

学而

明朝的那些茶事

□ 何松

明朝的茶事,简单地说是有三:一是出现了“淹饮法”;二是郑和下西洋,开创了海上的“茶叶之路”;三是明代的人文普遍爱茶,出现了一个写茶的高峰,先后创作了四十多种流传至今的茶书。

明代的茶事影响最大的是“淹饮法”。宋人玩茶很奢靡。到了明代,朱元璋看到百姓制作进贡的龙凤团茶十分辛苦,动了恻隐之心,便于明洪武二十四年,下诏废团茶,改贡叶茶(散茶)。后人对此评价甚高:“上以重劳民力,罢造龙团,惟采芽茶进……按加香物,捣为细饼,已失真味……今人惟取初萌之精者,汲泉置鼎,一淹便啜,遂开千古茗饮之宗。”

明朝,饮茶从简,便有了“淹饮法”。何为淹饮?东汉许慎《说文解字》言:“淹,渍也。”这便是浸渍之意,即用沸水冲茶!喝茶人用沸水直接冲泡未碾成末,且以炒青法制成的散条形茶,这种方法最能品尝出茶的真色、真味、真香。“淹饮法”在茶文化史上意义重大。明代文震亨在《长物志》中说:“简便异常,天趣悉备,可谓尽茶之真味矣!”今天我们的喝法便是明人的首创。

明以前的喝法有“唐煮宋点”之说。所谓“唐煮宋点”,即是“将‘团饼碾屑’,唐是煎煮,宋是煮点。唐时的‘煎煮’是先将茶碾碎,然后把细碎的茶末投入滚沸的釜中去煮,直到煎出香味,才舀出茶汤,分与青瓷碗中品饮,有时还会添加些

生姜、盐、芝麻、胡椒等调味品,混合饮用,如今少数民族的“酥油茶”“擂茶”还保留了唐代吃茶的古韵遗风。宋代的煮点,即把蒸压成饼的茶膏碾细放在茶盏里,以汤注之,并用力搅动,使茶水表面变幻出各种图形。茶道由“唐煮宋点”到明代的“淹饮法”,可算是一次正本清源的回归。

唐代陆羽在《茶经》中认为:“茶之为用,味至寒,为饮,最宜精行俭德”。而后人玩着玩着就走偏了,人们不满足于清茶的平淡寡味,讲究养生的在茶中配以药材,追求滋味的在茶中添加果品调料,像今天的一些人,保温杯里放着枸杞、大枣、黄芪之类,便不能称作茶了。

宋代的茶就常加了各种杂物。《水浒传》中王婆茶馆就有几种茶:“和合茶”是用果仁、蜜饯之类的甜食调和烹制的一种甜茶;“梅茶”就是茶中放几粒乌梅煎制而成;王公向宋江奉的醒酒茶则用半夏、茯苓、炙甘草、橘红等中药煎成。《金瓶梅》中便有名目繁多的茶,如:胡桃松子泡茶、果仁泡茶、蜜饯金橙子茶、盐笋菲律宾芝麻木樨茶、梅桂菠卤瓜泡茶、木樨金灯茶、木樨青豆茶、咸樱桃茶、八宝青豆木樨泡茶、芝麻玫瑰香茶、土豆泡茶、芫荽芝麻茶、姜茶等,虽带了“茶”字,其实都只是加了茶水来冲泡和调制各种果品。

明代的文学家屠隆就很看不惯将茶加各种配料,他在《考槃余事·择果》中

说:“茶有真香,有真味,有正色,烹点之际,不宜以珍果香草夺之。夺其香者松子、柑、橙、木香、梅花、茉莉、蔷薇、木樨之类是也;夺其味者蜜桃、杨梅之类是也。凡饮佳茶,去果方觉清绝,杂之则无辨矣。”这段话的意思是说,加上那么多东西就品不出茶的真香真味了。后来,屠隆等文化名家的看法得到了社会普遍的认同,茶才又回归到了独立的地位,这在清代《红楼梦》《儒林外史》等小说中就可以看出。如《红楼梦》中,妙玉等人喝茶已是非常地讲究茶、水之道,再没见在茶中夹杂其他物品地乱搞了。

明代出现了很多影响至今的茶书,计有35种之多,占了现存中国古典茶书的一半以上。其中较有代表性的有:朱权《茶谱》、顾元庆《茶谱》、田艺蘅《煮泉小品》、陆树声《茶寮记》、徐渭《煎茶七类》、陈师《茶考》、张源《茶录》、屠隆《茶说》、陈继儒《茶话》、张谦德《茶经》、许次纾《茶疏》、程用宾《茶录》、周高起《阳羡茗壶系》等。明代,特别是晚明,很多文人追求一种超脱隐逸的生活,他们便是泡着一壶茶,隐于山水之间的。

明人喝茶很有心得,如张源《茶录》中所说:“饮茶以客少为贵,客众则喧,喧则雅趣乏矣。独啜曰神,二客曰胜,三四曰趣,五六曰泛,七八曰施。”

今天,我们能简单地冲泡一杯茶,并领略其中的妙味,还都跟明朝的那些茶事有关。

书话

那些叫醒记忆的影像——读《稍息:1981—1984年的中国》

□ 李庆林

一个名叫安德烈·卡瓦祖蒂的意大利人,22岁时毕业于威尼斯大学中文系,然后来到中国进修,那是1981年。他在中国生活了40年,成家,生子,直到如今成为62岁的老安。是的,许多人喜欢叫他老安。

老安喜欢摆弄相机,1981年至1984年,辗转于上海、南京、扬州、苏州、青岛、泉州、海口等20多个城市,毫无主题、随心所欲地拍摄了190多帧照片,却不经意间,抓住并记录了改革开放之初“稍息”状态的中国。遂于2021年11月得以集成出版这本《稍息:1981—1984年的中国》。40年,蓦然回首间,被照片中的那些岁月细节震惊,20世纪80年代初的中国坊间人文气息渐次展开,叫醒一代人的记忆。正如老安自己说的:“在一个比较长的时间范围,比如40年里,虽然我们记住了某件事情,但是人的大脑总会在成长中更改这段记忆。回看照片,我发现了记忆的毛病。”

翻看书中照片,让我印象极深的画面,譬如1981年青岛某个海边土坡上,两个身着新裙子的姑娘手拉手得意地行进,那种显摆和幸福溢于言表。泉州某个小饭馆内,母亲看着女儿吃面,她们身后的拱形门框,传递出贫穷而庄重的氛围。南京夫子庙围墙上,一个青年窄窄地行走,四个妇女惊奇地向墙上望着,一个中年男子在左下角面无表情地盯着镜头。苏州一家小饭馆,后堂厨房里忙碌的两男三女,八边形窗框悄然彰显着地域特色。昆明某处一个土堆上,几个人,目光各异,像是在等公交车。土堆后面是穷陋的平房,高大树木落尽了叶子,电杆上的电线横贯画面……

这些照片构图端正,画幅简洁,真正聚焦了20世纪80年代初中国普通百姓的日常生活。而拍摄者老安,既带着文化差异背景下的视觉好奇,又始终保持着平静、温和的目光。他不经意记录并凝固了190多个市井瞬间,把

许多人拉回到那个尚不知传真、手机、网络为何物的寂静年代。老安在后记《中国之后是岔路口》一文中写道:“能投入正在塑造的历史中,目睹十几亿人民突飞猛进地改变自己及其生存环境,在我是一特权。我不知道在人类史上是否有过这样的情况,肯定不多,或许没有,不管怎样,我很高兴能参与其中。”

画家刘小东非常欣赏老安的影像作品,他评价:“老安从来不骚扰他眼前的景观,从来不把镜头推得更近,从不把自己的欲望表现在前。”

老安的影像成为一道光,像一声低沉的吼叫,让我们意识到,普通人生活里的种种温情。这与老安用中文写的《气呼呼的小词典》也非常吻合,他用短小的札记,书写了他在中国的经历、观察和感想,幽默风趣。将这些照片与书放在一起观看和阅读时,我们能感受记忆的珍贵。

地理

边城与群川

□ 杨太国

文山城在雄奇的西山山脉与东山山脉中间。北向的山矮一点,从北面出城,是昆明方向;南向的山也矮一些,但连绵的群山一直延伸到越南方向。所以,生活在文山这座被群山包围的小城里,总是有点“坐井观天”的幸福感。

西山岩壁上铸着西华寺,它在初阳里熠熠生辉。虽然没有昆明西山睡美人的婀娜多姿,但也足够神奇,名为西华公园。

西华公园由三元洞、猴王洞、云梯、楚图南铜像坪等重要景点组成。进了公园后,上十几级台阶往左走,映入眼帘的是一架破旧的战斗机,虽然它破旧,但它

记载着中国空军的历史,这架战斗机两个机翼下是机枪发射口,它曾经打败了许多敌人。

东面的东山之巅矗立着文笔塔,向上看,雄伟壮观。登山之道由大理石阶组成,分三段,呈“之”字形向上延伸。坚固的石阶两边有精致的石栏沿石阶而上,宛如一架天梯。到了山腰,向远处平行看,一片片白茫茫的雾,浓淡总是很相宜,如诗如幻地从群山而来,又如梦如画地向群山而去。向上看高耸入云的文笔塔,让人有一种升入仙境的感觉,更让人神往,犹如驾雾。一种向上的力量使干涸的心灵

得以滋润,枯萎的生命得以激越。

山顶上,映日笔塔更是有着无法言说的神韵。它的脚镶嵌在绿树繁花间,极目仰望,才发现比在远处看见的更雄伟。文笔塔为八角形,古朴典雅。题诗藏画,雕梁画栋。沿塔身看一圈,几副对联道出了文笔塔浩然的精、气、神。进入塔内,每层塔的内墙壁上,有诗词、书法、绘画作品。墙壁雕刻有花草、树木、鸟兽、人文等各种图像。从第二层到第七层,我们可以走到塔外的走廊上,观赏整个边城方圆数十里的雄伟壮观,感悟群川万里。



话外

食味

□ 邵孔发

观人类饮食,似乎在围绕“圆周”运动。祖先狩猎采集茹毛饮血时,只为吃“饱”,得以存活。接之以火烹食,利于咀嚼消化,口味也佳,为了吃“好”。后来,食物烹调还要加上佐料。人或不饥而食、不渴而饮,只图品尝,盖为吃“味”。今人吃腻了鸡鱼鸭肉,想不出新鲜,便去寻找珍稀,吃蛇蝎,是为吃“怪”。此外,还要吃昆虫,生吃蔬菜,提倡无烹调饮食,像是重又回到从前,完成螺旋式循环。寻找新营养、科学营养,也是在寻找新口味。食物及制作的发展史看出人类在饮食滋味上的不断追求。

饮食之于饥饿者是享用。帝王将相钟鸣鼎食,却感滋味难得;为能咽得下佳肴,则需“鼓琵琶以侑饮”“执板奏歌侑觞”。美食讲究色、香、味俱全,色是满足眼的,香是满足鼻的,味是满足舌的,食物营养才作用于胃,满足身体营养需求。眼、鼻、舌的欲望永无满足,甚至压过了胃与身体的营养需求,造成主次颠倒,目的迷失。

食除了养生,历史上还被用来标示人的权力和财富,满足人的虚荣心。为了显示权力和财富,造成食物及制作的靡费。《红楼梦》里,刘姥姥在大观园所见茄子的吃法,可知权钱闲阶级把食之讲究讲到了极致,简直不是为吃,仿佛只是为讲究。饮食的本质是充饥果腹养生,尽美滋味,存在于人极饥之时,如同寒冻才能体会粗褐的温暖。倘若我们无疾病,不缺佳肴,变着花样仍食无滋味,要么是生活太充裕了,要么是劳作太少,要么是我们自身精神上缺少些什么。滋味需要美食,美食不一定能提供滋味。食中找不着食味,食之滋味在哪里呢?

食味在敬。食物皆生物,人有好生之德,故迫不得已而食,对食物敬重有加。佛徒“为鼠常留饭,怜蛾不点灯”,为少杀生,荤腥为戒,大家都有“粒粒皆辛苦”的惜心。食物乃自然的恩赐、劳作的成果,无敬心惜心则无食味。《列子》有云:“天地万物,与我並生,类也。类无贵贱,徒以大小智力而相制,迭相食,非相为而生之。”弱肉强食,无味可言。

食味在劳。百丈怀海禅师提出“一日不作,一日不食”,难以仿效做到。人或有味会:自己垂钓的鱼与购买的鱼,味道不一样。自己种植的蔬菜与购买的蔬菜,味道不一样。少年集体动手的野炊同豪华盛大的官场宴聚,味道不一样。吃甘蔗最好一口一口地去啃,咀嚼芯肉,吮吸甜汁;若榨出甘蔗汁直接喝,固然省事,却少了甘蔗的“啃”趣。西瓜籽、南瓜籽、葵花籽帮你剥好,卖现成的仁让你吃,恐或食欲大减,因少了“嗑”趣。“硕鼠”时代已远,不劳而获者尚存,不劳而获,却无法获得滋味,获何益哉?

食味在心。吃看上去是用口,其实是用心,否则便会“食而不知其味”。《论语》云:“子在齐闻韶,三月不知肉味,曰:‘不图为乐之至于斯也。’”动物进食在于饥饿本能,唯人类饮食取决于精神状态。“酒逢知己千杯少”,精神的投契赋予酒香。儒家安贫乐道,“饭疏食饮水,曲肱而枕之,乐亦在其中矣。”不饮盗泉之水为志士之情,不受嗟来之食为廉者之情。若违背人格情怀,美食又如何呢?李白遭谗去京,“赐金放还”时,面对“金樽清酒斗十千,玉盘珍羞直万钱”,却“停杯投箸不能食,拔剑四顾心茫然”。食物真滋味,既在食物自身,更在人的心境、在对饮食文化的精神关照。

尊重自然、尊重生命、尊重他人、尊重劳动,方能品味食物蕴含的无限滋味。