

梦里兰溪

□陈玉栋 文/图



梦里兰溪，水蕴灵性，山藏厚重，人拥至爱。

兰溪一画，于美感叹，兰溪一梦，于诗吟咏。

梦里兰溪，水乡淡雅，荡漾千年以来的风物与风华。月夜朗照的南门桥，曾记否，古代诗人描绘木兰溪的美丽景色和历史沧桑。诗中提到仙境桃源，百里清溪，千载莆阳。得高山灵性，稻菽丰稔；田园精气，瓜果飘香。云影天光，鸟飞鱼跃。兰溪历尽沧桑，叹多少英雄留史芳。念钱妃陂筑，泽被万众；李宏水治，福运绵长。

梦里兰溪、多少次的呓语，让我一次次走入烟雨其中。**105**公里的碧水烟波浩淼，仙游文庙多少文人墨客的诗意图怀，历史在渐行渐远的繁华中次第，兰溪的身影却始终在脑海里绵延成历久弥新的生命链，那份鲜活在心湖里沉淀，嬗变成

涨满的风帆，直奔江南飘飘而去。

梦里兰溪，鲤城风韵犹好，风光秀美，徜徉其间，恍若世外桃源，身处小桥流水人家令人流连往返。梦里兰溪，夕阳斜照，渔舟唱晚，灯火闪耀，酒香四溢，巧遇佳人，无力再收痴心网。

梦里兰溪，风韵犹存的多情女子涉水采芙蓉，乘一叶扁舟，载一船清香，携那一低头的温柔，凝望江水的源头，渴望心爱的人沿思念的轨道归来。等到千帆过尽，望尽天涯，痴情的兰溪女子才知道那思念的痛苦。

梦里兰溪，也许是雨巷里走来兰溪女子的回眸，让兰溪有了不一样的守望；也许是采莲的女子，融入荷叶的罗裙，浑然一体的美景让兰溪如此入画入眼；也许是西施浣纱的纤纤玉手，让兰

溪的水有了妩媚和柔婉，这就是诗人的情怀，词人的放达吧，让兰溪更具有了梦的特质。

梦里兰溪，莆阳大地的儿女就是你的根，是你的魂，是你永远迷人的内涵，是那无数兰溪过客夜夜魂牵梦萦的牵挂。

清风知我意，折柳寄兰溪！兰溪的女子啊，你吹弹即破的脸庞，晶莹如雪的肌肤，如初雪，似碧玉。白，而不透明，滑，而不油腻。兰溪的女子就是那出水芙蓉，冰清玉洁，超然脱俗的天仙子；兰溪的女子，那美目盼兮巧目倩兮的温柔，揉碎了多少游子的心？那回眸一笑百媚生情，又牵动了多少过客的魂？

兰溪啊，多少凄迷的故事，多少浪漫的传说，就像那清绵的江南雨，委婉着，倾洒着，悠长悠长……

歌声飞扬讴盛世 ——王世娟的艺术情怀

□张德成

王世娟老师年少好学，眷恋音乐，志存高远。她**2004**年毕业于厦门大学音乐教育专业，现为莆田学院音乐教师，福建省音乐家协会会员，长期从事音乐教育及民间音乐研究工作；**2009**年进入福建师范大学音乐学院就读研究生。在著名声乐教育家田寿龄和陈俊玲的引领下，在声乐教学、民族音乐研究取得可喜成就，是莆仙音乐领域的一颗明星。

王世娟出生于榜头坝下社区一个音乐、艺雕世家，祖父是莆仙戏早期的老艺人，善谱曲，是“鼓头”，娴熟十音八乐。坝下风光旖旎，依山傍水，交通便捷，居民以工艺雕刻为生，大小民营企业**300**多家，是闻名遐迩的工艺雕刻之乡，是中国古典工艺家具之都的核心区。这里文化氛围浓厚，有多支十音八乐演奏队。每逢节假日喜庆，新居前，榕树下，大埕边，乐队竞相击鼓欢快演

奏，人山人海，精彩绝伦。王世娟耳濡目染，再加上才思敏捷，喜爱文艺，家里长辈常带她围观聆听演奏，在坝下读书时她经常参加学校声乐表演，为后来从事音乐艺术结下难以割舍的情缘。

莆仙戏被誉为宋元南戏活化石，是地方文化的一支奇葩，几千年来深深影响莆仙的地方文化、音乐文化。王世娟作为一位音乐人，吸收传统戏剧的丰厚养料，加深对传统本土艺术的理解和认识，进而尝试创新歌唱的表现手法。她在做好莆仙音乐文化传承的同时，敢于打破传统艺术局限，将之与现代表演方式融合创新，努力创作出更多描绘新时代、反映新生活的优秀作品。

多年来，她声从情发，歌由心飞，扣人心弦。演唱的作品以讴歌祖国，赞美新时代为主线，既有民间流行歌曲，又有古典诗词，多姿多彩。她在

2009年举办两场音乐会；**2020**年指导学生戏剧节目《杨门女将·探谷》；**2023**年指导学生演绎多部声乐作品《新版莆仙三十六送》荣获福建省第七届大学生艺术节表演类专业组一等奖，优秀作品创作奖，并发布在“学习强国”平台。原唱作品电视纪录片《口述历史》插曲《咸州长城》；艺术歌曲《木兰礼赞》，板鼓咚《后村书所见》等赢得听众良好的口碑。

演唱我国著名女作曲家刘莎的作品，博其评赞：“歌唱自然朴实，音色清丽，行腔润和，好嗓子……”她的歌声飞扬在高雅的艺术厅堂，飘扬在繁华的社区，美丽的农村，沸腾的校园。

二十年潜心音乐的漫漫岁月里，王世娟坚守讲台，守望桃李园，潜心教书育人，她致力于推动莆仙地区传统文化在校园的普及和传承，培养一批热爱传统文化的青年学生，为家乡文化的繁荣发展作出积极的贡献。

冬至时节话汤圆

□黄澄香

冬至是节气，也是节日，与清明节相似：迎来节气过节日，是农历一年中较大的节日。不同的是，冬至节家家吃粿仔，庆团圆。

这汤圆，仙游人叫“粿仔”或“圆仔”。吃粿仔的习俗，源于唐宋，盛于明清，是约定俗成的传统节日；江南一带特别盛行。

粿仔好吃怎么做？这得先春粿仔粞（音砌）。

粿仔粞的传统做法是：浸米，春粞，过筛，晒干。通常，粿仔粞用三份二的糯米和三份一的籼米，均匀掺和，洗净浸水。待米浸泡到可以拧捏散碎，就要倒水沥干。接着把浸泡好的米，放进石碓中，舂碎春细。这春粞是个地道的体力活。一般要四个人踩碓桥，舂得才有力度，米也易碎易成粉。同时还要一个手脚麻利的人坐在碓底旁扫碓。扫碓，就是把碓中的米不停地翻动，使米舂得均匀。这个扫碓人除了扫碓，还要在停止踩碓、碓头举起时，舀出碓中的米粞过筛。过筛是用一个圆形的筛笼，筛笼的过滤网目孔非常细，这样，过筛出来的粞粉就又细又腻。如此春粞、过筛好的粞粉，把它摊开在大簸箕中晾晒了。冬天多晴，阳光充足，一般晒两三天，粞粉就晒干了，即可收起待用。

冬至日前夕，也就是“冬至夜”，许多人家先在一个簸箕中放上一把新筷子、两个红桔子、三块大生姜，还把象征阖家团圆、迎春大吉的“合春”插在桔子上。然后，用一个洗净的大塑料盆，装了粞粉，在粞粉中倒进适量的热水，边倒边搅，搅到粞粉既不太稀也不过干，捏在手上不粘手，就可以继续揉捏，使粞粉成为粞团。接着，把粞团搓成条状并掐成一个个的小粞团。这时，叫来全家人，一起净手搓粿仔，表示阖家团圆。粿仔做好了，一个一个围着合春、筷子、桔子、生姜一圈一圈整齐放好，待明天冬至日早上煮熟食用。

现在，也有不少人到超市、商场买了碾好的粿仔粞；带回家自己做粿仔。也有买了包上白芝麻、黑芝麻、花生末等甜馅的现成粿仔，带回家直接煮。

冬至早上，人们早早起来煮粿仔。粿仔煮熟了，浮在沸水中，用笊篱捞起盛在碗中，放点有葱油、花生芝麻末的白糖粉。有的人家，还炖了鸡、鸭汤，煮了线面，一起放在桌上；吃了粿仔吃线面。虽然菜肴不多、简单，但是其中深厚的情韵却不简约。全家人围桌而坐，享用这冬至节的美食，边吃边聊。顿时，一种家庭和睦、团圆添岁的气氛，在餐桌上弥漫开来；“吃了粿仔加一岁”和“添岁长寿”的喜悦，也涌上心头。

朋友，你若置身其中，也一定会有这种亲和欢乐温馨的感受吧。你说呢？

冬至节的粿仔，真好！