



台山

# 骑楼老街 沧桑定格



行走在台山老城区的街道,最引人瞩目的是一栋栋充满沧桑历史韵味、具有明显中西合璧风格的旧骑楼。

据不完全统计,台城9条街段保存了近300栋近代骑楼建筑。梅家大院,即汀江墟华侨建筑群,正是这些骑楼墟集的典范。也许,当我们游走在那些骑楼街巷时,才能回味台山古老而深邃的似水流年。



## A 诞生:中西建筑交融的产物

台山,中国第一侨乡,对外交往和海外移民的悠久历史,铸造了这块神奇土地的辉煌。早在南北朝时,天竺高僧亲访濠洲(广海的古称),掀开了台山人对外交往的历史序幕。230年前,伴随着广海人陈学进赴南洋谋生,“华侨”的记载在这块古老的土地上就不断地延续。

20世纪初,当贯通城乡的新宁铁路通车后,西方的

建筑模式便乘着太平洋上的海风来到台山,聪明的台山人将其“西学中用”、“中西结合”。于是20世纪二三十年代,在西方建筑风格与中国岭南传统文化的碰撞、融合中,逐渐产生了骑楼。骑楼作为台山的一个符号,充分地体现了台山的商城特色,更成为了台山重要的城市景观。

## B 风格:商住合一

现在保存的台山近代骑楼建筑,统一为小面宽、大进深。在楼房前座跨入人行道悬空建起,使两旁房屋相互连接,形成一条贯通全街的长廊。老话说:“在人屋檐下,怎能不低头。”但在骑楼下,无论是烈日炎炎还是雨水如注,行人都可处变不惊。当然,这里还有商人的心思,店家可以在其下店铺里悠然地做生意。

骑楼楼高一般2~4层,楼上住人,楼下经商,外加一条长长的半封闭走廊,完美地结合了商住两用的建筑功

能,也很好契合了台山湿热多雨的气候特征。

台城老城中心区的近代骑楼建筑,以环城南路最具代表性。环城南路全长660米,是城内最长的街道,也是台城32条骑楼街道中立面最为亮丽的街道。巴洛克式的立柱、拱形的廊窗、西班牙风情的小阳台、形式多样的山花以及丰富多彩的灰雕图案,让人叹为观止。每一个图案、每一方寸的墙砖,历经80载风雨却依旧渗透着典雅的韵味!

## C 典范:汀江墟见证民国商墟变迁

汀江墟位于台山市端芬镇,其占地约60亩,是由当地梅氏华侨以及侨眷侨属创建的集市小墟,共有104间商铺。紧挨着的楼房呈长方形分布,整齐排列,中间有40亩专供商贩摆卖商品的空地,俨如一座小方城,故汀江墟又称“梅家大院”。

墟中共建有多座风格各异的骑楼,各商铺的层高和墙体外形,根据自己的经济实力 and 兴趣爱好自由处理。商铺基本上采用了青砖瓦顶,传统的硬山式房屋造型。立面建筑的造型却五花八门,各显风流。

汀江墟的商户多为华侨投资建设,西式的建筑元素

被大量地采用。各商铺外观主要采取巴洛克风格的装饰,山花和楼身的设计大多直接具有古罗马的装饰特征,如罗马柱、卷曲花纹等。外挑的露台,装饰性大于实用性,很有欧洲城市的风格。彩色玻璃的花窗、外墙立面的灰雕图案和骑楼步廊的吊顶,无处不洋溢着欧式建筑的气息,中式的堂号、字号和广告穿插其间,极具视觉效果。

置身如今的汀江墟,那些遥想的商贸景象今天已荡然无存。大多数的骑楼都是人去楼空,老墟寂寥,这样清静的骑楼街,倒恰恰可以让人细看原味。

## D 美食:侨乡味道胜在够土

素有“全国第一侨乡”之美誉的台山美食资源丰富。咸淡相宜的海水和省内最狭长的海岸线,使它获得了丰盛的海鲜产品。各镇美食各种各样:水步黄鳝饭、汶村五味鹅、斗山狗仔鹅……传统

菜、特色小吃不胜枚举。

台山菜除了味道浓郁,还有一大特色——“土”。这个“土”可不是贬义词,相反,正因为“土”,我们才领略到台山农家风味的一面。

### 水步黄鳝饭

其制法依据各人口味各有不同。黄鳝有切成一段段的,也有撕成一条一条的,但都以本地黄鳝和优质大米为原料,佐以姜丝、葱花等调和而成。一揭锅,浓郁的饭香夹杂着鳝香扑面而来。饭粒分明毫不黏稠,细小修长的鳝肉香韧带劲。



### 汶村五味鹅

台山人喜咸,好味浓,驰名的汶村五味鹅就是最好的体现。选用成长80多天左右的3~3.5公斤重的本地老鹅,将其肥油挖去,用老抽涂匀,配以用酱油、醋、冰糖、酒、甘草、桂皮等按比例熬成的五味汁料,一同煮至鹅身充分吸收汁液。一口下去,够味道!



### 艾糍

台山的艾糍,名声早已在外。制作时配以当地的艾草,混和糯米粉做成糍;放砂糖、花生仁、椰丝做馅;捏成圆或三瓣形,用芭蕉叶垫底,放进蒸笼煮熟,一种纯朴的乡情浓缩其中。



### 台山粽

来游玩探亲,或是途经路过的人都爱买几条地道的台山粽上路。现在只要你想吃,当地人必定告诉你哪家最好吃。

别于其他地方的做法,台山人做的白粽,内置咸肉、蛋黄、花生、虾米、腊肉等配料;还有做成三角形的,叫角粽。他们把视水粽切片晒干,与陈皮、鸡爪芋等一同煮的糖水,十分清润可口。(中旅)

