們在圓桌邊坐下，上茶後吩咐我們等候春卷上桌。趁此空隙，我端着茶到廚房前與廚師攀談起來，一來想了解一下春卷的來歷，二來也想看看他怎樣做春卷。這位做春卷已有20多年頭的曾老廚師，娓娓道來了春卷的由來及制作經驗。

春卷，亦名“春餅”、薄餅，因立春日而食，故名。原來，春日食春卷早在1600多年前的晉代就有此俗。到了唐代，每到立春這天，家家熱熱鬧鬧，和面擀餅，把薄餅擺放在瓷盤裏，在餅上鋪一層精美可口的菜蔬，這叫做春盤。唐朝詩聖杜甫春天野游時寫有“春日春盤細生菜”，宋代愛國詩人陸游也有“春日春盤節物新”的詩句。據說古時還與“養蠶”有關，北宋時，人們在立春時，以面為皮，包以“餡餡”，做成蠶繭形狀的食品，以示蠶繭豐收的瑞兆，并把這種面蛋稱為“探春蛋”，到元代時又演化為“卷煎餅”。後來人們經過不斷改進才成了今天的“春卷”，如今成了客家人保持中原風俗的風味小吃。

春卷可口，但制作起來頗有講究，尤其是制作“皮”更不容易。曾師傅說調好面是關鍵。祇見他把白面用清水和成糊狀，稀溜溜



的，有點像糰子，有一種“滋潤”的感覺，抓起來的面團似流非流，軟硬恰恰到好處。面團抓在手上，要不停地上下顫動。在似彈似墜間，將面團朝煤爐上的鐵板中心一擱，立即由內到外作圓周式順時針轉動，然後連手帶面提離鍋面，待鍋面上的圓形面皮四周稍往上翻卷，皮上水汽全幹時，用小鏟一挑，一張春卷皮便大功告成。整個制作過程幹淨利落，行雲流水，一氣呵成，簡直是一種藝術再創作過程。曾師傅說，制“皮”是最見功夫的，水、面的比例把握不好就

和不好面，動作輕重快慢不適宜就烙不好皮。輕了，蹭在鍋面上的面糊太薄，烙不成皮；重了，蹭在鍋面上的面糊就會烙成底面焦、上面夾生的死面餅。一會兒功夫，他將一張張烙好的面皮放在一個大盤中。這時呈現在眼前的一張張圓潤的春卷皮，皮平如紙，色白如玉，薄如蟬翼，軟似綢緞，見此熟而不焦的春卷皮就讓人頓生食欲。曾師傅還說，在客家地區還有一種用大米磨粉漿制皮代替面粉皮的，這種春卷皮比面粉皮吃起來更為嫩滑些。

春卷的餡心制作較為簡單一些，在寧化山區，人們喜用春筍作餡心。祇見他將事先用開水煮過的春筍絲、瘦豬肉絲、香菇絲、炸過的豆腐乾絲、菜心絲、綠豆芽等用豬油混炒，並加入蔥及調料炒熟後便成了春卷餡。眼前是白生生的春卷皮和黃燦燦的春卷餡。那碧玉般的春筍，翡翠似的韭菜，黢黑的香菇，淡黃的豆腐絲，嫩白的菜心及潔白如玉的綠豆芽，簡直是春意盎然的大花園。

當春卷皮與餡全部做好，曾師傅就熟練地用春卷皮包好餡，裹成筒狀，整齊地排列在潔淨的盤內，一會功夫，就分裝好幾盤，然後均勻地淋上少許熱油、辣椒粉、醬油等調料，端到桌上，我們各食一盤。趁熱食用春卷，皮綿軟又不鬆馳，餡脆嫩鮮香，尤其是清香甘甜的春筍，還帶着幾縷芬芳，口感極佳。咀嚼着噴香綿軟富有營養的春卷，眼前仿佛是柳綠桃紅的春景，耳畔好似聽見燕語呢喃的春聲，面前猶如拂來和煦的春風，讓人沉浸在大自然的春色中。

在我的家鄉流傳着“吃了春卷，好下大田”的俗語，正道出了“春卷”還包含着激勵人們珍惜美好春光，早日投入農事的民俗文化，啟示人們用辛勤的汗水釀造出“春卷”般香甜美好的生活。

(連允東)