

探秘「大紅袍」



繽紛華夏
魯力

晨起，赴白雲禪寺，看武夷日出。冬之晨，一片灰蒙蒙的。到了白雲禪寺，手脚并用爬上一段幾乎垂直的窄台階，到達白雲岩頂。放眼望去，遠處群山盡在腳下，山腰處有片片白雲飄過，忽聚忽散，不愧為白雲之岩。靜立山頂，寒風陣陣，身上凍得有些發顫，不由自主地裹緊大衣，在寒冷中默默等待。突然，東方泛起半天紅光，接着冒出一團金黃，在微微顫顫地掙扎了幾秒之後，一輪紅日噴薄而出。天亮了。

觀日歸來，我沿着九曲溪邊公路溯溪而上。青龍峽兩岸的楓葉紅了，像一團一團的火在樹叢裏燃燒。九曲溪水在腳下流淌，發出淙淙的聲音。武夷山除了風景秀美，武夷岩茶也名揚天下。其中最負盛名的大紅袍被譽為「茶中之王」。我去過武夷山多次，但還沒有去觀賞過「母樹大紅袍」，故此此次專程前往。

我從天心村步行進入九龍窠，沿着溪邊上山石階拾級而上，走個二十多分鐘就可見到長在半山崖的幾棵母樹。這些樹齡三百多年的母樹共存六棵，長在半山崖壁，毫不起眼。當地人用紅絲布裹着欄杆，看上去才隱約可見。母樹生長在天心九龍窠的懸崖峭壁上，兩旁岩壁矗立，日照不多，溫度適宜，終年有涓涓細泉從岩頂流下，霧狀的水粒，帶着岩頂所積蓄的養分，滋潤着半崖上的茶樹。

崖下有設大茶棚，我們坐下泡了杯九龍窠老肉桂。沸水入杯，一股茶香撲鼻而來，醇味厚重，岩香四溢。輕輕吃一口茶，茶氣穿透身體，每個毛孔都開始脹熱，「茶中之王」

果然名不虛傳。母樹大紅袍看上去與其他茶樹並無不同，但其所蘊含的文化與思哲意義則遠大於茶樹本身。

據導遊介紹，明洪武十八年，舉子丁顯上京赴考，路過武夷山時突然得病，腹痛難忍，巧遇天心永樂禪寺方丈。方丈取出珍藏茶葉泡茶給他喝，稍許病痛即止。丁顯入京赴考，高中狀元，前來致謝方丈，問及茶葉出處，特赴九龍窠脫下身披的大紅袍，將其覆於茶樹之上，故得「大紅袍」之名。狀元獲贈一罐茶葉回京，恰遇皇后得病，百藥無效，便取出那罐茶葉獻上。皇后飲後身漸漸康，皇上大喜，特賜紅袍一件，命狀元前往九龍窠披在茶樹上以示龍恩。

我在母樹旁崖壁上，看到刻着范仲淹手書的《武夷茶歌》。他用隸書寫道：「年年春自東南來，建溪先暖冰微開。溪邊奇茗冠天下，武夷仙人從古栽。」武夷山更是朱子理學的發源地。十四歲的朱熹來到武夷的五夫鎮生活，而後五十年，他長居於此，求學、辦學、著書立說，流傳千古的朱子理學，便是在這裏誕生。在五夫鎮，朱熹曾經就讀過的興賢書院，如今已成為遊客的打卡勝地。「蓮葉何田田，灰白興賢街」讓人心生嚮往。我漫步到書院門口，石板長苔、斑駁灰暗的門樓依然高聳，上嵌的樹匾，朱熹手跡「興賢書院」四個遒勁大字依稀可見。

武夷山是聞名世界的風景區。這種丹霞地貌的秀美山水在全國各地亦有多處。但自古以來，武夷山就是道教與佛教的聖地，更是朱子理學與茶文化的發源地。哲學與茶學所孕育出的深厚文化底蘊，構成武夷山之魂，而這正是武夷山獨冠天下之處。難怪著名學者郭沫若題詩曰：「桂林山水甲天下，不及武夷一小丘。」



人生在線
霍無非

每至年末，我要到書店選購一份心儀的台曆。擺在貨台上的台曆掛曆琳琅滿目，林林總總，恰似劉姥姥進大觀園，看啥都新鮮。

台曆和掛曆，是日曆的主要樣式，承載着我們這個東方文明古國的年節日期，農事節氣，其強大的支撐力，是天文、地理、農業、人文等學科，博大精深。全年三百六十多個日日夜夜，無一不在其中，決定了它不是可有可無的物品，得敬重善待。

我歷來喜歡購買台曆，它大小適中，不佔多少空間，擺在案頭電腦旁，自成小景，方便查看。它的畫面多與農曆生肖相符，譬如：兔年是兔子，龍年龍騰越……至於是攝影作品抑或工筆繪畫，圖案繁簡兩相宜。

我的朋友曾贈我日曆，若是台曆，我欣然接受；如是掛曆，就謝其好意，婉拒之。因為我嫌掛曆的體積大，不夠精巧，要在牆上或裝飾框木上釘釘子才能掛，那樣傷牆礙物，故多年不用掛曆了，這方面我是挑剔的。

台曆在旁，終日幫忙。我是個愛上網和碼字的人，有時看久了，碼累了，停下來欣

賞一會台曆的圖文，養養眼，緩緩神，暫且一心二用。有時碼字「卡殼」了，掃一眼台曆上的詩文哲言，突發靈感，茅塞頓開。小小台曆，竟有如此內力，不可小覷。

既然台曆是記日的工具，我家那一份就不潔淨了。俗話說，好記性不如爛筆頭。我多年來養成記事的習慣，事在台曆某個日期上打個圈，寫幾個字，起備忘提示的作用，心才踏實。有時，也把一些臨時性的雜碎歪歪斜斜記上。雖然破壞了畫面的美感，且有的字像塗鴉，自己明了就行。這情形容易感染，我的家人有樣學樣，偶爾也來幾筆，台曆成了大花臉。

人分勤懶庸傑，時間觀念不一，台曆不啻是無言勝有言的報時鐘、催促器。譬如說，剛邁入新年的門檻，還沉浸在迎新的喜慶中，日月如梭，時光飛逝，瞥一眼台曆，開年的元月即將過去了，感慨日子過得真快，要做的事得抓紧了。也有人以為不然，覺得來日方長，拖一拖無妨。古人云：「明日復明日，明日何其多。我生待明日，萬事成蹉跎。」不珍惜時間，就不是善待日子。推脫敷衍，很可能急時抱佛腿，最終質和量都打折扣。由於從軍的經歷，我做事務一板一眼，乾脆利索，有條理性，獲得妻為數不多的褒語。至年終，翻動花臉台曆，回顧全年歷程，有人歡喜有人愁呀。

最關注台曆的時刻，莫過於節日的前夕。此時，台曆儼然成了「主角」，家人撫着它，七嘴八舌議如何過節，做出行攻略。「有錢沒錢，回家過年」。歸心似箭，期待團圓。是為一。「全家盡出，歡愉上路」。黃金周潮，浪花幾束。是為二。「背包在手，說走就走」。不枉年假，攬勝會友。是為三……總之，對每個年節來說，「今天是個好日子，打開了家門，咱迎春風……」

「新桃換舊符」的習俗古已有之，我家也一樣，新台曆上轎，舊台曆就得下馬。撤下的花臉台曆，我不忙丟棄，攢攢起來，保存相當一段時間，聽聞也有人這樣做，而且珍存得更多，更久。閒空取出舊台曆，把玩回味，是件愜意的事。名言反說，有幸福的家庭各不相同，不幸的家庭殊途同歸。今年我家最大的幸事抑或喜事，是小外孫從幼兒園畢業，上小學一年級了。放學在校門口接他回家，掂一掂書包，挺沉的，如今做學生不容易呀！今年最大的不幸，是開年我和妻成了新冠「陽人」，住院治療多日，幸好得以痊癒。之後疫情似銷聲匿跡，生產和生活又恢復正常，安穩如初，乃大眾不幸中之大幸。

案頭新擺的台曆，很快又「錦上添花」了。習慣成自然，改了不自在，依舊塗鴉。

雅俗隨意巧拼盤



自由談
吳捷

有沒有參加過老式家宴？

客人揖讓入席，座次固定，翹首而待。主人在廚房七手八腳揮汗如雨，不斷端出雞鴨魚肉，海碗大盤，一邊招呼「來來來，趁熱吃！」即使外出聚餐，也是眾人團團圍坐一桌或數桌，許久不見的親友相距甚遠，想敘敘舊又不好隔着桌子吼來吼去，於是脈脈不得語，最多離席互相敬個酒。未幾，老的困倦，小的哭鬧，媳婦將雞，匆匆散伙。事後思量，餘憾未已。

畢竟，人的嘴有兩大功能：語言，形而上，連接大腦；飲食，形而下，直通腸胃。社交場合，只說不吃，空虛了形而下；只吃不說，委屈了形而上。平衡嘴的語言功能與飲食功能，需要食物的配合。何種食物足以負此重任？為正常發音，控制唇舌及面部肌肉，就不可血盆大口，滿嘴囫圇；為靈活走動，彼此交談，就不可死守座位及面前的碗碟刀叉；但又不能像茶話會的「老三樣」，花生瓜子水果糖，枵腹清談，回家後還得自己煮麵醫肚。

從前，無論自己設宴還是參加派對，總是發愁做什麼菜。中餐通常要熱吃，而客人們總會東拉西扯，一直聊到黃花菜都涼了方才嫻嫻入座。後來，發現可以冷食的finger foods是個不錯的選擇。只需手指拈起的小巧食物，不滴湯，不滲油，不黏指，不燙嘴，一兩口就落肚，譬如迷你三文治或熱狗、小塊芝士、切片水果或煙肉、塗魚子醬的餅乾、小杯慕斯。它們不但適合商務酒會、學術會議等參加者彼此素味平生的場合，也宜於招待親友的家宴。拿在手中邊吃邊聊，或舊雨新知暫坐深談，或穿花蛺蝶攀親道故。手指食物既是餐前小菜、佐酒小食，又可合而為一，成為一道正餐配菜，也就是最近三十年在美國流行的charcuterie board。

Charcuterie源自法語，四個音節中有兩個小舌音r（聰明的我讀來頗有感冒咳嗽的豐神），意為冷吃的肉食，如各種香腸、火腿、熏肉、肥肝醬、油封鴨，亦指售賣這些肉類的店舖。《圍城》寫方鴻漸回國，同船的鮑小姐「只穿緋色抹胸，海藍色貼肉短褲」，有人背地裏叫她熟肉



冷肉芝士拼盤製作簡單。

資料圖片

舖子（charcuterie），「因為只有熟食店會把那許多顏色暖熱的肉公開陳列。」裝載手指食物包括冷肉肉類的木質或石質餐具即為charcuterie board，通譯冷肉（或煙肉）板、冷肉芝士拼盤等等，狀如巨型乒乓球拍或帶手柄的砧板，豪華型則分格、分層，側面暗藏小抽屜，收納餐叉及刀具組合。須知家宴與派對不僅是飲食談天，主人的餐具、傢具乃至圖書都會被客人觀摩品評。所以在家請客前，勿忘將午餐的熱狗包裝袋、即溶咖啡、塑膠餐叉、書架上《全本金瓶梅》之類藏好，搬出豪華型冷肉芝士拼盤、全自動意式咖啡機、《羅馬帝國覆亡史》，茶几上再裝點幾本《時代》雜誌，你的「格」就瞬間爆錶了。

冷肉芝士拼盤妙在簡單，是懶人和烹飪小白的救星。不必烹飪，只需購買，然後稍作加工。通常主打冷肉和芝士，碳水、蔬菜、乾鮮果類與醬料眾星捧月，但並無定規，豐儉由人。你盡可獨出心裁，重營養，拚格調，巧擺盤，精選並搭配食材的種類、顏色、口感，或樸素無華小成本，或高端大氣上檔次，俗得精緻，雅得隨意。當滿滿一盤手指食物橫空出世，紅橙黃綠藍白黑，酸甜苦辣澀鹹，你托着它在派對傲然亮相，切記多加小心，站穩腳跟。因為人群定會一擁而上，攘臂雜沓，眾口稱讚，爭相取食。

中華文化圈的傳統家宴，主人必然盡心安排。林文月先生在《飲膳札記》中回憶，年輕時初次宴請師長和同窗，早早準備，寢食難安，當晚氣氛也因之緊張慌亂。後來方知，「飲食固然重要，賓主從

容盡歡，才是宴會的最高境界。」但她承認，這「談何容易？洗切、烹飪乃至事後清理，無不勞心勞力。」二戰後的美國，家宴（dinner party）同樣是女性「主內」角色的最佳呈現，由此也帶來強烈的焦慮。「瓊斯太太昨晚的家宴有三道頭盤，五道主菜，湯是法式的，甜品是意式的。下次我們做東，不能比她家的差，怎麼辦？」她們無法如《華盛頓郵報》前發行人Katharine Graham，從法國僱傭私人廚師，自己只消從容周旋於政壇巨擘和商界名流的衣香鬢影之間。

上世紀九十年代後，美國的家宴逐漸變得輕鬆隨意，potluck尤為普遍。主人只需準備一兩道菜，客人則每家帶來一樣食物，酒水、甜品、主菜、前菜皆可。烹調大神趁機一顯神通，從不入廚者則可去超市選購，宴後多餘食物各自帶回。如此完全解構了主人（尤為主婦）的傳統角色，將主人從採買、烹飪、洗刷的重擔中解救出來，也令客人參與晚宴的籌備，眾人拾柴，賓主盡歡。

無論設宴還是赴宴，冷肉芝士拼盤都是絕好的菜餚。它承載的手指食物種類繁多，色彩明麗，口感多元，營養豐富。它無為而無不為，既解放了忙人、懶人和不近庖廚的君子，又給愛動腦動手者無限的創意空間，與社交媒體尤為絕配。它使主人和客人輕輕填滿形而下的深壑，同時得以四處走動、閒談，滋養形而上的花園。在當代民主化了的宴會和派對中，它應在所有菜譜中俏立於C位旁，任何需要主人在廚房大操大辦、席間須各人正襟危坐手持餐具劍拔弩張的水陸八珍都相形見绌。



武夷山上的「母樹大紅袍」。

作者供圖

喜新與厭舊



如是我見
張君燕

提到「厭舊」，很多人都會和「喜新」聯繫起來：喜新厭舊嘛。喜歡新的，厭棄舊的，說起來似乎是因果關係，至少也是並列關係，兩者可能先後發生，也可能同時發生。但很多時候，「厭舊」和「喜新」沒有絲毫關係。

有段時間，特別喜歡聽陳奕迅的那首《最佳損友》，於是下載到手機上，單曲循環模式不停地聽。剛開始確實很喜歡，而且越聽越喜歡。一周後，習慣性地打開這首歌，剛聽了前奏就不願再聽下去了，也沒有對其他歌曲產生興趣，但就是不再想聽這首歌。是的，倦了。

老家後山有座寺廟，從小我和小夥伴們就常常到寺廟裏玩，對那裏的一磚一瓦、一花一草都相當熟悉。後來，後山被開發成了一個小型的旅遊景點。每逢節假日，很多人在那裏遊玩，甚至還有一些外地人慕名前來。但我和幼時的夥伴們都沒再去過，因為太熟悉了，而熟悉的地方由於缺乏吸

引力，也就沒了風景。

人與人之間的感情更是如此。有句話說，乍見之歡不如久處不厭。而事實卻是，乍見之歡幾乎是每段感情的必經之路，而久處不厭卻如鐵樹開花般難得一遇。有科學研究證明，一段感情在剛開始的時候，大腦在某些刺激的作用下會分泌一種叫做「多巴胺」的物質，這種物質能帶給人快樂，並產生依賴。而時間一久，多巴胺的分泌水平就會慢慢下降，直至完全消失。於是，就出現了厭舊。說到底，厭舊是人的一種本性，這種本性与「喜新」並無直接關係，不「喜新」同樣會「厭舊」，而「喜新」只是在一定程度上加快了「厭舊」的速度和程度。

當然，也有一些事物或者感情，在還未產生厭倦之前，通過了解建立了另外一種更可靠的聯繫，如此，也就無所謂「厭舊」。另外還有一種辦法，正如清代文編著的古典小說《兒女英雄傳》中寫到「不怕你有喜新厭舊的心腸，我自備有移星換斗的手段」，具備了這種「移星換斗」的能力，也就更不用懼怕「厭舊」了。

網紅大雪人回歸



市井萬象

頭戴紅帽子、繫着紅圍脖、胸前兩顆紅心，臉上洋溢着大大微笑的「超治愈」大雪人，在萬千網友的期盼下，回歸黑龍江哈爾濱音樂公園。今年網紅大雪人保留一貫的大型雪雕體量，總長十三米、寬十米、高十八米，用雪量約二千立方米。

中新社