

□回望之江 卢江良/文

径山茶与“径山茶宴”

径山，有径通向天目山，被称为“径山”；又有东西两径，东通余杭，西通临安，因此也叫“双径”。它地处杭州市余杭区径山镇，与临安区接壤，系天目山东南余脉。北宋文学家苏轼曾写诗《游径山》，对径山进行了生动描绘：“众峰来自天目山，势若骏马奔平川。途中勒破千里足，金鞍玉镫相回旋。人言山佳水亦佳，下有万古蛟龙渊。”

由于径山岭峰高处多雾，峰谷山坡土质肥沃，所产之茶称为“径山毛峰”，其外形细嫩有毫，色泽翠绿，香气清馥，汤色嫩绿莹亮，滋味鲜嫩。北宋茶学家蔡襄品饮后，曾盛赞：“清芳袭人！”清朝谷应泰《博物要览》记载：“杭州有龙井茶、天目茶、径山茶等六品。”《续余杭志》记载：“产茶之地，有径山四壁坞及里山坞，出产多佳，至凌霄峰尤不可得。”

关于径山植茶的历史，可以追溯至盛唐。据清嘉庆年间《余杭县志》记载：唐天宝元年（742年），国一大觉禅师法钦来径山结庵建寺后，“手植茶树数株，采以供佛，逾年蔓延山谷，

其味鲜芳，特异他产。”唐僧僧洪誚于咸通七年（867年）接任径山寺住持后，秉承其师沩仰宗初祖灵祐禅师倡导的“农禅并举”之宗风，在径山寺率众种茶，成为浙东寺院茶业生产的开端。

禅与茶向来关系密切，“丛林”最重的就是茶礼，向来有“谢食不谢茶”之说。特别值得一提的是，径山寺与茶闻名以后，由禅僧抚养、在禅寺成长、被奉为“茶圣”的陆羽慕名而至，在径山植茶、制茶、研茶，后在唐上元元年（760年）撰写了传世名著——《茶经》，使茶由饮而艺而道，将茶与禅融为了一味。

以茶为药，学禅务于不寐；以茶代酒，请客作宴，在唐代成了清操绝俗的时尚。中唐以后，随着佛教进一步中国化和禅宗的风行，茶与禅的关系进一步密切。尤其在南方，呈现了一派寺寺种茶、无僧不嗜茶的禅林景象。而“茶宴”在僧侣生涯中的位置也日益提升，吃茶品茗被列入《禅门清规》。到了宋朝，随着种茶区域的不断扩展，制茶程序的立异，吃茶品茗的方式也

随之转变，“茶宴”之风便在禅林及士林盛行。

径山茶，初为供佛所植，后置身径山寺的僧众，“近水楼台先得月”，便常年饮茶参禅，特别是每逢寺院举行重大活动时，还会在寺内举行茶宴，饮茶论佛，并逐渐演化成一套具有固定模式的程序，其中包括“献茗”“闻香”“观色”“品味”“论茶”“交谈”等，后人称之为“径山茶宴”。据说，当时的朝廷曾多次借径山寺举办茶宴招待有关人士；宫廷显贵以及苏轼、陆游、范成大等名流，也曾慕名到径山寺参佛品茶。

中国是茶的故乡，早在神农氏时就已发现了“茶”（即茶），少说也有4700多年历史，又有着严格的敬茶礼节。也就是说，茶礼有缘，古已有之。而“径山茶宴”，其精髓和核心，是以茶参禅问道，让禅与茶融为一味。它体现了禅院清规和礼仪、茶艺的完美结合，具有品格高古、清雅绝伦的独特风格，将茶饮升级作为一种修身养性之道，堪称是中国禅茶文化的经典样式，以至于后来流传日本，成为“日本茶道”之源。

□生活时空 毕侠/文

老屋的那棵石榴树

老屋的院子里，有一棵石榴树。它是我们村里唯一的一棵石榴树，在我心中留下了许多记忆。

每到秋天，石榴树上就挂满红红的大石榴，常引来不少孩子偷窥。这时，母亲总会摘几个熟透的石榴给他们。记得有一个小伙伴，接过石榴后迫不及待地咬了一口，结果被涩得直吐舌头，眼泪都流出来了，“苦的，一点也不好吃。”说完便丢在地上跑开了。我们都忍不住哈哈大笑。然而，当他再来的时候，母亲掰开一半石榴给他。他学着母亲的样子，细细品味着果粒。这次，他笑了：“真甜！”那一刻，我明白了分享的快乐，也体会到了母亲的善良和包容。

秋收季节，父母披星戴月，在田里辛勤劳作，那时的我们能做的就是烧烧火、喂喂牛、送点饭到地里。每次我去地里送饭，都会摘个熟透的石榴带上。那种咧开“嘴”的石榴是最甜的，然而，父亲每次都说不爱吃，让我吃。

一年中秋晚上，父母比平时收工早一点。母亲特意烧了几个小菜，一家人围着小餐桌吃饭。父亲讲述他在军营里的故事，母亲则回忆起我们从小到大的趣事。欢快而幸福的笑声传过月光下的石榴树，传出了农家小院。这时，我看见父亲从地上捡起一个不知道谁扔掉的没吃完的石榴。他用粗糙的大手慢慢剥开，红红的石榴果粒停留在他长满老茧的掌心里。我看到他先是放到鼻子下闻了闻，然后才慢慢送到嘴边。那一幕一直铭刻在我心上，我对自己说：“等我长大，一定给父母买很多好吃的东西。”然而，没等我们长大，母亲就永远地离开了，这成了我一生的遗憾。

今年中秋，我回家的时候，推开老屋的大门，院子里长满了荒草，石榴树也老了，只有稀疏的几个石榴挂在枝头。父亲说：“你们平时都不在家，石榴都送给亲戚和邻居了。”我摘下一个红红的石榴，将它放在掌心久久地望着，眼角慢慢地湿了。

岁月流转，时光荏苒，这棵石榴树不仅是我们家庭的见证者，更是我成长路上的伙伴和朋友，它教会了我分享的快乐、坚持的意义以及珍惜的重要。



会稽云海

王朝伟 摄

□ 往事悠悠 项伟/文

桂花糕里的流年

外婆家门前，有两棵桂花树。每年九、十月间，树上就开满了金黄色的小花，香气扑鼻。此时，外公外婆就会带着我们这帮小毛孩“打桂花”，外公拿竹竿在树上敲打，外婆和我们拉着油布在树底下接。收集起来的桂花，晒成桂花干，酿成桂花酱，用来泡茶或做糕点，都是极好的。而我最期待的却是腊月，那时外婆会给我们做桂花糕吃，在那个物资相对匮乏的年代，这是难得的美食。

做桂花糕，除了必不可少的桂花干和桂花酱之外，离不开粳米、糯米和白糖。米先要碾磨成粉：将泡过水再沥干的大米和糯米，多次少量地分别倒入石磨顶上的口子里，用手握紧边上的木制手柄，缓缓地带动石磨盘转圈，雪白、细腻米粉就从两片磨盘间的缝隙里撒落下来。

食材备好，外婆就开始制作桂花糕了。先将磨好的粳米粉和糯米粉按照一定比例倒入盆里，掺入适量的糖粉（白糖碾磨而成），反复地搓、揉、捏，直至“攥则成团，碰则松散”。用筛子将米粉筛选一遍，去掉较粗的颗粒后，再筛一遍——这次则是直接将粉筛到铺了干笼布的小蒸笼格子里，落在蒸格里的米粉白而蓬松，像极了冬日里的雪。接着，外婆会拿个宽而薄的竹片，将格子里的米粉抹平，轻轻地压一下，再竖着切成“米”字形的八小块，这样糕点蒸好后再切，切口更清爽，不易粘连。最后，就是抓一撮金黄色的桂花

干，均匀地撒在雪白的粉面上，一则是添香，二则是点缀。在沸水上蒸约三十分钟，热气腾腾的桂花糕就可出锅了。

最后一道工序是加酱，在每块桂花糕的顶上，各浇上一小勺香喷喷的桂花酱。糕是白色的，酱是肉桂色的，乍一看，像是一块块温润如玉的琥珀滚落在镶嵌着桂花纹案的白瓷盘里。温热的米香味儿，夹杂着桂花干、桂花酱所特有的香甜气息，一个劲地往鼻孔里钻。这样的桂花糕，别说吃了，光是看着闻着都让人心醉。

而我们几个早被满屋的香味勾出“馋虫”的表兄妹，才不管好不好看，拿着烫嘴的糕点，就开始嗷嗷叫地吃起来。每当这时，外公就会敲着桌子提醒我们，吃东西要慢点，细嚼慢咽才能品出食物的味道。事实也是如此，桂花糕这类细腻精致的点心，更适合小口地吃，细细地品，间或抿一口香茶去去腻味，才能咂出其中的滋味与妙处。

前些天，儿子带回来一个家庭作业——做一款甜点。妻子和儿子还在纠结做什么，我灵机一动，说不如就做桂花糕吧？全家人一拍即合，于是磨粉、筛粉、揉粉、上锅……还是熟悉的味道，熟悉的配方，甚至做糕、做酱用的桂花干，还是今秋二舅从外婆家门前的老桂花树上打下来的。嚼着这香甜的桂花糕，我情不自禁地想起那故去多年、不复再见的外公外婆……

□抒情天空 张朝多/文

律诗二首

游泰顺三滩岭红枫古道

古道闻名久，秋深至三滩。
微躯千步暖，白水冽风寒。
落叶堆山径，红枫燃壑峦。
往来多少事，惟唱寸心丹。

题东阳凤凰谷金鸡湖

信步绕金鸡，湖光使客迷。
西风凋岸树，微浪吻秋堤。
随口吟时曲，寻香入桂畦。
此中真自在，不复辨东西。

在家夜翻图书，忽然看到“胸有成竹”这个词，不由得笑了，因为我真遇到过“胸有成竹”的古树。那是2006年春节后的一天，刚调到嵊州市里南乡工作没几天的我，到位于象山顶上的西景山村走访。当时村里正在开展“千万工程”建设，争创省级小康示范村。在村边的古树群里，村民正在清理树群间的杂物，铺设林中小道，搭建健身设施。我看到有一株独立的苦槠树，树干需两三人才能围抱，在树干高五六米处长出许多树枝，枝

繁叶茂，生机勃勃，就像一个威武的卫士守在村头，保护着一方百姓。忽然，我看到树枝丛中竟然有一根两米多长的毛竹枝头一起在风中飘摇，再仔细一看，原来在树干上部发枝处有个开裂的小树洞，恰如古树的胸口，一根毛竹就从中长了出来。那随风轻舒广袖的竹枝，仿佛在向我们招手。我脱口而出，这不就是“胸有成竹”嘛！

再走近一看，树上挂着一块嵊州市人民政府1999年颁发的树牌，写着“古树名木，树种：苦槠，树龄约200年以上”。早前这棵树一定是实心的，胸口根本没有立“竹”之地。又看这株古树周边，并没有发现其他毛竹，只在百米开外的古树群边有零星几根毛竹，想来是那里的竹鞭一路钻地过来，刚巧将这根毛竹“种子”——竹笋留在了这株古树根下。完全可以想象这根毛笋破土而出时的尴尬窘境。人家的毛笋一钻出泥土，就见到了明亮的天地，沐浴到春风，有了阳光的照耀，轻松自由地长成了挺拔的毛竹；而它钻出泥土发现竟然是树穴黑暗又狭小的空间，没有春风吹，也不见阳光照，更不知能不能出头？但它不怨竹鞭给它生错了地方，也不怨苦槠树挡住了风遮住了阳光，秉持向上生长的初心，凭借着竹鞭给予的能量支持，追逐日月光华，娇嫩的竹笋始终坚持在树的空穴中向上、向上、再向上长，穿过空穴内不知道多少枝枝蔓蔓，终于长到树胸的洞口，破“树”而出，摆脱了阴暗，见到了阳光。

古树，拥抱住纤纤毛竹；毛竹，巧长在古树胸中，相生相融，这是天作之合，也是树竹之缘，实现了彼此的成全，精彩地呈现了成语“胸有成竹”之景，也让象山顶上的西景山村多了一道别具一格的奇观。

□大地风情 吕永江/文

奇观——「胸有成竹」