

## 这座遍地是“金”的小城,香爆了!



都说“秋风起,晒陈皮”,每到深秋,懂行的老广都会不约而同地捣鼓起一件事——晒陈皮。这不,在珠三角西南部的一座小城,早已“遍地黄金”。没错,说的就是陈皮的老家——江门新会。

每年10月—12月,这座小城都会因家家户户晒陈皮而裹上一层“金黄色”,从高空俯瞰,就像是“遍地黄金”。其实,说“陈皮”是“金”一点也不夸张,正所谓“一两陈皮一两金,百年陈皮胜黄金”。

可世人皆道陈皮“越陈越香”,殊不知陈皮的故乡也是如此,够陈够香:拥有1600余年的置郡史,长期作为四邑地区的政治、经济、文化和交通中心,“小鸟天堂”“梁启超故居”“崖山海战”等都是外界对其的印象。顺着陈皮飘香,这座小城该出名了。

广东有三宝:陈皮、老姜、禾秆草。看陈皮居首的位置,就可以知道广东人对陈皮的执念有多深了,无论煮饭、煲汤、做菜、饮茶抑或是吃零食,都离不开它的身影。如果说广东是“陈皮味”的,那么最浓郁的地方必定是新会。明代时期,李时珍早就在《本草纲目》里为“新会陈皮”盖章认证:“今天下以广中(即新会)来者为胜。”

其实新会的陈香味,早在700多年已飘出。且看新会地理,新会位于珠三角西南部,北有圭峰山,南有古兜山,西江和潭江贯穿全境,河海相连,拥有虎跳门和崖门两个出海口,正可谓“两江汇聚,三水融通,咸淡交融”。这样的自然地理环境,除了孕育出巴金笔下的“小鸟天堂”,还孕育出盛产茶枝柑的凤山。

早在宋元时期,新会人已经有在凤山一带种柑取皮的习惯。元初的古籍记载,在外海(龙溪),仅陈氏一户便有“甘(柑)子田租十石”。到了明清两代,新会陈皮已乘着葵扇之便,销往省外。据1908年(光绪三十四年)《新会乡土志》记载,新会陈皮已经被广泛种植,并成了当地的主要物产之一。到了1912年,光在会城一地经营的陈皮专营店已有30多家,被运往广州、重庆和上海再转销至全国,名声日渐隆盛。

在抗日战争前夕,新会陈皮年产量已达700吨。1945年后,新会地区还常常会出现“柑皮换糖”“柑皮换油”“柑皮换日常用品”的场景。由此可见,陈皮早已融入新会人的日常生活中。

制作陈皮的柑,必须得是新会的茶枝柑,又称“大红柑”,不过为了与其他地区的柑相区别,当地人更愿意唤它“新会柑”。《广东柑桔图谱》就有记述:“大红柑原产新会,主产新会。果皮是制中药陈皮及陈皮系列食品的正宗原料。”

陈皮之所以贵,主要是需要耗费大量的时间成本。采摘、剥开柑皮后,要经过底朝天6个小时的晾晒,然后陈化,每年还要不定期拿出来翻晒,如此反复3年,才有资格被称为“陈皮”。而要入茶的陈皮,通常都用保存8年以上的老陈皮,这样的陈皮才能保证醇厚、回甘的口感。

在新会,随处可见人们用陈皮入菜,常见的就有陈皮鸭、陈皮鹅、陈皮乳鸽、陈皮排骨。一道烧得入味、酸酸甜甜的陈皮排骨,能让人反复吮指,甚至成了几代广东人的回忆。用陈皮入糖水,还能化作陈皮红豆沙、陈皮绿豆沙等,开胃生津、甘甜可口。

新会这座城也如同陈皮般,在漫长的岁月里沉淀出自己的甘香醇厚。别看新会如今只是江门的一个市辖区,在历史上,新会曾长期充当过四邑地区的政治、经济、文化和交通中心。在岭南文化里,那叫一个响当地有名。

新会在三国时就被置为“平夷县”,到了南朝宋永初元年(420年),正式立“新会郡”,此时也迎来了从高句丽(今东北、朝鲜一带)来的第一批移民。隋唐时期,新会凭借冈州盐场、官冲窑瓷器继续蓬勃发展,到了唐初,新会已经成为市务税钱达4088贯的岭南第三大商埠(仅次于增城县及扶胥镇)。

到了宋元时期,潭江流域被大规模开发,处在潭江下游的新会会城作为“据点”而兴起,此时会城河成了沟通潭江和西江的重要通道,连带着会城成了“邑之襟带,官船、民舶来往辐辏之地,手工业相当发达。此时,新会的葵扇、陈皮、煮盐、陶瓷等制品已经蜚声中外,成为全国葵扇制作和珠三角贸易中心之一。至明代万历年间,新会的地位彻底达到巅峰,成为仅次于广州城和潮州城的广东第三城,贸易往来繁盛。

在富庶的经济底气下,新会人的精神文明也很足。早在南朝,已有天竺僧人到此传教,乃至唐代,新会已有了“岭南四大名刹之一”的玉台寺,香火鼎盛。而道教的传播,又为新会带来紫云观等建筑,氤氲一派祥和的景象。

同时,新会人非常重视教育。北宋时期,新会就始建“新会学宫”,培育人才。新会人也不负众望,自北宋以来,就出了231名进士(含状元1名)、1343名举人,为五邑地区之最。明代著名思想家陈白沙在新会县白沙里(今江门市蓬江区白沙街道)开创了“岭南学派”和“岭南琴派”,是岭南文化的重要组成部分。除此之外,梁启超、伍廷芳、陈梦吉、张其光、陈亨等均来自新会。

新会在历史上经历了数次人口大迁徙,包括南雄珠玑巷的

先民南迁新会和南宋末年20万大军驻守新会崖门,如今70%的新会人大多数是珠玑巷移民或宋军逃亡者的后代。在文化上,新会又很早吸纳了中原文明、岭南文明和闽地文明,这一点在语言上表现得尤为明显。

经历了1600多年的沉淀,新会留给世人的遗产早就不只陈皮,还包括了新会葵艺、白沙茅龙笔、蔡李佛拳、新会古典家具、大鳌咸水歌、新会鱼灯等,它就如同一块陈皮,等待世人品出香气。

虽然新会的名气已不复当年,但新会早在圭峰山、小鸟天堂、梁启超故居、陈皮和各种美食下滋养出平和的心境。

圭峰山位于新会北部,虽然谈不上崇山峻岭,甚至有点娇小玲珑,但其早已化为当地的一个“精神符号”,承载着几代江门人的回忆。而圭峰山的功能早已不只是爬山那么简单,滑草、烧烤、喂鱼、拜神和喝茶,你都可以相信它。

除了圭峰山,新会还坐拥巴金笔下的“小鸟天堂”。“小鸟天堂”原是一座榕岛,古巨榕母树种植于明代万历年间,如今已覆盖整座岛。近看似原始森林,远看又像浮在水面的绿洲,难怪被称为“南国奇观”。

在错综复杂的古巨榕上,又栖息着无数鸟类。“小鸟天堂”里以野生鹭鸟居多,有灰鹭、白鹭、乌鸫、大山雀、白头鹎、翠鸟等40多种鸟类,每天傍晚就会形成“百鸟归巢”的壮观景象。

因地处河网密布的珠三角,新会看上去也很“好吃”。睦洲黄沙蚬,同黄鱼、河虾被称为“当地三宝”。新会睦洲镇位于西江出海口附近,海水的涨退和咸淡交集给睦洲带来了无数鲜美的河鲜、海鲜,黄沙蚬就是最出名的一个。新鲜捕捞的睦洲黄沙蚬,个个肥美、鲜甜、无泥腥味,只需一点花生油,配上葱、姜、蒜和料酒,最后撒一点盐,便是人间最鲜美的“油盐蒸黄沙蚬”。

来了新会,也没人能抵挡一只古井烧鹅的诱惑。相传古井烧鹅是南宋御厨逃亡时留下的,做好一只烧鹅,需经选鹅、充气、填肚、封腔、烫皮、上糖皮、烤制7道工序,鹅必须得用开平来的马冈鹅(五邑食材们的最好相遇),经过充气、缝针、烫皮的一气呵成,再用荔枝木烤制,便得到散发着枣红色光泽、皮脆肉嫩、汁水四溢的古井烧鹅。

古井烧鹅的外皮薄脆金黄,一口下去,有“咔嚓”的声音奏响,当舌头游走到鹅肉之时,汁水一下子盈满口腔,咀嚼时还伴随着淡淡的荔枝木清香,回味无穷。怪不得连五邑人都驱车赶往古井,只为一口烧鹅。

虽然新会名气不高,但有谁会不爱这座拥有1600多年历史、带着陈皮香气的小城?

(来源:凤凰网 作者:邱溪)