



记得电影《面纱》上映后，我就深深地迷上了片中那个幽静美丽的“梅潭府”，经多方查询后，才知道电影里的“梅潭府”就是广西贺州的黄姚古镇，这是一个世外桃源，是值得去发呆、放松的好地方。

天然山水园林古镇

古镇位于广西贺州昭平县东北部，与县城直线距离40公里，北面与钟山同古镇、清塘镇接壤，东面与凤凰乡、公会镇毗邻。如今去黄姚，从桂林到贺州只需2个多小时，到贺州后再坐1个半小时的车就能到黄姚，自驾车则是一路高速畅通无阻，极其方便。黄姚是一个有着近千年历史的古镇，发祥于宋朝，兴建于明朝万历年间，鼎盛于清朝乾隆年间。由于镇上以黄、姚两姓居多，故名“黄姚”。

一到古镇的入口便看到了一个很古老的戏台，站在戏台前便可以想象出戏台上唱着大戏的情景，而戏台的一侧，“黄姚”两个大字醒目地印在入口处。黄姚古镇方圆3.6平方公里，为典型的喀斯特地貌。古镇内以山水岩洞多，亭台楼阁多，寺观多，祠堂多，古树多，楹联匾额多著称。有山必有水，有水必有桥，有桥必有亭，有亭必有联，有联必有匾，构成古镇独特的风景。所有古街道全部用青色石板镶嵌而成，镇内的建筑按九宫八卦阵势布局，属岭南风格建筑，与周围环境融为一体，是一个天然的山水园林古镇。就是这个独特的千年古镇入选了中国最值得外国人去的50个地方，并被推介为“中国最具旅游价值古城镇”之一，也是广西唯一获此殊荣的古城镇。

一路经过百年的老树，还有小桥、流水、人家，镇内有很多门楼，每个门楼都应该有自己的故事，静静地立在那里向匆匆一游的旅人们诉说着千年的沧海桑田。慢慢地走过每一处地方，细细地品味着每一个角落，黄姚果然没让我失望，很喜欢这里的青黄色古砖，红色的灯笼，和每一个门楼，处处透着静谧、恬淡，正如这里的人一样，娴静宁和，波澜不惊。

桥带神龙入翠楼

有个游历过中国许多古镇的朋友说，去过黄姚就不想去别的古镇了。虽然这话说得过于绝对，毕竟每个古镇都有它自己独特的风情和悠长的故事，但是不可否认的是，黄姚古镇因为从前交通不太发达，所以至今保存完好。

黄姚古镇大部分依然保留着原始的味道，虽然有些房子不可避免地受到了商业化的影响，但也增添

古镇黄姚： 水蘸山光漾日浮

文/图
本刊特约撰稿
欧阳笑笑



黄姚古镇大榕树



镇上客栈

了一抹新意。商业化后的店铺与阳朔、丽江等那些古镇相比说不上特色，但因店家依然淳朴，所以也让人倍感亲切。古老朴实的建筑群总能让人眼前一亮，那随处可见的老树，见证着黄姚古镇千年历史的沧桑。

在古镇紧挨着的那座山上，可以看到整个黄姚镇的全景，当地的孩子都是义务的向导，跟他们混熟了后会带着游客去爬山。村里的孩子最喜欢聚集在带龙桥下的溪水里嬉戏。

走到著名的带龙桥，桥下的姚江之水平缓而轻柔地低流过，桥边的奇石群里傲然挺立着几棵翠绿葱茏的古榕，倒影在水中流连，桥下的水清澈干净，缓缓地流向村外，不急不躁。那几棵古榕亲密地相互拥抱着，犹如站立了千年的恋人相守在带龙桥畔。站在桥上望去，薄雾

制作的当地特产，还有许多特色美食要慢慢地去发现、品尝。

到黄姚必吃的当属特色的“豆腐酿”。黄姚的豆豉是远近闻名，但“豆腐酿”却只在当地有售，不亲临黄姚就没有这个口福。黄姚豆腐酿这道菜在黄姚是家家都会做的家常菜，把豆腐块揉碎，在里面拌上半肥瘦的猪肉，捏成一个个不露馅的小包子，放到烧滚的油里煎，半熟的时候捞起沥干，淋上黄姚自产的豆豉水焖熟。“豆腐酿”外焦里嫩，渗入肉香，味道堪称一绝。

而黄姚的米粉也是别有风味，要选用大米，以早稻米为主晚稻为辅，用石磨磨两次，对米浆要求严格。这个要当场做当场吃，也许因为黄姚的水好，米粉又是新鲜出炉，所以黄姚的粉有着鲜米的香味，嚼起来还特别有弹性，而且米粉中一定

弥漫，亭台楼阁掩映在其中，清澈的流水环抱着古镇，古镇偎依着流水。当年黄姚举人潘芝成还在这儿留下了“桥带神龙入翠楼，天边风景动人讴。山牵紫气和云转，水蘸山光漾日浮”的美丽诗句。

也许黄姚古镇的每一块青石板都记录了传奇，每一间老房子都有一个故事。如今，那些泛黄斑驳的墙、屋椽和门窗，与那些村里的古树一样依然无言静默着，又透着淡淡的沧桑，而山水也依旧迎风含笑，看世间变幻迁移，这里每日依然演绎着不同的故事。走在古镇窄长的街道上，这里没有了喧嚣，没有车水马龙的涌动，老人坐在门前晒着太阳，睡眼迷离地看着过往的行人。他们和古镇的老街一样的平静、温和，闲适中又充满惬意。

豆腐酿与落水狗

黄姚人自给自足，丰衣足食。至今，黄姚古镇里还有许多村民自制的豆豉、辣椒酱、桂花酒等坚持古法

要放著名的黄姚豆豉，那样才入味，够爽。

黄姚还有一种听名字就吸引人的小吃，当地人叫“落水狗”，也叫做“灰水糍”。要把早米磨浆，加精制木薯粉和灰水，在锅里加热搅拌至煮熟，然后倒入特制木桶用木棒快速搅匀，倒入簸箕用力反复拍打。抓出一小团的糍粑用碗装上，再加煮好的黄糖水就可以吃了。落水狗的亮点是灰水，从山上采回的一种灰水草，晒干烧成灰，开水冲灰搅匀、过滤，经沉淀后取水。“落水狗”的口感脆爽，虽加糖水却不腻。

其实，黄姚的美食与美景都和这里的人一样，时光的流淌都未曾改变什么，第一眼看到没有惊艳的感觉，但细细品味，就能品出个中滋味。