

# 人性·茶性·悟性

白雪

茶性与人性没什么分别,有的性情浓烈,有的性情柔和,有的性格外露,有的性格内敛。而那些“修炼”有术的茶则茶性“平和”。我习惯了绿茶的清淡和雅韵,就像我喜欢阅读“平和”的文章一样。那些所谓的“香高味甘”的茶,在我这里就像涂了太多脂粉的女人和用尽了形容词的文章。

北方人多好烟酒,尤其是烟瘾大,喝烈性酒的人。他们的口味过重,花茶浓烈的外香成为他们除烟酒之外的首选饮品。再就是乌龙茶的香高持久。普洱茶后发酵带来的绵纯滑润的口感,最接近“酒”的风格。

去年云南的一些普洱茶厂家和经营普洱茶的公司搞了一次“马帮进京”和“马帮进藏”的活动。但这显然不是“茶马古道”的旧梦重温。这次带有明显广告性质的纯粹商业宣传活动取得了巨大影响。一时间一些庸庸风雅的所谓现代派艺术家,甚至痴迷于在品饮普洱茶中寻找创作灵感的非理性依赖状态。一块陈年老茶被炒到少则几千,多则几万。一些由于贮藏环境不合理致使霉腐霉变的霉斑,被炒家美化为“金星”。现在什么都要炒作,电影要炒,字画要炒,文章要炒。茶这种最有灵性、最纯洁、最珍贵、最古老的物种亦未能免俗。有时我真想对那些普洱茶爱好者说,你知道吗,普洱茶的饼、砖、沱等压型,是因为历史上的运输不便造成的。它的损耗较大,对卫生条件要求较高,还增加了茶叶的制作成本。而熟茶的渥堆发酵是1973年后才开始的一种工艺,传统的制作中是没有这个环节的。现在祖国大地一片“熟气”,一些利欲熏心的普洱茶炒家更是把这种陈腐之气美其名曰“熟香”或“樟香”等富有诱惑的字眼。更有甚者还认为熟茶也适宜收藏。普洱茶的美丽和魅力就在于它生命的长久。后发酵过程其实就像人一样,是从小到大直到变老的自然成长过程。所以普洱茶要陈放久些才好喝,如同小孩子天真烂漫,青少年精力强壮、气蕴勃发,但欠人生的经验和对生命的深刻理解。而中老年人沉着睿智、宽容、博爱,洞悉人生才最像陈年普洱的真容与真性。香气平和但持久,余韵无穷,但品到后来却会品咂出一种人生的沧桑和苍凉。我有时真想告诉那些盲目选购普洱茶的“爱茶

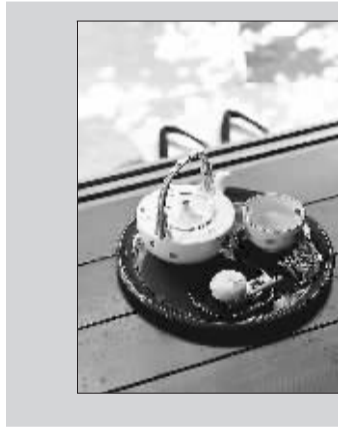
者”,你不是在买茶叶,你是在买历史,买“茶马古道”的故事,买一个终究有一天会醒来的梦。

老子曰:“人法地,地法天,天法道,道法自然。”没有一种茶不是生在灵山秀水之地的。没有一种茶不体现着自然的精华。因此在茶的采摘和品饮中感悟真理与大道便成为可能。酒可以让人在兴奋冲动中暂时忘却人生的烦恼和苦楚,从中品味出世间的浓情与悲欢,是人性充盈的体现。但说到底有一种逃避和麻木的意蕴深藏其中。而静雅平和的茶则彰显着神性的光辉,让人以一颗平常心对待周遭的世界和朋友,达到“大隐居于闹市,闭门即是深山”的人生大境界。

茶人的得失心大多很淡。打扫静室,端茶倒水忙活了一天,常常是一分未赚,却不会因此而寝食难安。因为以茶结缘,又认识了几位新茶友,又听到了一些新故事,又学到了一些新知识,从中体味着“三人行,必有我师”的意趣。有的茶友儒雅风趣,谈吐幽默诙谐,彰显着他豁达宽容的胸襟,话语深处却暗藏着生存的智慧和对人及事物的深刻理解。得到这样的茶友就跟得到了千米之上的庐山云雾茶一样,让你在浅斟慢饮中愉悦地品味着他高洁的人生品格。

我也曾见过一位这样的“茶友”,两年来从早到晚来茶城喝茶却从不买一两茶。一次破天荒地要买上三两茶,还是过年要送给岳父大人的。但他却让我用最精美的包装装最便宜的茶。我的生意虽然不好,但还是委婉地推掉了这份让我晚上会睡不着觉的生意,和他也渐渐地疏远了。

从茶到人,再从人到茶。这几年我经历了一段看似平静,实则无比辛酸的人生旅途。但最终我还是走向了绿茶的平和淡雅之境。只是眼睛轻易不愿再看人。低眉俯首,瞧着杯中飘着缕缕清香的茶,互相猜测着彼此的心思,常有一种美妙的感觉充盈全身。记得有一位茶友喝了我的云雾茶后,说:“我恍惚被她带到了庐山云雾缭绕的幽谷之中。”他说得可真好。这一句诗意的表达感动得让我把原本想拍卖的四两云雾茶全送给了他。



# 《平复帖》：乱世里的记忆

绿叶



暑热倦怠,拿出《平复帖》来看。

《平复帖》现存北京故宫,比起王羲之的传世法帖,《平复帖》知道的人相对少很多。这几年《平复帖》展出机会比较多,被选为故宫十大镇馆之宝,也引起学界广泛的讨论。

《平复帖》是西晋人的书法,经过六、七百年,到了宋代才被定为是西晋著名文人陆机的真迹书信,上面有宋徽宗泥金题签。

如果是陆机真迹,《平复帖》的年代要比王羲之的《兰亭序》早五十年,因此,有人推崇《平复帖》为“墨皇”或“帖祖”,也就是尊奉为文人最早第一件的传世墨迹法帖。

陆机是三国吴郡人,祖父陆逊是著名大将,后来做了吴国丞相,是三国时代叱咤风云的人物。父亲陆抗也任大司马,掌吴国兵权。

陆机生在公元二六一年,承袭好几代荣华显贵,是南方知名的世家望族。父亲过世,陆机只有十四岁,就和弟弟陆云分领父亲留下的军队,为吴国的牙门将。在史书上,陆机是被当作少年天才看待的。公元二八〇年吴国被晋司马氏灭亡,西晋一统天下,结束三国。陆机当时不满二十岁,退隐山林,与弟弟陆云读书著述。兄弟二人,武将家庭出身,却以诗赋著名于天下,被称为“二陆”。

西晋立国十年左右,在晋武帝太康十年(289年),陆机、陆云从南方千里迢迢到京城洛阳。刚到北方,史书上说,陆机因为讲话带南方口音(吴音),还常常被当政的主流北方士族官僚嘲笑。

然而也有人赏识陆机的才华,像著名的学者名臣张华,就很推崇南方来的二陆兄弟。当时京城文学界也流传着“二陆入洛,三张减价”的俗语,表示陆机、陆云兄弟进入洛阳,原来活跃北方文坛的张载、张协、张亢都被比得没有行情了。虽然亡国了,南方文人的文学才气却似乎压倒了北方。

以南方旧政权的后裔士族在北方新政府立足,陆机的抱负似乎不只是文学而已。他结识了成都王司马颖,在大将军府担任平原内史一个幕僚的职务。《平复帖》前有“平原内史吴郡陆机士衡书”的题签,士衡是他的字,平原内史就是他那时担任的官职。陆机出身于显宦世家,他的祖父陆逊曾经因为位高权重,晚年被孙权流放逼致死。陆机的家庭背景,使他很清楚什么是政治斗争。

以一个亡国的南方士族后裔进入北方朝廷做官,可以想见陆机的处处小心谨慎。偏偏他所处的时代又充满了诡异复杂的政治斗争,也就是大家所熟悉的西晋王朝的“八王之乱”。八王之乱是西晋皇室骨肉亲族的夺权斗争,从二九一年闹到三〇六年,十几年间,司马氏相互残杀。陆机当时是成都王司马颖幕僚,必然卷入斗争之中,在险恶的斗争夹缝中生存,陆机常常露出他感伤时事、怀想南方故乡的念旧心情。

《平复帖》如果是陆机传世墨书真迹,这一封信里透露的信息,也许就连系着那一段段乱晋立错综复杂的历史故事!“帖”常常使人想到一段长达三百年的南朝文人的时代,感伤、放任、洒脱、飘逸,痛战乱流离,生灵涂炭(丧乱帖);伤亲友遽逝(姨母帖),频有灾祸(频有哀祸帖);看大雪纷飞后的初晴(快雪时晴帖),忙着送三百个未经霜雪的橘子给朋友(奉橘帖)……

“帖”是文人在乱世里的一些小小记忆,绢帛残纸上墨迹斑斑,好像要顷刻化烟而去,却使人阅读后心情难以“平复”。

# 闻香识豆沫

赵彦锋

在北京和朋友聊天,聊起了河南的小吃,提到了豆沫。朋友说,遼耀东先生在他的《肚大能容》中介绍过豆沫的做法:用黄豆榨汁,下黄豆和粉丝、木耳与黄花菜熬制而成。遼先生吃过无数的珍馐美味和宴席大餐,是个知味者,可惜的是他东南西北走,却没有吃到真正的豆沫。

豆沫起源于安阳,与商代时伯夷和叔齐有关。《史记·伯夷列传》记载:“武王已平殷乱,天下宗周,而伯夷、叔齐耻之,义不食周粟,隐于首阳山,采薇而食之。”伯夷与叔齐饿死首阳山后,殷都人感其气节,纷纷祭奠,他们把小米放入石臼中舂成粉齏,做成羹,放入青菜和捣碎的黄豆沫儿,呼之为“豆沫”,虽然这种羹主料为小米,但伯夷和叔齐不食周粟,所以就以它的配料命名,加入青菜也与伯夷与叔齐食薇有关。

粟,就是谷子,去皮后称“小米”。小米味甘、咸、性凉,《本草纲目》记载:“养肾气,去脾胃中热,益气。陈者:苦,寒。治胃热消渴,利小便。”豆沫经历代改进,汲取小米之精华,现在已成为河南的著名小吃。传统的豆沫做法,先将小米与焙好的花椒、茴香用冷水泡发后,用石磨磨成糊状,然后上锅加水煮开,放入泡涨后煮熟的花生米、粉条、精盐等辅料,煮开,加入事先炸好的豆腐(切成细丁)、胡萝卜丝。最后,将调好的米糊倒入锅中,一边倒一边搅匀,再开时放入菠菜末(其它青菜亦可,最好多用叶,少用茎)即成。豆沫盛碗时加上捣碎的炒黄豆、炒芝麻、碎花生末,色香味就俱全

了。

上佳的豆沫若观色,其呈半透明的乳黄色,佐以红绿交映,精致养眼;再品香时,醇厚的小米香、伴着豆香、芝麻香、花生香、和蔬菜的清香融为一体,浓郁得扑鼻;最后品味,糊口浓稠细腻,配菜入口香脆软滑,回味绵长。喝一口豆沫,若品一首清新的小曲,愉悦爽心,又仿佛饮一壶醉人的小酒,醇香宽厚,味道温和,满嘴留香。

豆沫儿是一种小吃,在河南大小城市,任何一个角落都可以觅到,价格也不贵。古龙先生说:“天下的小吃,道理大多是一样的,都是以‘好吃、经济、实惠’为主要条件,其中‘好吃’一项,自然要列为第一优先。”豆沫这种小吃萦绕在心头的,正是它的“好吃”。许多外地的朋友不知道豆沫为什么用小米做,如果你了解中原人的性格,就会知道,中原的饮食文化其实博大精深,也许它不如四大菜系那么棱角分明,却自有老祖宗代代相传的一套哲学在里边儿。

郭德纲的相声里,有一个关于豆汁儿的段子:说是走在大街上,看见两个人,“咚”得一脚踹翻,拿一碗豆汁儿“咚咚咚”一灌,开口骂的,肯定是外地人,如果擦擦嘴问:“有焦圈吗?”这人,绝对是北京人。河南人喜欢喝豆沫,你到小吃摊前听到一声:“盛碗豆沫,来两根油条!”甭问,绝对是河南人。豆沫与油条是绝配,喝上一口豆沫,咬一口油条,那滋味,沁人心脾。



本版主持:董保纲

谈古论今 品味历史人生  
说东道西 展现文化魅力