



(视觉中国)

## 古今幽韵离别意

■宋婷

长亭外，古道边，一壶浊酒，几缕柳枝。当远行的马蹄声响起，古人使用一整套充满诗意的仪式，将离别化作一场庄重而浪漫的抒情。这些被时光浸润的送别场景，至今仍能让我们从泛黄的诗卷中体会到美好的意蕴。

在古代，设宴饯行，是离别最寻常也最隆重的开场。路旁的亭舍、城郊的帷帐，皆为离人而设。这习俗可追溯至先秦祭祀路神的“祖道”之礼，既是为行者壮胆，亦是为其祈福。及至后来，《西厢记》里崔莺莺于十里长亭安排筵席，送别张生，虽是儿女情长，“碧云天，黄花地，西风紧，北雁南飞”的景致，却也给离愁别绪染上了无尽的画意。

比酒更缠绵的，是那一抹青翠的柳色。“柳”者，“留”也，一声谐音，道尽万般不舍。自汉唐以来，灞桥折柳，便成定制。长安东郊的灞桥，杨柳掩映，成为无数离人洒泪挥别之地。李白《忆秦娥》中“年年柳色，灞陵伤别”的吟咏，让灞桥柳枝承载了千年的伤感。那一枝柔韧的柳条，不仅代表着挽留，亦被古人赋予了驱邪祈福的深意，愿远行之人如柳枝般随遇而安，处处为家。

倘若说酒与柳是仪式的载体，那么诗词便是情感的升华。文人的送别，少了些喧哗，多了份隽永。他们以诗为媒，将刹那的感伤凝成了永恒的文字。王勃送友人入蜀，虽前途险阻，却高歌“海内存知己，天涯若比邻”，一扫愁云，尽显大唐气象。及至宋人柳永，一句“今宵酒醒何处？杨柳岸，晓风残月”，更是将羁旅之愁与离别之痛，融进了江南水汽迷离的画卷里，直叫人魂牵梦萦。

回望古人，他们将每一次寻常的远行，经营得如此丰赡而华美。有酒，有柳，有诗，有歌，情感的抒发与祈福的仪式完美交融，使离别不再是简单的伤感，而升华为一种具有高度审美价值的人生体验。

21世纪的今天，我们身处高铁与飞机的时代，送别也变得简洁而匆忙。机场安检口的一个拥抱，高铁站的匆匆挥手，微信里一句“一路平安”的祝福，便承载了所有的牵挂。仪式虽已简化，空间的距离也因科技而急剧缩短，然而，那份对亲友远行的不舍与担忧，那份祈愿彼此安好的初衷，数千年间，何尝有一丝衰减？我们只是用这个时代的方式，表达着与古人一般无二的深情。

时光流转，沧海桑田，易水边的悲歌、灞桥上的柳枝、长亭里的吟唱，都已随风远逝。但沉淀在民族血脉中的幽韵别情，却从未改变。每一次拥抱挥手，每一次转身回眸，我们重复的，依然是浓烈的情思和牵挂。

■林文凯

小山村处在茶乡深处，这里有一家远近闻名的白粿店，它位于村子直行的路口。店主来自外地，是对夫妻，他们卖白粿营生，有二十几年了，小山村已成为他们心灵的港湾。

白粿店干净整齐，走进店门，依次摆放着蒸米机、打粉机、定型机，以及搁放白粿的干净木板。夫妻俩皮肤白皙，眼睛明亮，做粿时常穿素净的工作服，给人以干净干练之感。平日里，他们做的白粿分量大致固定，卖完就约上邻居一起散步赏景，一起跳广场舞，一起打牌喝茶，每天的日子过得充实而惬意。每逢山村社日或是赶圩的日子，他们便早早起床，多制作些白粿待售。他们做的白粿软糯微甜，Q弹耐嚼，可煎可炒可煮汤，来买白粿的人很多。有定制买回去拜拜用的，有附近烧烤店来买的，有帮城里亲朋好友买的，也有慕名而来的客人买回去尝鲜的。

若预先做好的白粿不够卖，夫妻俩便又称十几斤糯米，

## 山村白粿店

迅速制作，确保当天上午做出来，满足顾客的需要。他们做粿的技艺娴熟，动作麻利，从蒸米、打粉、揉团到按压定型出粿，叠成五小块一摞的过程，整套动作行云流水般，一气呵成。定型机不知疲倦地运转着，将一坨坨糯团压制成型，生成一个个纹样精美的圆形小白粿。女主人端坐机旁，将传送带输出的白粿，快速收集整理到身边的木板上，点上一枚小红心，行列对齐，有序排放。

刚做出的白粿还带着吃起来舒服的温度，清香带韧，店主总会拿几个给顾客品尝。客人吃完，难掩嘴边笑意，就顺手扯下木板边挂着的白袋子，三叠、五叠、十叠，根据自己的需要购买。每到周末，我带孩子们光顾白粿店。孩子们叽叽喳喳来到店里，往往白粿还没买好，可亲的店主就递来温热的小糯团，孩子们一边吃着一边观看。从小圆筒里挤压出的修长白粿条，被截成一个个小团球，滑落到定型模具上，瞬间变成一枚枚白嫩可爱的小糯饼。孩子们嚼得津津有味，也看得入神，我需再三催

促，才舍得离开。

我常到店里买白粿，自然彼此熟悉，话题也就多了。我曾问他们，当初是什么原因选择来小山村做白粿生意的。男主人说，多年以前，这里的茶叶很畅销，采制时节，白粿、馒头销量非常可观，虽然薄利，但销量大，一天的收入蛮可观的。那时不仅做白粿，还做馒头，有些放店里卖，有些装到箩筐里，骑着摩托车走街串巷或直接到茶山上叫卖。茶叶行情低迷以后，就专门加工白粿，一做就是二十几年，此心安处已是吾乡了。

一种莫名的情愫涌上心头，我既佩服于他们的专注，又感动于他们的坚守。经济发展，人口流动，外地人给茶乡山村带来美味佳粿，带来独特的人间烟火味。他们几十年如一日的辛苦劳动，为山乡村民带来方便和实惠，热闹了一个路口，提振了山村的经济活力。

每当路口经过，我总会停留看看白粿店，里面依然是人头攒动，热闹不减，店主依然是一身素净工作服不停地忙碌着……

## 古街的回忆

■李奇茵

我的老家在永春，听长辈们说，我们李氏是从甘肃陇西迁来的。我们家本来存有一本家谱的，上面记载了居住在永春李氏的迁徙轨迹，总的脉络是：中唐时期，李氏先人从甘肃陇西迁至黄河边上的河南，明末时从中原逐渐南迁至丘陵连绵的福建，有小部分定居于植被丰茂、适宜耕作的永春，我的祖先这一支，选择了城关边上的一个村落脚，逐渐成为当地最大的家族，并一直延续至今。

清光绪年间，下南洋谋生养家的曾祖父及其兄弟，回乡盖了一座三进七跨的硬山顶燕尾脊大厝。我童年时曾经在那里小住过，那时村里还未通电，也没有自来水，晚间照明需要点煤油灯，生活水源全部取自一口古井，简陋的条件令人印象深刻。

后来我祖父到古街买下一套店铺，经营糕饼烘焙生意，渐渐地在老街站稳了脚跟。

这套商住两用的店铺是一座三层骑楼建筑，一楼为砖木材质，作为店面和日常生活的主要场所；二三层为纯木结构，是寝室和起居室。临街的店门不是当前常见的卷闸门，而是由九片木板竖着扣插进地板和门楣间的凹槽里，每天清早开门，须将木板一块块地卸下，晚上收工时，再一块块地装上，工序复杂，但很有仪式感。时间久了，那些木板被摩挲得乌金

滑亮，与古街的历史厚重感倒是十分的协调。

店门往里，是一处会客区，也是音乐厅。印象中不规则地摆放着几张木质或藤编交椅，很随意；一张颜色暗沉的案几，是放置招待客户的水杯或吃点心碗碟；墙上挂着几把中式乐器，闲暇时，一场南音音乐会就会不定时地举行。祖父拨弹三弦，伯父横拉二弦，堂姐抱着琵琶，祖孙三代似是固定搭档，配合默契，父亲时常也会加入，吹起了洞箫。音乐会琴瑟和鸣，旋律动人，常常引得路人进来，驻足聆听。一连数曲，方才歇息，连忙招呼听众——大多是熟悉的镇里邻人喝水稍坐，场面热闹，其乐融融。若客人从较远处来，还得准备点心，印象中最好的点心是香菇炒鸡蛋做成汤水，用小海碗盛着，热气腾腾，浓香逼人；春节期间，也有将鸡蛋煮成荷包糖水，一碗两蛋，寓示双合好运。这样的点心相当于半餐，一碗下肚，寒气尽消，浑身有劲，开脚赶路。

会客兼音乐厅再往里纵深，光线因渐渐远离店面而次第减弱，常年需要电灯照明。房子的末端，是一处天井，也是厨房兼餐厅。天井的正中央，有一眼活井，常年丰水，但水位比较深。水井旁边有一座石磨，

春节期间常用来磨米浆，再制作成年糕。推磨也是体力加技术活，我磨上一阵子，就会腰臂发酸，常常只能当观众，或是临时替班。多年以来，木杵抵着磨盘滚动而吱吱作响，白色米浆沿着磨边汨汨溢出，一直深深烙印在我的记忆里。多年以后，当我读到聂绀弩先生的诗联“把坏心思磨粉碎，到新天地作环游”（《推磨》）时，天井里的那座石磨，就应景般地浮现在脑海中。

楼上是寝室，除了睡觉，一般不会上去，因此印象不深。只记得每逢回去小住，伯父总是安排位置最好的二楼临街大房给我们。每天清晨醒来，倚靠在木窗前，打量着楼下街景烟火，因角度的不同而顿生出不同的意境，也体会了古街民生的冷暖兴衰。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com  
联系电话:0595-22500109