

# 银龙古寨寨人节

■周俊远 文/摄

荔浦银龙古寨，地处粤楚文化与岭南文化交汇处，多民族融合聚居。每年农历五月十五的寨人节，源于宋仁宗九年杨文广西征首捷，村民包粽慰军以庆胜利。节日里锣鼓喧天，舞龙舞狮、包粽子比赛、抬粽巡游、文艺表演交织成民俗盛宴。美食以传统粽子为核心，黄金柴碱水浸泡，色泽金黄，馅香软糯，承载千年文化记忆与邻里温情。

## 起源：南征粽慰首捷

银龙古寨，地处荔浦与阳朔交界处，每到农历五月十五的寨人节，古寨内锣鼓喧天，雄狮起舞，人头攒动，邻里乡亲齐聚一堂，看舞狮、包粽子、品美食，充满了浓浓的邻里温情。

寨人节与端午节仅隔十天，为何在此地具有如此独特而盛大的地位？

寨人节历史久远，相传早在宋皇祐四年（1052年）三月间，南国富豪侬智高举兵反宋，四月初攻破南宁，号称大南国，年号“启历”。后又顺西江/浔江而下，攻破沿江城镇如梧州、昭平等地，数败朝廷征剿之师，岭南骚动，让朝野上下震动，皇上下旨，令杨家将之后杨文广挂帅出征，征剿南蛮。杨文广接旨，率三十万大军挥师南下，征讨侬智高，前锋开至今马岭镇银子岩路口莫烟关，于小青山周边修筑营盘，屯兵于古寨之内，四周修筑围墙，存放粮草。五月初十，在马岭与侬智高激战两天两夜，打败侬军，得胜而归，回到村寨杀猪宰羊，大摆酒席，村民包粽子慰问杨家军，以示庆祝，此时正值农历五月十五。千百年来，为了纪念杨文广将军南征首战告捷，银龙古寨的人们每年都会在农历五月十五这一天包粽子以示纪念，一直流传至今。

## 民俗：粽游千户纳吉

寨人节当天，古寨内锣鼓喧天，舞龙舞狮，人头攒动。日过三竿，古寨寨门前广场，欢快的锣鼓声点燃了节日气氛，随着舞龙的鼓声响起，舞龙队员齐上阵，龙跟着绣球或腾跃，或滚动，或盘起，或穿插，不断地展示扭、挥、仰、跪、跳、摇等多种姿势；狮头引领着整个狮身翻腾跳跃，各种精彩的动作一招一式毫不含糊，场面壮观的民俗舞龙舞狮表演给宾客奉上了一道丰盛的文化大餐，现场一片欢声笑语。

与此同时，古寨内的池塘边、榕树下、石桌旁，寨人节每年上演的传统节日——包粽子比赛正在上演，只见妯娌姑娘们手指翻飞，翠绿的粽叶包裹着雪白的糯米和馅料，瞬间，一个个青翠饱满的三角粽、斧头粽便成型了，大伙动作娴熟，有说有笑。

抬寨人粽巡游，是寨人节每年必不可少的民俗活动，粽子包扎煮熟后，贤巧的媳妇姑娘们，抬着上百斤的大粽子沿着古寨串门过巷，家家户户开门相迎。相传，杨文广南征首战告捷后，村民都愿率先把自家粽子送到士兵手中，寨里德高望重的长辈提议古寨内家家户户出1人，手提食材馅料，按时到寨内指定的地点，分工合作包慰问粽，之后再由大伙抬着寨人粽到杨家军队中，这样士兵们都能尝到寨内各家各户亲手包扎的粽子了。随着时代的变迁，众人一起包寨人粽的风俗没有变，变的是寨人粽不再抬到军营，而是抬着寨人粽在古寨内巡游，让家家户户沾上喜气，分享美好的生活。

此外，夜幕下的民俗文艺表演也响彻寨内。随着灯光亮起，音乐声响起，古寨人自编自演的彩调、寓意古寨美好生活的舞蹈轮番上演；传统民俗小戏与时代变迁的“村晚”花样迭出，台上演得仔细，台下看得认真。

## 美食：柴粽香飘千年

说到银龙古寨的美食，粽子当仁不让。古寨人包粽子采用的是传统的黄金柴碱水模式。当地一种叫黄金柴的植物，其学名牡荆，为马鞭草科落叶灌木或小乔木，叶片掌状复叶，果实被称为黄金子，具有解暑发汗、平喘止痛的功效。将其烧成灰，拌入水中，用布过滤，过滤后的碱水用于浸泡糯米，这样包出来的粽子色泽金黄，有韧性，唇齿留香，耐保存。在那个没有现代保鲜“神器”的年代，充分展现了古寨人的聪明智慧。

寨人节包粽子的馅料也有讲究。花生、红枣、芝麻、板栗，伴有猪肉、排骨，寓意团团圆圆，多子多福，日

子美满。粽子包好后，铁锅煮粽子也是一道技术活儿。将包扎好的三角粽、斧头粽放入铁锅，水没过粽子，加入适量碱水或小苏打，大火烧开，小火慢煮1个小时，糯米的清香随着热气飘散，溢满了整个寨子。待熟，迫不及待地捞出一个三角粽，剥开粽叶，色泽金黄的粽肉上点缀着花生、芝麻，晶莹的糯米沾染了粽叶的清香，咬上一口，裹挟着肉香的粽子软糯鲜香，一股老寨里的五月乡味便能记忆中的烟火气重现眼前。

粽子的起源历史悠久，有筒粽、枕头粽、三角粽、斧头粽。传说在纪念屈原的活动中，发现枕头粽在河水里容易被鱼啄开，就发明了三角粽，因鱼嘴碰触到角就疼得不敢偷吃粽子，三角粽就此传承下来。在常年的包扎过程中，也有人将粽子包扎成菱形，菱形的粽子因形似斧头，所以又叫斧头粽，古寨则更多地传承了有刚毅精神的三角粽、斧头粽。寨人节当天，围坐在一起的邻里，将洗净的粽叶两张或三张叠加，折叠呈漏斗状，裹紧粽叶弯成圆锥形。一勺米，一块肉，再盖一勺米到锥形里，将粽叶翻盖过来，把米盖住，再用野生芒皮草缠绕勒紧，一个个三角粽、斧头粽便大功告成。

三角粽、斧头粽让人唇齿留香，大快朵颐，那么慰问杨家军的百斤寨人粽又是如何包扎煮熟的呢？面对一个上百斤的寨人粽，古寨的贤巧媳妇们有着她们的聪明智慧。古寨巡游寨人粽历经多次改进，初期将寨内各户的食材全部装入用竹篾编制的寨人粽模型中，之后用粽叶层层包裹住“模型”放入大锅中持续煮熟，这样的寨人粽少说也有100来斤；后来古寨人将寨人粽腹内的食材进行置换，先将每个3斤左右的粽子包扎煮熟，依次投入寨人粽腹中，再层层包扎粽叶；现如今则将包扎好的小型三角粽、斧头粽煮熟后，挑选30来个投入寨人粽腹中，节省了煮粽时间，也减轻了寨人粽的重量。

寨人节当天的美食，除了分享色香味俱全的寨人粽，每家每户还准备了鸡、鸭、鱼食材。自制的白切鸡清甜爽口、油炸烧鸡外酥里嫩；荷叶蒸鸭子、黄焖鸭、香酥全鱼，都是顺手拈来，尽是家乡味，承载着古寨独特的文化记忆和情感寄托；时令青蔬、一盘芋头鸡都浸润着古寨风土人情与味觉印记。

↑邻里乡亲聚在一起开开心心包粽子。

←图为改良后的第二代寨人粽。

→寨人节当天，舞龙舞狮民俗文化活动轮番上演。