

□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，色泽绿翠，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。”唐禅僧洪諲于咸通七年（867年）接任径山寺住持后，秉承其师法钦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，将茶与禅融为一体。

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“荼”（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，让禅与茶融为一体。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。

□抒情天空 张朝多/文

## 律诗二首

游泰山三淮岭红枫古道

古道闻名久，秋深至三淮。  
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。  
西风凋岸草，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  
长出许多枝条，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  
毛竹破土而出时的尴尬窘境。人家的毛竹  
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  
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，拥抱着纤纤毛竹；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。

## 老屋的那棵石榴树

老屋的院子  
里，有一棵石榴  
树。它是村里唯  
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，在田里辛勤劳动，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

说他不爱吃，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、细腻的米粉就从两片磨盘间的缝隙  
里撒落下来。

食材备好后，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，才不管好看不好看，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，间或抿上一口香茶去去腻味，  
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……

## 奇观——胸有成竹

□大地风情 吕永江/文