

被誉为中国十大古道之一的陆羽古道，算得上是“最寒酸”的遗迹，游客寥寥无几。然走在古道上，别有一番意味。古道蜿蜒曲折，两旁植被茂密，绿意盎然，伴有溪流流淌其间，在视野开阔处，可以远眺山水水库、水田及村落，其景美不胜收。沿古道拾级而上，心中充满了期待和好奇。陆羽，这位被尊称为“茶圣”的人，究竟是如何在这条古道上探寻茶的奥秘，将茶与生活、生命融为一体的呢？

吸引我探寻这条古道，缘于央视节目《典籍里的中国》。陆羽哆嗦着嘴唇说：“我是一个享受人间温情的孤儿。”演员出神入化的表演，让人泪目，让人心疼。

准确地说，陆羽应该算是弃儿。据《新唐书》和《唐才子传》记载，因其相貌丑陋，被遗弃于唐开元二十一年（733年），不知其父母是何许人。后被龙盖寺住持智积禅师在竟陵（今湖北省天门市）西门外西湖之滨拾得并收养。不知道孩子的名字，智积禅师便用《易经》算了一卦，卦曰：“鸿渐于陆，其羽可用为仪。”意思是大雁成群，空降于陆地，虽然力量并不强大，但阵势蔚然可

观。禅师认为此为吉卦，于是按卦辞给他定姓为“陆”，取名“羽”，字“鸿渐”。从此，陆羽便跟随智积禅师，在黄卷青灯、钟声梵音中学文识字，习诵佛经。因智积禅师爱茶，每日不可少茶，所以陆羽自打记事起，就和禅师学茶，为他煮茶。

虽处佛门净土，日间梵音，但陆羽并不愿皈依佛门。随着年龄的增长，他离开寺院，去了参军戏院作伶人。参军戏是唐宋时流行的一种表演艺术，由十六国时期石勒使俳优扮演讽刺贪官周延之戏而得名，因周延是“参军”，后代就将此类戏剧名之“参军戏”。一艺人扮成参军，另一艺人从旁戏弄。被戏弄的称“参军”，戏弄他的称“苍鹞”，两个角色作滑稽对话和表演，由此成为表演形式。陆羽当时扮演哪个角色，无从考证。

后来，他遇到了他的伯乐——朝廷官员李齐物，两人煮茶论道，相谈甚洽。李齐物很是欣赏陆羽的茶技和诗文，就推荐陆羽到了声名远播的火门山书院求学。在火门山书院，陆羽遇到了恩师邹夫子。他跟随邹夫子修孔圣

寻陆羽不遇

徐连宗

之学，学百家之言。同时，邹夫子也是一个爱茶如命之人，在夫子的鼓励和启发之下，陆羽对茶深加钻研，对茶更加挚爱，他有了为茶著述的念头。

上元初年（760年），20多岁的陆羽隐居苕溪（今浙江湖州），弘扬茶文化，教当地百姓种茶制茶，访山问茶求道，走得多了，便在当地的霞幕山上走出了一条小道，被今人称为“陆羽古道”。在这里，陆羽完成了世界上第一部茶叶专著《茶经》三卷的撰写，成为世界首部茶学百科全书。《茶经》中，陆羽不仅详细描述了茶的品种、产地、采摘、制作等方面的知识，还阐述了茶与人生、茶与文化的紧密联系。

陆羽一生遇贵人无数。在他20岁时，认识了40多岁的皎然大师，2人成为持续一生的“缙素忘年之交”。皎然不仅是佛学大师，同样好茶善诗。大师曾寻找居于湖州的陆羽，却没有找着，遂写下一首《寻陆鸿渐不遇》：“移家虽带郭，野径入桑麻。近种篱边菊，秋来未著花。扣门无犬吠，欲去问西家。报道山中去，归时每日斜。”

和皎然大师一样，我漫步古道，也寻陆鸿渐不遇。古道旁，标记的是陆羽的前尘往事。他或许曾在这条古道上，沐浴着阳光，呼吸着清新的空气，品味着山间的茶香；他或许曾在这里，与茶农交流，了



扫一扫，关注“夜光杯”

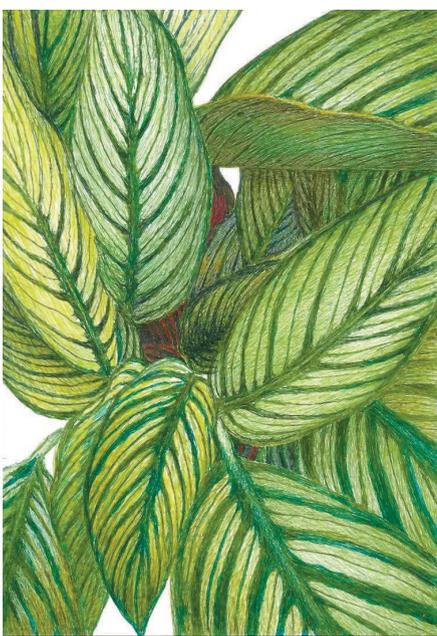
解茶叶的生长和制作过程，从中汲取灵感和智慧；他或许曾在这里，静心思考，将茶的精髓融入自己的心灵深处，悟出人生的真谛。

陆羽是第一个把茶的自然属性和精行俭德的人文精神结合到一块的人。他将茶视为一种生活的艺术，一种修身养性的方式，一种与自然和谐共生的哲学。《茶经·五之煮》曰：“茶性俭，不宜广，广则其味黯淡……”也就是说，茶汤浸出物中，有效成分含量有限，因此，泡茶的水不宜多，多了滋味就淡薄。“水满则溢”，茶若满碗在行茶过程中又难免会洒溅出来，所谓“满招损，谦受益，时乃天道”。故茶不宜满碗的规则，蕴含着天道茶理，即中华民族特有的人文精神。而《茶经·七之事》讲述茶事历史47则，其中有些以茶养廉的故事，即齐国宰相晏婴“茗菜而已”、扬州太守桓温“宴唯茶果”和南齐世祖灵床“但设茶饮”等。不知道现在常说的被纪检部门请去“喝茶”，是否暗合了《茶经》中

的“俭”之道。

陆羽说，我一生爱茶，一生写茶，要感念的人太多，与良师益友，共度此生。走在陆羽古道上，我仿佛感受到茶的气息和韵味。欣赏着茶树的翠绿，聆听着风吹过茶树的沙沙声。这一切都让我陶醉其中，仿佛置身于一个纯净而美好的世界。茶，既可以提神醒脑，又可以陶冶情操；既可以品味生活的苦涩，又可以领略生活的甘甜。茶，是人生的镜子，映照着我们的内心世界和人生境界。

寻访古道，不仅仅是在探寻历史记忆，更是在探寻一种生活的启示和人生的智慧。无论生活如何艰辛，都应该保持一颗平静而坚定的心，用茶的智慧去品味生活的每一个瞬间，去感悟人生的真谛，在大自然中寻回内心的平静。



竹芋

（彩色钢笔画）

陆锡民

绿皮车进入一座城市

孙道荣

它是一串绿，一头扎进钢筋水泥的森林中。必得是绿皮火车，车头是绿的，车尾是绿的，一节一节车厢也是绿的。它总得有12节车厢吧，或许更长，从城市的外围，缓慢地驶入。一只从高空飞过的大鸟，看见了绿皮火车，像一条蚯蚓，或像一条绿蜈蚣，扭动身姿在爬行。

最好能拐个弯，这样你才能看出绿皮火车的小蛮腰有多么细长，它扭起来的样子，有多么性感迷人。幸运的是，绿皮火车进入任何一座城市，都至少要拐一个弯，它从不会直直地抵达位于城中心的火车站，即使人们想把铁轨铺成一条直线，你总得绕过一幢大楼吧，你总得避开一所学校吧，你总不能从一个热闹的菜市场横穿而过吧……你可不就得拐个弯么。绿皮火车太长了，本不善于拐弯，尤其不能急拐弯，所以，它在准备进入一座城市时，就早早地做好了拐弯的准备，如果你看一看地图，你就会发现，大多数的铁轨都是沿着一个抛物线，切入一座城市的，绿皮火车扭着腰的时候，比任何一个模特都迷人。

如若再能穿过一个山洞，那就给绿皮火车要进入的城市，又平添了三分的神秘感。很多城市都是有山的，山在城市的边缘，或城市的中心，都没关系，绿皮火车要么贴着山脚，甩一个大弯，尽情地展示自己的腰姿，要么就钻进隧道，十几秒或许更长一点时间后，突然从隧道里冒出来，给城里人一个大惊喜。

就算一个城市没有山，总有一条河吧，绿皮火车从桥上经过时，“咣当咣当”的响声落入河水里，能飘到很远的地方。如果你正好坐在窗口的位置，你就有眼福啦，能看到河水忽然不向下游奔流了，而是向你的身后奔涌，好像是绿皮火车的强烈振动，改变了河水的流向。

我第一次来杭州，就是坐的绿皮火车。二十多年前，铁路沿线还有很多低矮破旧的房子，我在围墙和矮房子之外，看到了一所学校，一个菜市场，几处工地，还有一个个道口，挤满了骑自行车的人，可能是因为等待太久，很多人面带焦虑，看着我们的绿皮火车驶过。绿皮火车所进入的杭州，是烟火气的杭州，也是人间的杭州，它是嘈杂的，忙碌的，凌乱的。不单杭州，那时候，你坐绿皮火车进入任何一座城市，感受都差不多。

如果绿皮火车是深夜进入一座城市，你看到的就只是一团一团的光，以及一座座黑漆漆的沉默的大楼。你看到的一幢居民楼的一户人家还亮着灯光，那粒橘色的灯光，也许正等待着这列绿皮火车里的一个人，如果你是回家，那么，这座城市里，一定会有一个亮着灯的窗，是等着你的。想一想，心里都是暖暖的。

绿皮火车的时代，已离我们远去。在杭州西站的站前广场上，停留着一个绿皮的蒸汽火车头，它最后一次进入杭州，进入火车西站，就再也不准备离开了。它是一粒绿，镶嵌在杭州这座城市铺天盖地的绿色中。

七夕会

炒米粉已被光阴编成了故事，我常想对人说说。上世纪七十年代，家乡小镇终于有了电影院，父母带我看的第一部电影叫《永不消逝的电波》。散场已是晚上十点多，随人流涌出影院时，寒风瑟瑟，母亲破天荒拉我走进电影院边一家小餐馆，馆子里热气腾腾。不一会，一大盆炒米粉端上来了。

这盆炒米粉，肉丝切得均匀细致，煎出焦糖色，很诱人；绿豆芽短而肥，油光闪亮；白葱段很细很嫩，绿葱花青翠可人；米粉丝丝缕缕都吸饱了油汁，香气浓郁，入口滑润、香脆、鲜甜。我吃得啧啧作响，三五下除二把它扫荡干净。我没有吃过这么好吃的炒米粉，味道烙在我的心底。

自从吃了那一盆炒米粉后，我常盯着我家灶台二尺大铁锅，渴望能吃到小餐馆一样的味道。不断向外婆描述那炒米粉好吃的程度。外婆心软，有一天量出两斤米，从走街串巷的米粉担里换来三把长板面。她用一

块结实的大肥肉一圈圈擦热锅，油水滋滋地流出来，锅底差不多有一小盅猪油就收起肥肉，把几片五花肉和洋葱烩一下，浇少许水，汤沸后，将米粉穿过汤底，再反复撩起翻炒，最后加入豆芽和韭菜炒至断生，用饭勺压一压，片刻起锅。因为油太少，米粉又是一家八口人的量，锅底一层焦黄的米粉锅巴，吃起来有脆脆的焦香，但不是那日小餐馆的味道。

就像电视剧《繁花》中汪小姐对黄河路排骨年糕情有独钟，我对电影院边上小餐馆的炒米粉念念不忘。美食从来有它的历史渊源，上海的排骨年糕是我们台州人发明的，据说家乡的炒米粉是贵州人首创的。华夏大地沉淀下来的美味，总是纵横交错。

台州米粉盛名在外，单是我家乡玉环的早红、晚红、洛阳青、湖广白、金裹银等稻米，制成米粉的口感，各美其美。米粉的形状也各不相同，有粗细适中的长板面，有老式面把，还有细而白，

米香特浓，呈燕窝状的米粉。

我用家乡丰富的主食材进行厨房实战。炒五花肉红凤菜米粉，乡人房前屋后种着红凤菜，我也当盆景种于阳台，炒米粉时，掐一把嫩叶炖紫薯。乌骨鸡炒米粉风靡一时，几块老生姜用刀平拍后再切成丝，乌骨鸡切细块炒，米粉香得透骨，家乡人说常吃能把虚寒薄弱的胃养得像牛肚一样健壮。海蜇花炒米粉，那是舌尖上的心跳。海蜇花又叫海蜇脑，是长在海蜇头与

岁月缱绻炒米粉

叶青

中间的花心，加工后呈花开放了的样子，有大花有小花，像泡开了的白木耳，口感绵密鲜脆，与米粉搭配热炒，要把握好入锅的时点，才不会暴殄天物。只可惜米粉常有，而海蜇花不常有，海蜇花是海洋之花，七月随鱼汛姗姗而来，八月怒放，九月沉没于夕阳斑驳碎影中。

我最常做的是海鲜炒米粉。用温猪油激出大蒜的香气，把肉丝、鳗鱼丝、软壳白虾干、跳跳鱼干等海味与多种蔬菜搭配，

上世纪九十年代中期，我和同事小纓去北京出差，办完公事已是周五的下午，我们决定自费在北京玩两天。北京办公室的同事好客，执意要尽地主之谊，做我们的向导，我们恭敬不如从命。小纓带了一架照相机，我们事先买了一卷柯达胶卷。第一天玩得很嗨，看什么都兴奋，掏出各种拍照造型。第二天上午，胶卷用得所剩无几，兴奋劲也耗得差不多了。小纓到北京同事说，想去买一卷二十四张的胶卷。她怕再添三十六张，用不完躺在相机里，等下一个拍照机会，延时冲印，时过境迁。不如少买几张，一次性用完，即时看美照，快乐一气呵成。北京同事听着脸上掠过一丝不屑，憋下一口气，又把话吐了出来：都说你们上海人精明，不是亲眼所见，我都不敢相信。我们从未想过买半卷胶卷，想的是多就多拍点呗。我们边走边聊，到了附近的照相器材店，开口一问，店员朝我们翻了翻白眼说：只卖三十六张的。我们不再坚持寻找下一家，付了钱拿了东西走人。之后的半天，为了用完胶卷，我们拍到后来索性无味。

那时上海确有卖二十四卷一卷的胶卷，小纓的想法我能理解，就像看左邻右舍的当家人，精细盘算一日三餐一样。我有十几年，住在市中心老式里弄房子里。下班走进弄堂，各种烹饪美味扑鼻而来，煎豆腐、烧糯醋小排、炒韭菜、炖老母鸡汤，食欲一下子被吊了起来。“煮妇”们趁煮饭烧菜空隙，到隔壁厨房串个门，看看人家烧点啥，切磋一下做菜技艺，或者来借来还葱、姜、蒜，顺便拉几句家常：“张家妈妈，今朝吃腌笃鲜啦，时鲜货哦。我等春笋价钿下来点再买。”“李家阿婆，你买嘎西多带鱼，几钿一斤？”李家阿婆答：“三角一斤。”“格算额嘛，我的三角五分一斤，跟依额一样阔。”李家阿婆说：“我买额是收摊价。”“噢，我以后也晚点去买。”

我们那条弄堂只有十几户人家，小职员居多，吃算算过日子常见，巧媳妇们精打细算，把日子过得有声有色。现如今地域的差异，生活方式的差异越来越小，精打细算已不再只是上海人的标签了。今年年初，我参加跟团旅游，团里十几个人，来自不同的城市，各自向不同的旅行社报名付款。玩了两天，人头熟了，八卦心重的人，开始挨个打听实付的团费，问下来差异少则几百元，多则两千多元。有对从N市来的夫妇，团费最低。被细究，原因是他们提前了四个月付费，夫妇二人共省团费约五千元。前几天，那位女士和我微信聊天说，下一站将去英国和爱尔兰，三月份就和旅行社签订合同，付了定金，出发日选在学校放暑假前六月二十九日。这次又拿到了不错的价格，和网上现价比，夫妇二人省了一万多元。我夸他们生财有道，对方说没啥诀窍：早规划早付定金，淡季出行，你也可以做到的。我想了想说：恐怕不能，因为时隔三四个多月，有太多的不确定性，到时万一时间上和其他要事有冲突，去不了，定金被拗掉，得不偿失。她说：掌控得失，风险发生的概率极低。

归纳起来，我前同事小纓的精打细算，着眼于不浪费，和时下请人去饭店吃饭，不再为摆阔而过度点菜类似。“煮妇”们的精打细算，是掂量着钱袋子，把握买菜的分段，吃时令菜的时机。旅友们的精打细算，功夫下在提前规划、淡季出行、风险掌控上。平民百姓开源不“小目标”的数额，在确保生活质量、不损害他人利益的前提下，用心节流不失为一种生活智慧。

酒水齐下，香气澎湃，汤汁恰到好处，双手左右开弓的架势，颇有操纵皮影戏的默契。炒出的米粉丝丝分明，油润光滑，将豆芽的白、洋葱的紫、高丽菜的绿、萝卜丝的红融入紫色米粉中，色彩明艳的蔬菜，如宋朝岁时赐给高官近臣春盘里的翠绿红丝，让米粉自带喜气，有刚柔并济的张力，码在盘里似田野山海的风景。

我与米粉“量子纠缠”了几十年，花了很多心思，始终没能把一饼米粉炒出那寒冬小馆炒米粉的味道。我炒的是人生的滋味，是阡陌岁月的执念。

前几日，我来到一古镇的文化礼堂，见到纯手工制米面的大捣臼，屏幕演示上世纪六七十年代制作米粉的浸泡、研磨、滤水、初蒸、二蒸等全过程。现代机械化程度高了，制作米粉手工操作环节少了；现在的绿豆很难在大木桶发出粗壮的豆芽；吃泔水、猪草和番薯藤，满一年才能出栏的猪找不到。烹饪有时如同绣花，少一针就走样。一盆炒米粉的念想，是岁月缱绻，是言近旨远。

精打细算过日子

瑞秋

美食