



美食文苑

品茶悟道

□ 克正

喝了多少年的茶,我对茶已实在没有多少新鲜感,那种先涩后甘的滋味如例行公事般程序化。进了办公室的头一件事便是泡茶,这倒不是如佛门般郑重其事,而纯粹是生理需求。从上午到下午,忙碌时喝,无聊时喝,烦躁时也喝,那茶越喝越淡,以致淡得如同白水。

日复一日,年复一年,虽然依旧喝茶,但间或又喝可乐、果汁、咖啡、啤酒甚至无色无味的矿泉水,茶就显得无足轻重,并在某些场合里相形见绌了。这些年人们的日子一天好过一天,喝这喝那竟喝出怀旧来,又怀念起有些生疏的茶。于是,到处谈茶,并且提高到内蕴上来诠释,这就形成了很时髦的茶文化。使人感到那源远流长、博大精深的文化竟远在天边,近在眼前,那茶杯一端就任重道远。尤其在盛产茶叶的地区,此起彼伏、隔三差五地办个茶艺节什么的,把原始的制茶工序毫无保留地展示,召集来一群婀娜多姿的靓女,穿上茶色的旗袍,一摇露出一片风情地表演着各种与茶有关的礼仪习俗,再让人品饮不同喝法的浓淡茶汤,兼有旅游、礼品宴会等,最后彼此心有灵犀地进行贸易。这样的茶文化未免有点儿急功近利,但办节的目的本来就显而易见,要是都那般深刻,那茶恐怕误了季节。

突然想到古人说过的“茶佛一味”的话语来,关于佛门与

茶,倒是常见于经史子集诸书中。曾翻读过宋代僧人道原的《景德传灯录》,虽然书中禅意让尘心过重的我难以顿悟,但却丝毫不影响我对其中故事的兴趣。有则故事说的是赵州和尚与客、僧、院主的对话,品味颇有趣味。书载赵州和尚问客人:“曾到此间否?”客曰:“曾到”。师接曰:“吃茶去!”又问僧,僧曰:“不曾到。”师曰:“吃茶去!”不论来过或未来过均一视同仁。显然,这里说的“吃茶去”,绝已不是普遍的日常生活行为,而是概括了全部的人生经验,是精神意会的方式,是我行我素的超然与悟道。如此品德与修养,我等自然只能是高山仰止了。

茶在山间,佛门也在山间。在嘈杂状态下饮茶,只能流于浮躁,不解茶意,连茶趣都没有,更何况品茶记禅。

好在陕南紫阳凤凰山间有擂鼓台真武庙古寺,想品茶、参禅均可为之。春日,约几个志趣相投的好友抛开缠身烦事,相携往百里之外的紫阳凤凰山。我们一行人边爬山边欣赏这里的美景,放眼望去,这山坡的丛丛茶树,是绿莹莹、亮晶晶的。山间石板路两边,枇杷树如巨伞撑起小径的浓荫。四周是云雾缭绕的青山,山间有杏花掩映的石板房屋,山下正是汉江之水,山清水秀令人心旷神怡。不时还能听到远处飘来的山歌婉转动人,惹得布谷鸟也从四面山头飞来一展歌喉。一行人不觉之间就登上了凤凰山顶,来到擂鼓台上,殿旁的树



木正开着紫色的花,散发着幽幽的香气。有僧人奉来一杯热腾腾的“紫阳天然富硒茶”,只见那绿芽在杯中缓缓旋转,直到一根根朝上优雅地直立,须臾,茶水变得嫩绿清亮,喝上一口,顿觉神清气爽。茶盅不大,温热携着淡雅的幽香缓缓入鼻,在这庄重而优雅的氛围里,我们自觉约束了自己的一举一动,连饮茶也一改“牛饮”的习惯,轻轻啜饮,顿觉泉石山林尽入胸中。

环顾擂鼓台四周,满眼茶色。此时正是春茶采摘季节,有许多僧人在高高低低的茶园劳作。他们除却庙堂功课外,便在余暇垦荒种茶,自食其力,乃人生无贻无欠之快事。既增添情趣也强筋壮体。

僧众一边种茶煮茶品茶、一边说禅道法较艺,这种环境,这种心境,自非俗人能比。天长日久,那佛门说教自成一派玄理,有如赵州和尚与客、僧的对话般耐人寻味。再说那赫赫有名的《茶经》作者陆羽,若不是自幼在竟陵龙盖寺跟从高僧智积学佛并习茶艺,绝不可能有那本天下论茶第一书。书中虽有许多内容是僧人种茶、饮茶生活经验的描述和总结,但糅合着淡淡禅意就形成了独树一帜的茶学。随着香客一传十、十传百,传来传去,尽管人们或囫圇吞枣或丢三落四,但那禅意如茶,哪怕一道比一道淡了,但意韵犹存。

是夜,我们一行留宿在山顶。茶又换了一壶,问僧人茶

名,他神色安详地回答:新采下的紫阳翠峰。此时暮鼓声起,像涟漪似的荡向空山幽谷,我猛然觉得这茶名和这山泉水一样充盈着佛意。天渐渐暗了,四周渐次隐去了各种踪迹,花香鸟语也变得含蓄起来,而僧人也早早歇息去了。偏我毫无睡意,反而越来越清醒,以至月光匝地都能浮想联翩。辗转反侧,各种努力都不见效,索性倚着窗棂去看月落西山、日出东山……

次晨告辞紫阳凤凰山,告辞擂鼓台真武庙僧人,我顺便告之失眠之事,僧人微笑答曰:“此乃醉茶也。”遂又双手合十,言称阿弥陀佛。

我恍然,原来好茶遇到了好水,“精茗蕴香,借水而发”,自然茶意未消了。

美味旅行

信阳的豆麦蔬食

□ 林淑芝

前几日,在信阳市的一家饭店,我们几个伙伴品尝到一款“潢川贡面”,入口筋道,有韧劲。据同行的导游介绍,潢川贡面,历史上称“光州贡面”。此面系清油兑水、盐和细面粉,经过拌、揉、发酵、盘条、上架、拉扯、晾晒、截切等十多道工序制成。在唐代时,潢川已生产挂面,当时“风销华夏,夺魁九州”,被人们称为“光州魁面”。传说,到宋朝时,光州州官工人将这种面去其头尾,取其中间,匀截成20公分左右的长度,用红绿纸卷成圆筒形,每筒半斤,作为礼品进献给官廷,宋仁宗吃后,大赞:“美哉,光州贡面。”从此光州精制的筒装挂面,以“贡面”之名称之。

另一款“神仙饺”,也很有特色。它以面粉制皮,用猪肉配大葱、白菜或韭菜做馅。饺馅掺兑鸡蛋、香油等

调拌,再用面皮包捏成饺,其形似猫耳,又称猫耳饺。此饺虽然馅料为平常之物,但是经大厨一处理,皮薄馅嫩,用鸡汤煮熟,兼有水饺和混沌之美味。俗称“神仙饺”。可以想象,神仙不一定专择山珍海味而食,他们也喜欢豆麦蔬食、猪肉白菜呢。

隔天在街头,我们又吃到了一款“油炸绿豆丸”。但见摊主将绿豆磨成糝儿,用水浸泡去壳后,兑食盐、五香、葱姜、辣椒等作料搅匀,手挤成直径1厘米大小的丸,经油炸而成。丸子呈金黄色,久贮不坏,久煮不散。干食香酥,汤食鲜美。

唇留齿香,信阳的豆麦蔬食让我回味。离开此地时,我们几个人还买了“苏仙石鸭蛋豆腐干”和“信阳板鸭”等美食,要把“舌尖上的信阳”带回家给人品尝。

石锅甲鱼

色香味全

