

寒暄这个词儿,直白的解释,可以是“冷暖”的意思,“寒”字想必不用再解读了,倒是那个“暄”字还得说一说。暄字,日字旁,有温暖的意思,比如松软的触感感,比如我们会说这馒头发得很“暄”,就是指饱满而有弹性。寒暄中的这个暄字,是一定不能够写成“喧闹”之“喧”字,否则意思就对不上了。

古人很早就在用“寒暄”这个词儿指代冷暖了。比如东汉史学家、政论家、思想家荀悦就在《申鉴·俗嫌》中说:“故喜怒哀乐,思虑必得其中,所以养神也;寒暄盈,消息必得其中,所以养体也。”唐代白居易的《桐花》诗云:“地气反寒暄,天时倒生杀。”而明代的刘伯温在他的《初夏即景》诗中写道:“前日大热释我裘,昨日一雨凉如秋。寒暄倏忽反覆手,冰炭著体何由廖。”

寒在冬天,暄在夏天,所以寒暄便有了“冬夏”之意,和“春秋”一词都成“岁月”指代,再往下发展,便成了今天问候与应酬的客套话。比如宋代陆游在《唐唐书》中写孙忌这个人,说:“忌口

吃,初与人接,不能道寒暄;坐定,辩辞锋起。”是说这个孙忌说话口吃,所以和人刚打招呼的时候,不会说客套话,属慢热型的,要坐一会儿才能够开始伶牙俐齿。

以寒暄之意来解读我们茶事活动中的“温杯”,人的体恤之情便大大加深了。

温杯这个茶艺技能中的动作,最早的意思,我想从西汉末年王褒《僮约》中便可见其端倪了。“烹茶尽具”,这个茶具究竟是什么意思呢?有人解读成喝茶时全套的茶器具都要齐全;也有人解读成喝茶时要把茶器都消毒清洗得干干净净。要消毒洗干净茶具就离不开开水,要热水就少不了温杯了。我们再读蔡襄的《茶录》,上篇论茶,分色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熳盏、点茶十目,主要论述茶汤品质和烹煮方法,其中那个熳盏的熳,便是烤的意思。原来宋代人点茶时先要炙盏,所谓“凡欲点茶,先须

## 寒暄与温杯

王旭烽

的功能性的,除了洗涤消毒之外,使茶杯保持一定的热度,更是沏茶时万不可少的一环。

现代茶艺过程中,也少不了温杯一环,但我们对它的认识,往往一般就分析到其物理功能上,强调器具与茶水之间的关系、作用和分寸,但我们较少解读到这一招一式上的文化暗示和茶语呈现。其实,对茶杯的温热,也可以比拟为人与人之间的寒暄,尤其是初次见面时的礼貌问候。俩互不相识的人,岂能刚刚坐下就开始进入工作主题,最起码还是要先说一句“女士们先生们好,下面我们开始……”倘若你连说话的时间也没有,至少面带微笑还是能够做到的吧,微笑给人暖意和真诚,使接下去的一切行为指向善意和美感,一定是给生活加分的。

温杯也是一样,除了卫生清

熳盏令热,冷则茶不浮”,这里的温杯是带着强烈的好水呢,它们之间势必是排斥的啊。我经过许多次的体验,实实在在地感受到了温过的杯与未温过的杯沏出来的茶的不同,所以在喝茶之时,有否温杯对我而言确是相当重要的。



既然是重要的,便必须是认真对待的。不要小看温杯这道小小的工序,这也是一个面面俱到的过程,你不能让一只茶杯一面冷一面热,一面干一面湿。尤其是在茶艺演绎中,用心用情还是只用手,那是不一样的。如何温杯,是淋还是洗,也是有讲究的。你看潮州工夫茶中的那道“滚杯”的工序,那是何等奇巧啊,手指与小瓯之间那种天衣无缝的驱动,驱动时贴着水发出的瓷器间的碎碎音,那实在就是日常生活中最美妙的回声。

大家不将此当作虚情客套,似乎浅浅认定,哪怕不回应,也不影响两人之间情谊的维系。不由得想到近来成为热门话题的“无需回应式

## 友情还需回应

毛真好

友情”。得先科普什么叫“无需回应式友情”。这是一种新型的社交观,指朋友相处时,想分享的时候就发个消息,不在意对方是否秒回;或许几天、几个月没联系,后面还能接着聊,完全不尴尬。这样的友谊,更像是“精神知己”,不内耗,没顾虑,彼此都不产生过多的情绪负担。我想,之所以

受欢迎,大概是因为这种社交符合当下卷不动、躺不平的生活方式——既不介意对方没有及时反馈,也不把紧密互动当作很重要的课题,“他为什么不回我消息?”“她怎么不给我点赞?”

我倒不反对成年人对待社交应该有这份觉悟,热恋和婚姻中,都应保持属于自己的时间和自由,何况友情。不过也不赞同“无需回应式友情”是真正舒服的相处模式,分享欲是靠回应维持的,若一方兴致勃勃发起对话,另一方一搭没一搭或者玩消失,这显然是对友情中起码的尊重和礼貌并不看重。好的关系,一定是有人能够接得住你的情绪,用当下时髦的话说,提供了情绪价值。这种情绪价值,不是撇开一切手头事务,全身心地陪伴、倾听与时刻同频共振,而是及时给予反应,而非视而不见。如果暂时不能或不想交流,也应知会一声,不至于下次再打开对话框,一边冷场一边懊悔。

我很喜欢这位相识已久的朋友,偶然间看到她分享的劳动成果后,主动发起对话。心里想的是有空见面就好了,问的却是“最近好吗?”没想到,她先告知工作有了变化,然后立马提问:“有空一起吃饭吗?”接下来,敲时间,选地点,顺便还先于碰头前收到了她特意手作的面包。

吃了 brunch,又喝了

读陈冲的散文集《猫鱼》,读到她与 M 的书信往来,引起我无限的幽思。两人通信时,正值青春年华。出于少年人的羞涩,每一句都那么小心翼翼,不敢点破心中的爱意,暧昧且纯粹的情愫全藏在一笔一画之中了。这是多么美好的记忆。更美好的是, M 将这些信一直保藏着,直到三十多年后,归还了给陈冲。经岁月的沉淀与洗礼,当事者想必早已不再羞涩承认当初的爱意,而俩人各有际遇,当初朦胧的爱意早已化为醇厚的友谊。读着这些信,心中想必会泛起“往事只能回味”的惆怅与甜蜜吧?

“从前的日色都变得慢,车、马、邮件都很慢,一生只够爱一个人。”这是木心的名诗《从前慢》的句子。信是“从前慢”的最佳证据。一封信要在路上走上三五天,才能送到收信人的手中。想要说的话、想要表达的情感、想要交代的事情,因要用文字表达而变得更加谨慎。同时,因信的私密性,又能承载更为大胆的情感与肆意的思念。然而,时代毕竟在进步着,如今想要互诉心肠,打开手机、微信即可。在快捷的时代,一切事物都像叠加了二倍速的特效似的,来得快,去得也快。写信,终于成为小众的、遗迹般的存在。以书信为主要联系方式的时代,终究是离我们远去了。

自己最后一次写信,是在什么时候呢?想起来,是在十七八年前,那时我刚读大学。一个广东人在湖北读书,虽还是少不经事的年轻人,但也会被偶尔的乡愁与孤独所侵袭。大约就在那一刻,觉得自己仿佛喜欢上了高中的女同桌。她的脸,她的笑,仿佛印刻在脑海里。于是乎,为了表达这份惆怅的情意,便每周在固定时间给她打电话,每周给她写一封信。信里究竟写些什么呢?如今是一点印象都没有了,只记得那要在寝室熄灯后,开着充电台灯,才能奋笔疾书。印着红色线条的信纸,在暗黄的灯光之下,渐渐写满了字——内容大约是学校的日常,以及在读什么书和正在写什么小说。信写好后,装个信封,贴好邮票,第二天投递到学校的邮筒里去。邮票是预先购买好的,一张邮票价值八毛钱。每写好一封信,便贴上一张。那些邮票最后到底有没有用完呢?已经记不清楚了。很多年后,看侯孝贤的恋情《恋恋风尘》,看到信并未让年轻的阿远与阿云的爱情走向圆满,我心底莫名地涌起黏稠的哀愁——阿远前去服役的前夜,这对年轻人明明是那么认真地在信封上贴上邮票、写上地址。

我最痴迷写信的阶段,是在读高二时。那年秋天,我在家乡的晚报上,发表了一篇豆腐块般文章。这次的发表,激发了我对文学的长久的热爱。似乎是在一两周后的晚自习,班主任忽然递给我两封陌生的信件。信是邻县高中的同龄女生写来的。她们读到了报纸上的文章,对作者产生了好奇,希望能和我做“笔友”(这也是颇有年代感的词汇了)。年轻人虚荣心泛滥,怎么错过这种机会?于是乎,跟两名笔友书信往来,几乎持续了我高中生涯。我们信里聊的是什么呢?是少年人固有的成长的忧愁与喜悦、对未来的期许,以及交换了各自的大头贴照片。在那些日子里,收到信件总会给我带来莫大的喜悦。然而,这份笔友的情谊,终于在时间面前败下阵来,慢慢地消逝,慢慢地成为我心中的一道永恒的记忆。

下午茶,五六个小时的时间和过去十几年一样转瞬即逝。至今回忆起来,聊的都是日常的生活、工作以及不经意迎来到中年,似乎没有什么特别的点,可是交谈中时不时的心领神会和感同身受,让这段友情之间的回应正式起来,就如史铁生写与少年时代同窗好友 L 的感情之重要,在于他们“一度形影不离,流动不居的生命有一段就由这友谊铺筑成”。

友情还需回应,它的存续需要我们跳出自我,看向对方。英国作家娜塔莎·伦恩就在《友谊的季节》一文中写道:“我们也许会感谢自己容忍了手机群聊以及日常见面的庸常;在我们不那么需要友情时,所有这些小姿态让它得以存续,从而当我们需要友情时,它才能存活下来,温暖我们。”

## 七夕会

多的 是临 城镇,有 44 位。你走近他们会发现,他们的长寿秘诀有着许多共通之处。适当的活动、开朗的心情、和睦的家庭、孝顺的子女、清淡的饮食和均衡的营养,再加上国家每月 750 元的助老补贴,让百岁老人心里满满幸福。

临高的长寿文化历史源远流长,寿门坊,在二百多年的岁月中,静静伫立着,它见证着临高长寿文化的辉煌过往,也激励着后人传承尊老敬老、追求健康生活的传统美德。

上海的弄堂像浸在卤缸里的乳腐,晨光越长,越酿得出稠厚的滋味。我家那尊青灰色石磨,磨盘边缘被几代人手掌磨得发亮,像块浸了油的老玉。每年除夕临近,它就成了弄堂“红人”,从晨光煮到暮色四合,磨盘“吱呀”声混着糯米香,飘在空气中。



边看边聊

石磨是母亲从宁波乡下带来的老物件。磨糯米前,米要泡整夜,直到鼓胀如珍珠,指尖一捻就出白浆。母亲总说:“做事和泡米一样,得有耐心。”可我那时不懂,只盼快点磨粉吃猪油汤团。

弄堂里人来自五湖四海,吴侬软语的爱水磨粉,追求细腻如脂;北方人惯用石臼,“砰砰”声能震落窗台灰,粉却带粗粒。苏北阿姨尝过水磨粉,也提着泡好的米来排队。预约规矩是邻居们定的,每家一个半小时,从早排到晚。那天三层阁张家阿娘磨完,已近下午四点。我催隔壁王老师倒米进磨眼,想快点给邻居小柳腾时间。王老师推磨像散步,推杆转得平稳,米浆顺着凹槽流进铅桶,她说:“慢工出细活,磨得匀,粉才香。”可我嫌慢,快结束时抡过推杆使劲拽。磨盘转快了,却因没糯米粘合变轻,“吱呀”声尖锐得像猫被踩了尾巴。

“慢点,当心磨盘脱榫。”王老师话音刚落,“咚”的一声,上盘猛地一歪,半边沿撞上渠流角,一大块石头掉在地上。我愣着,看磨盘外侧裂了寸长口子——那是米浆流进铅桶的“通道”,如今豁开三角口,浆水流到一半就顺着裂缝漏,滴在水泥地上黏成一片。

妈妈在门口问:“咋了?”我脸涨得通红。母亲没骂,蹲下来摸了摸裂缝:“别急,总有法子。”父亲下班回来,进工具箱,翻出楠木板,照裂缝形状锯方正,砂纸磨平,再用米浆调成糊,把木板嵌进缝里。“这样浆水可能就漏不下去了。”他擦着汗,眼角皱纹沾着石粉。

可嵌了木板的凹槽变窄,米浆流得慢,铅桶接不住了。母亲找块新蓝布,缝成漏斗状布袋,袋口扎在木板边,下头接个大搪瓷盆。“这样既能滤杂质,又能接住浆水。”她拍我头,“做事得顺着性子来,强来容易出岔子。”

之后十几天,裂了缝的石磨照转,只是磨盘声里多了布料摩擦的“沙沙”声。邻居们没人抱怨,王阿婆还说:“布袋滤过的粉更细,蒸糕像棉花糖。”母亲每天磨完都洗布袋,蓝布渐渐泛白,却总带股淡米香。开春后,父亲请人修磨盘,可那时胶水质量不行,终究没复原。后来市场有水磨粉卖了,再后来冷冻食品普及,石磨就歇在弄堂角落了。石库门拆迁时,弟弟说石磨脏,想扔了。我执意带走,摸着修补过的裂缝,突然懂了母亲的话。有些物件像日子,难免磕磕碰碰,用心补过,裂缝里也能长出新滋味。就像那年夜,漏的浆水被布袋接住,着急的心便被耐心抚平,弄堂米香终究没被辜负。

如今石磨被送回宁波老家,睹物思人,又想起母亲说“慢工出细活”的语气,想起弄堂里此起彼伏的“借磨”声。原来最珍贵的不是石磨,是它转出来的岁月和岁月教的道理:凡事急不得,慌不得,出了岔子也别急,人总会有办法,要把日子磨得像糯米粉,细腻,且带丝丝甜。

假期见了一位相识十几年的朋友,算了一下,上一次见面还是 2022 年初。翻看聊天记录,近五年来,讨论了一部我在朋友圈安利的韩剧,分享了几句生孩子的计划和居家办公的生活,除此之外,能够称得上你来我往的对话就是每年固定的春节拜年,互致祝福。有两次祝福语后面跟过类似于“今年一定要见面啊”的邀约,另一方当然是姗姗来迟一句“一定”或“好”作为回应,也就没了下文。彼此也不当真,中年人各有各的忙,主打一个随缘,用三毛的话说,“能够偶尔话起,而心中仍然温柔,就是好朋友”;因此,



秋江垂钓(中国画)

陈秋生

海南省临高县博后镇有个三省村,村里有个四柱三门的石牌坊,当地人称寿门坊。有史记载它是 1807 年清嘉庆皇帝亲赐给当地百岁夫妻彭京贤的,已“活”了二百多年。牌坊黄底红字,正面刻着“寿门”,背面写着“齿德兼隆”,这是当年官方对临高人长寿的“初始”认证。国内衡量长寿乡的那把尺,是 10 万人中不低于百岁的高于 12 位。第七次“国普”的数据显示,临高境内 42 万人口中,超百岁的竟高达 189 位,同时得到了国际上

的认可。2021 年 12 月 16 日,联合国老龄所直接冠名海南省临高县“世界长寿之乡”,这称号让临高人长寿的美誉瞬间拉满。但最硬核的还得是人口普查和国际冠名。

从百年牌坊到国际认证,再到硬核的数据,临高长寿之乡美誉,绝对实至名归。临高在海南西北部,地处黄金纬度——北纬 19°。这座被岁月温柔以待的小城有着旖旎的自然风光、深厚的文化底蕴,更有着生长健康食品的富

寿的添加剂。在这片富硒土地上轮回的果蔬都满载着独特的养生价值,常年食用,对延年益寿大有裨益。临高人的日常饮食以清淡为主,少油少盐。饭桌上最常见的蔬菜是空心菜、地瓜叶、四角豆。荤腥多是大海从不断供的鱼、虾、蟹,且这些优质蛋白以清蒸白灼为主。

一位在市民政局做统计的好友告诉我,目前全县 100 岁以上的老人有 157 位,110 岁以上的有 10 人,最长寿的 113 岁,百岁老人覆盖全县 11 个镇,最

合理的饮食也是临高人长寿的添加剂。在这片富硒土地上轮回的果蔬都满载着独特的养生价值,常年食用,对延年益寿大有裨益。临高人的日常饮食以清淡为主,少油少盐。饭桌上最常见的蔬菜是空心菜、地瓜叶、四角豆。荤腥多是大海从不断供的鱼、虾、蟹,且这些优质蛋白以清蒸白灼为主。

## 健康

## 七夕会

多的 是临 城镇,有 44 位。你走近他们会发现,他们的长寿秘诀有着许多共通之处。适当的活动、开朗的心情、和睦的家庭、孝顺的子女、清淡的饮食和均衡的营养,再加上国家每月 750 元的助老补贴,让百岁老人心里满满幸福。

临高的长寿文化历史源远流长,寿门坊,在二百多年的岁月中,静静伫立着,它见证着临高长寿文化的辉煌过往,也激励着后人传承尊老敬老、追求健康生活的传统美德。

