

茶与禅，一直相生相伴，如同孪生兄弟——名山名寺，必出好茶，必有名茶。诸多名寺附近，常常辟有茶园，最初的种茶品茶人，也是僧人。陆羽《茶经》说：“杭州钱塘天竺、灵隐二寺产茶。”西湖龙井，传说是南北朝诗人谢灵运在天竺寺翻译佛经时，从佛教天台宗发祥地天台山将茶种带到了杭州。宋之时，灵隐寺大和尚辩才法师退居老龙井，在狮峰山麓开山培植成龙井茶。杭州灵隐寺佛茶，种植和制作者也是寺院的僧人和居士。四川雅安的蒙山茶，相传由西汉时蒙山甘露寺禅师吴理直所栽，称为“仙茶”；庐山云雾茶，传为晋代名僧慧远在东林寺所植；江苏洞庭山碧螺春茶，传为北宋洞庭山水月院僧所植，它还有另一个名称，叫做“水月茶”。除此之外，武夷天心观的大龙袍、徽州的松萝茶、云南大理的感通茶、浙江余杭的径山茶、浙江景宁的惠明茶、天台山的罗汉供茶、雁荡山的毛峰茶等，都产于寺院。安溪铁观音“重如铁，美如观音”，其名来自佛经，与佛教有着不可分割的联系；君山银针产于湖南岳阳君山，最初也由僧人种植；惠明茶因浙江惠明寺而得名……至于普陀佛茶，因产于普陀山，最初是僧侣献佛、待客用的，干脆以“佛”命名了。

僧人一定是茶人，一是出家人心静，三昧自静中来；二是出家人味觉少污染，比在家人敏锐得多，懂得茶的好坏。茶的玄妙，其实在细微。和尚能品出茶的三昧，自然能培植出好茶。

茶，三分芳香，七分幽香；禅也如是。凡曲径通幽处，皆可入禅。西湖龙井也好，灵隐佛茶也好，形状扁平，颜色翠绿，习性清爽；一经冲泡，香气四溢，经久不散，不仅有养气颐神、明目聪耳之功能，还有着清心寡欲、淡泊宁静之效果。后者，有些暗合佛教“明心见性”之真谛。

船子和尚曾有诗云：“千尺丝纶直下垂，一波才动万波随。夜静水寒鱼不食，满船空载月明归。”这一首诗，有清

风明月之境界。船子和尚，原名德诚，遂宁人，生活在唐中晚期，隐居华亭时，师从药山惟俨禅师，常乘小船往来松江朱泾间，以钓鱼度日。这一首诗，写的就是船子和尚以钓鱼之好悟天地至理——一轮明月，一叶扁舟，天心枝满，吾心皎洁。

大道相通，法门无二，船子和尚钓鱼能开悟，更何况饮茶乎？

一个著名的禅学故事，据说来自日本明治时代的南隐禅师——一位学者向南隐禅师请教禅的智慧，南隐不回答，只是给学者倒茶。学者示意杯子满了，南隐仍不停，继续倒水。学者忍不住说：“师父啊，茶已经满了，都溢出来了！”南隐笑眯眯地说：“如果你不把自己那杯茶倒空了，叫我怎么跟你讲禅呢？”

这个著名的故事有些玄妙，却在阐述一种道理：在无限面前，有限反而是一种累赘，或者是一种阻碍。人如杯子，很多知识和认知，其实不是自己生发的，而是别人强加的。当一个人没有油然而生出自己对于万事万物的看法时，他并不是自由的，只是承载愚蠢的器物。

这一个故事，还演绎了一场高级趣味：禅，于悄无声息中，如茶水般散发着沁人心脾的味道。有人以为故事跟茶无关，茶只是道具，换成水也可以。若只是水，禅意会减弱，会缺少智慧的高级感和玄妙感。高级和低级趣味怎么区分——若带来智力开启，是高级趣味；若带来感官反应的，则属于低级趣味。或者，能开拓边界导向无限的，属于高级快乐；凡缩小边界导向有限的，属于低级快乐。

“禅”是什么？莫衷一是，各说其道。从本质上说，“清净”的外部，与清净的“内心”，也可称为“菩提心”之间的共融共振。“清净”很重要，若污浊的环境和思维，一定无禅；必须是极致的“清净”，才能招致“禅”悄然降临。没有清静，没有洁净，一派油腻，一派功利，必定无“禅”。

“禅”是悄然的，是天造地设的，是一种境，也是一种场；是自我迷恋，也是自我陶醉。它还应具有某种启发性，带有某种“神示”，不生硬也不功利。“禅”初起的一瞬间，外部是清静的，内部也是清静的；物器是清净的，人心也应是清净的——禅起如光，如洁净的云和风，一切都活了过来。“禅”还是一种通感，不可说，不好说，只能试着用文字来接近，用比喻来明白。文字不是“禅”，却可以试着去理解解和明白“禅”。

“禅”与“定”，如影随形，难分难舍。“禅定”二字，有着玄机：隽永为“禅”，心不乱为“定”。“禅”为什么让人亲切？因为本质上是真实的，有内容的，是“有限”融入“无限”。中国传统社会，农耕文化占据主流，总体上是实在朴素的风格，孔子质朴，孟子耿直。自汉儒之后，不免虚伪作假、装腔作势、不懂装懂。科举充满功利，教育则是拉长着脸，日日填鸭似地灌输，让学习者根本没有主观能动性。相比之下，“禅”因为真实生动有内容有诗意，能让授与学之间默契呼应，心津荡漾。

中国社会也好，传统教育也好，是一个深色的背景，低沉肃穆。“禅”，是一种激活，如一朵无形的花朵，顺应天时地利人和，“啪”地一下绽放。

小食谭记

世家子弟江湖老



钱红丽

本版配图 / 溥儒

前阵，同事帮忙买回十斤东北新米。第一顿煮了粥，米香恣意，飞甯家中角角落落。谷物香气如此治愈，大抵会刺激人的大脑分泌多巴胺吧，好生愉悦，像跑了五公里。

多年不曾吃到新米。熬好后的粥，牛奶一般白皙，香糯润喉，筷子挑起，还拉丝。秋燥的天气，大米最是滋润肠胃。差不多每天吃一餐粥，无须佐菜，滔滔迭迭顺喉而去了。

同事好心来问，又到一小批新货，可还要了。我纠结一番，到底拒绝了。苦恼的是，这新米太可口，惧怕长久吃下去，又得胖三斤，好不容易节衣缩食减下来的。

新米，煮粥好，煮饭更佳。新米不太吃水，稍微煮干点，粒粒分明，泛着油光，一忽儿，将半盏饭吞下去，不解馋，情不自禁又去电饭煲挖一勺……刚吃进去，又后悔。这么大个人了，可都是碳水啊，怎么不知节制呢？

吃好东西，颇为自责，心头惴惴的。做人真难。

十斤新米，很快被吃掉一半。颇舍不得，袋口扎紧，留待以后慢慢煮粥。重新买回另一种所谓的新米，产自江苏。口感高下立判。可能是气候的原因，这种产自长江中下游平原的稻米，一无筋骨，嚼在嘴里，绵软松散，像一个人缺了心气，总归懒洋洋的，黯淡无光。

同样是新米，吃得人苦不堪言。明珠在前，再吃河蚌，当然差点意思。

二十世纪九十年代末期，在一北方小城，吃到过一种粳米，煮出的粥，绿意茵茵，香糯挂喉。煮饭呢，香软而有筋道。吃剩下的饭，略微炒一炒，简直赛螃蟹。故，多年难忘。据说产自旱田。彼时，碾米技术不甚发达，更不存在抛光。这米留有大量角质层，甚至胚芽还保留着的。既有营养，口感亦好。如今，确乎享用不到了。

天一冷，便想去内蒙，无论包头、呼和浩特，还是巴彦淖尔。为什么呢？想吃当地羊肉烧麦，必须现包现蒸现食。冷风一起，走在路上的我将领口竖起，无比深刻想念着内蒙，唾液被得不到的美食刺激得翻涌不息。一次，一位呼和浩特读者朋友说要寄点烧麦皮来。

萍水相逢，哪好意思呢？

内蒙的烧麦皮，擀得薄如蝉翼，挖一坨羊肉馅置于其中，拇指食指轻轻一攥，瞬间出现一朵花儿。花边多褶皱，边沿静静垂下，像蓬蓬裙蕾丝。上笼屉，十分钟即成。羊肉馅，要切成小丁，配以一定比例京葱粒，不能用机器绞。一边吃烧麦，一边喝砖茶解腻，窗外北风呼啸，屋内温暖如春。我至少可以吃下六只烧麦吧，然后在寒

风里呼呼走上十公里，将热量全部消耗掉。

内蒙的山苍黄苍褐苍青，遍布古意，这里的牛羊美味，没话讲。

生活于遍布牛羊之地，人的幸福指数想必高得多？至今网购到的牛羊肉，一贯差点意思。好肉无须佐料，直接清水煮，撒点盐，大口拥抱肉之本味。

享用不到美味，退求其次，就读读写食书。

最近读着的，是王世襄公子王敦煌先生的《吃主儿》。一天读几页，舍不得读完。不愧为世家子弟，家底殷厚。王敦煌先生自小跟随祖父生活，家里有个张奶奶和玉爷，一直跟着祖父的。据说是正黄旗，清代公务员，有薪酬拿的。大清完了之后，迫不得已，来到他家。

张奶奶可太会做菜了，简直御膳房大厨水准。老太太有耐心，不厌其烦，做出的每道菜，均被王敦煌祖父点赞。清蒸白鳝、清蒸甲鱼之类，皆属简易之菜了。

王敦煌先生自小耳濡目染，张奶奶也乐意教，事无巨细记录下来，一次次令人惊叹。

比如一道红烧肉，到过王府上的客人，无人不爱。隔三岔五来作客，屡屡提起。

张奶奶这个人呢，也是奇人，为厨为得精致讲究，是得了神道的了。每日买菜，遇见好食材，便买下。常常呢，又买得超支了。最神奇的是，她在家门口银行，还能借到款。月终，超支部分，但凡讲得出，王敦煌祖父如数增加。

做红烧肉要用到一种柴火。彼时北京没得售卖了。玉爷便帮张奶奶，自己动手。将炭砸碎，佐以米汤搅拌，摊一个个炭饼，晒干。备用。

张奶奶去菜市场碰见上好五花肉，买回，切小块，佐以各种香料焯香，盛起，备用。大葱多剥几层皮，切段。另起一口砂锅，一层葱段，一层肉，码放好，盖子边沿封上纸，盖上一小孔，出气即可。将米汤炭置于特殊灶中，引燃，上覆一层灰，令其缓慢燃烧。砂锅坐于其上，慢慢，一日一夜，红烧肉成。

还有一道炒芙蓉鸡片，更是震碎我朴素三观。

一只老母鸡，买回，杀好，褪毛，剪刀自鸡胸剪开，顺着纹理扯下鸡胸肉，再去寻找贴近脊梁骨边沿的一种叫“鸡牙子”的两小块肉。这肉据说最嫩。取出后洗净，以刀背轻刺，成鸡茸。坐一口锅，倒油，将鸡茸一勺一勺溜进去。火候要掌控好，油温不可太高——高了，鸡茸黄了。油温也不可太低——低了，鸡茸散了不成型。要恰到好处，鸡茸溜进油里成片状。油沥干，锅底少许油，煸炒笋干、香菇等物，差不多熟时，汇入鸡茸，略炒几下，出锅，装盘。这道菜，每次均被王敦煌祖父吃得交口称赞。

张奶奶当真传奇人物。原来，鸡肉中还有一种叫做“鸡牙子”的组织，真是百年未闻。以后炖老母鸡时，我一定要找到，开开眼界。

据传，王世襄先生旧年里冬日深夜，带着王敦煌偷偷溜出家门，去打猎。当带着猎物归来时，大雪纷纷，家人尚未醒来。

世家子弟江湖老。

