

A photograph of a traditional Japanese garden. In the foreground, a person with their back to the camera, wearing a dark kimono, sits on a wooden veranda. The garden is lush with greenery, featuring several large, ancient trees with thick, gnarled trunks. In the middle ground, there are several stone lanterns (torii) and a small white building partially hidden by the trees. The ground is covered in moss and fallen petals, suggesting a spring or early summer setting.

得未曾有

庆山
作品

得未曾有

庆山
作品

北京出版集团公司
北京十月文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

得未曾有/庆山著. —北京: 北京十月文艺出版社,
2014. 6

ISBN 978-7-5302-1398-8

I. ①得… II. ①庆… III. ①随笔—作品集—中国—
当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第108614号

得未曾有 DEWEICENGYOU

庆山 著

出 版 北京出版集团公司 北京十月文艺出版社 (010) 58572393

北京北三环中路6号 邮政编码: 100120

发 行 新经典发行有限公司

电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经 销 新华书店

内文摄影 曾 翰

责任编辑 王 倩

特邀编辑 林妮娜 侯晓琼

装帧设计 韩 笑

内文制作 杨兴艳

责任印制 李远林 廖 龙

印 刷 北京国彩印刷有限公司

开 本 710毫米×990毫米 1/16

印 张 17

字 数 180千字

版 次 2014年6月第1版

2014年7月第4次印刷

书 号 ISBN 978-7-5302-1398-8

定 价 49.00元

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。

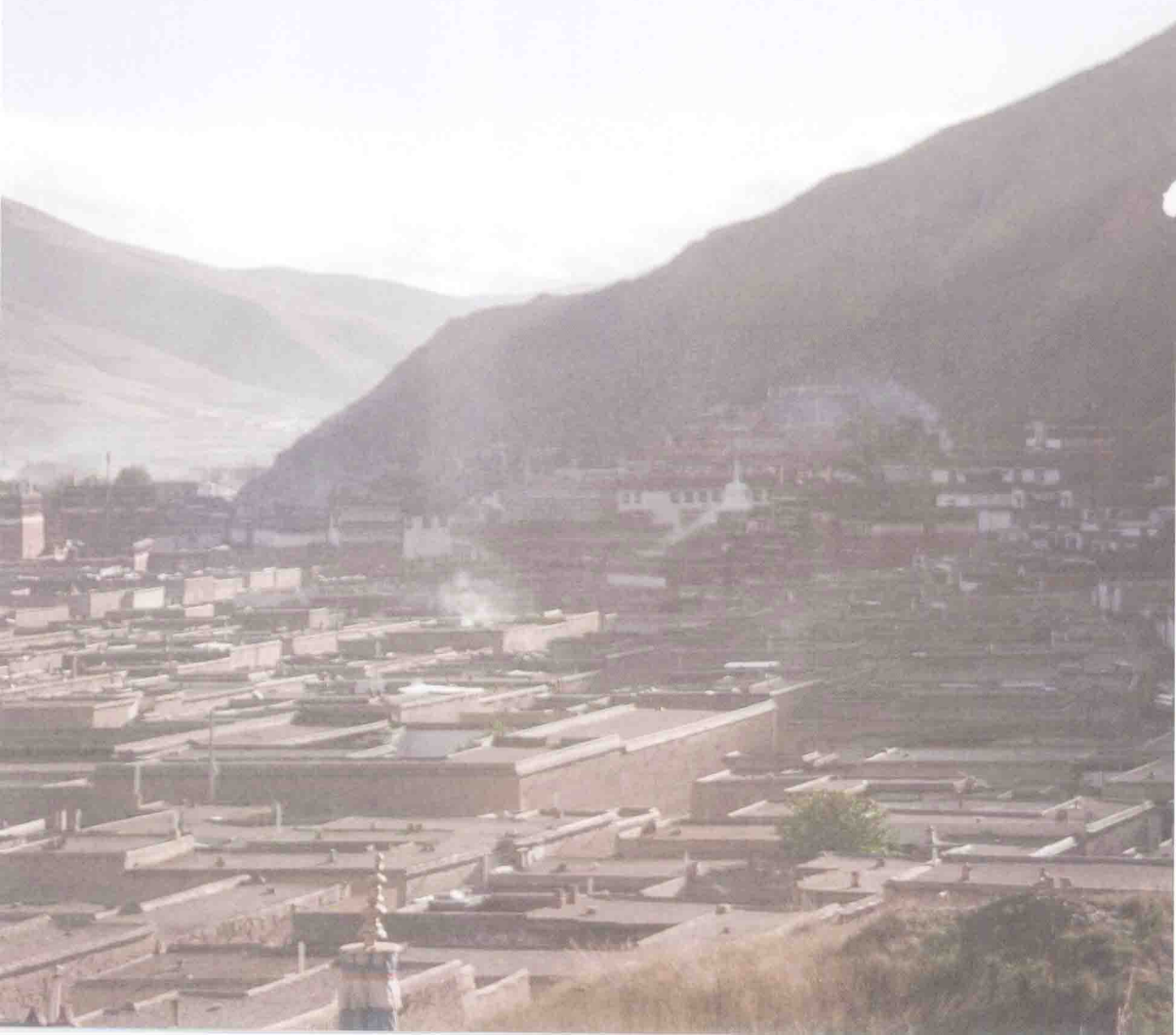
目录

自序	4
拾花酿春	11
还乡记	67
渡过轮回梦海	135
素琴·古音·淡味	219
后来	261

得未曾有。心净踊跃。

——佛经

远处有金色屋顶的是什么地方？
一个观音殿。





自序

封面的这张照片，拍摄在二〇一三年。我在京都，寺院里看完一块大木匾，庭院小坐。

这一年，我有一些变化。

我发生了一次多段组成的长途旅行，把与四个他人之间的相会和交集，写成一本书。我也由此遇见一些朋友和老师。同时决定改一个笔名，这本新书会由新的名字来出版。

人的心每一刻都在发生变化，如同河流带走每一步旧的脚步，没有什么是固定不变的东西。以现在的状态和心境，可以有一个新的名字。我选择了一个极为简单的名字。更多理解是在意会之中，因此无须解释太多。

这次改名不代表安妮宝贝这个名字的消失。它承载了我以往所有的写作。如同一棵树长出新的枝干，一个旅人走到新的边界。所有新的发生，建立于原先的基础，而不是离开自己的过去。这个名字始终是我一部分，我生命的组成，它包含其中。

如果你很早就认识了我，也可以一直称呼我为“安”或者“安妮”。它融化于“庆山”这个名字之中，已经得到它的位置。

我不是一个跟外界互动很多的写作者，更多时候只愿意以自己的方式度过时间。像一个游离在社会主流之外的边缘人，也是一个仅仅表达了个体自我的价值倾向和哲学观的写作者。这些年，一直只是写着自己的字，保持写作之外的生活。十多年也就这样过完了。

目前的时代，我并不认为是一个对写作来说很好的时代。如果心的表达坦白，这样的写作者大多孤单。但有时依然只能走自己的独木桥，因为潮流和虚名的汪洋并不真实。

从二十余岁的年轻女子，写作至今，十六年过去。一路走来，已近中年。我并非别人想象或虚拟中的一个标签。所有是非争议不及一缕尘烟。只是一个平凡而安静的写作者，有时因为过于专注，遗忘了世间的热闹。写作对我而言，究其根本，只是一条道路，我在其中试图发现和寻找自己。

也是铃木俊隆说过的一句话：“我们研究自己，最终是为了忘记自己。”

现在说一说这趟旅程。

我的旅行，从二〇一三年下半年开始。自北京出发、抵达、回来、再出发……如此循环，路线从江南延展到甘肃。遇见四个以前不相识的人。

爱作画也善于烹饪的厨子，倡导他的饮食方式。摄影师回归乡居，以作品系列礼敬故乡和大自然。年轻僧人，以诗歌以唐卡以修行以领悟，供奉信仰。以古法弹奏的老琴人，年过八旬，经历各种变迁，心守一事。

我与他们之间，发生时而密集时而闲散的对话。谈论价值观、信仰、环保、人类、社会之类的话题，也感怀父母、故乡、童年、往事。更有闲情逸致，说一说荷花塘和油盐酱醋。有时一起短短生活几日：住在同一间屋子里，喝茶、吃饭、爬山、涉水、赏花、散步……

一切细节，一切观点，均如实记录于这本书。当然我依然觉得时间过于短促，不过是数日。如果时间更持久，我们彼此之间的了解也会更多、更深入。

秋阳·创巴仁波切曾长期在西方弘法。我读了一些他的作品。他在一九八七年已离开这个世界。在一本著作中，他写过这样一段话。

“在大观禅修中，我们与所观之物间有着广大的空间。我们知道有此空间，而

此空间内无事不能发生。这里所说的发生，不是相对地或对抗地发生在这儿或在那儿；换言之，我们不把自己那些概念化的想法、名称及分类，强行加在感受上，而是直接体会每一情况中敞开的空间。如此，我们的觉知变得非常精确，而且包容一切。”

他又说：大观禅修的意思是还事物本来面目……我们不必以还其本来面目的心态去看它们，它们当下即是本来面目。

我的旅行，仿佛是一次尝试以行动去领悟这些观点的实践。有时一切看起来没有发生，一切又都在无所不能地发生。而不管是发生，或者不发生，总是会有超出人头脑之外的进展，而无关预料、期待、想象、设计。当下充满活力，直接体会如此重要，以至有时当我们经历其中，只能试图保持单纯。

只是看着，听着，感受着。这也是我与书中那些时间、空间、人、物之间的关系。

没有一个人的生活是四平八稳的，是完美无缺的。

有时我们不能让旁观者感觉很清楚很愉悦，通常会引起异议。

有时我们无法让别人理解和同意自己的心，因为心里所有的，本身也不容易阐释。

但这里面并不涉及谁的标准更高或更完美。对我来说，写作这本书，只是记录下来，表达，传递。其他主观的评价或判断，不需要给予也无须界定。

里面所有的观点，不论是谈论个人价值倾向，还是谈论佛法或信仰，都只是个人观点。所有的个人观点，都不代表是权威或公认的或统一的无误的结论。但我们可以表达和展示个人观点，这代表对生活方式、对生命方向的一种自主选择。这是它的美妙和意义所在。

在浩茫和杂乱的录音记录中，摘选出精华部分整理成文。感受每个瞬间的本来面目，感受即刻的发生，即是这本书的初衷。最终由读者自己去吸取、分辨、选择所需要的东西。

当我把这些文字整理出来，我想它们应是一座桥。让这些他人的观点通过这座桥，流向更远的地方、更多人的内心。以便他们感觉到有所不同的有活力的参照，并从中觅得一些启发。而我自己，在做这份工作的时日，在奔走、对谈、采写、记录之中所获取的所闻、所见、所悟、所感，收获可贵而良多。有无限感谢。

创巴仁波切还曾说，布施是交流沟通。沟通必须是放射、接收、交换。而慈悲是温柔、敞开的沟通之道。

我们相会，一起激发和融化，长时间地谈论，我以此获取和记录他们生命的一个横截面。而对于他们来说，他们做的又是什么？这一切于他们，未尝不是一种布施。先给予我，再给予这个世间。献出温柔而敞开的沟通，坦呈质朴而真实的经历。

如果我们尝试去真正地了解 and 接纳他人，就会得到来自他们的给予。为这个世间而散发出来的光和热。

这些人，虽然年龄、身份、经历、生活都截然不同，但也有隐约的相同之处。相对于很多人对所置身的时代的热衷和身不由己，他们做出了自己可选限度的决定。

每一个人的言行，生命存在的状态，都在影响这个世界的变化。息息相关，共为一体，从不曾分离。可以去学习和体会平静、素直、坚定、自省这些品质的含义，去获取思考、交流、布施、分享这些行为的价值。

作为个体，我们尝试付出种种努力和实践，并最终奉献这些经验。

愿一切转为善。

庆山

二〇一四年二月八日 北京

目录

自序	4
拾花酿春	11
还乡记	67
渡过轮回梦海	135
素琴·古音·淡味	219
后来	261





拾花酿春。

生活可以很自在
并非每天需要大鱼大肉
我们的快乐和享受
可以来自很微小的事物

那时四月，在南通。受邀和朋友去看顾家的紫檀木家具，中午他们招待一顿家宴。

准备吃饭的客厅，南面是落地玻璃窗，正对一花园的树木葱茏。一面挖掘出来的人工湖，蜿蜒曲折。墙上挂着顾家老板上世纪六十年代拍的彩色描绘照片。他的儿子年轻而健谈，媳妇穿着蓝色丝缎夹袄，含笑不语，面容圆润。这个家族企业规模不小，家庭呈现的感觉，则像退回去一个时代，保留着旧式气氛。

开始摆盘的大紫檀桌子，木材昂贵，但被日常地使用，没有任何奢华之气。首先上桌的是一碗酱油肉，这是顾家厨房的招牌菜。据说是顾家夫人的手艺。这位夫人不食荤腥，但绝技是做荤菜不试口味，只凭感觉就知火候。

酱油肉的做法其实简单：选肥瘦适中的五花肉，切成三五公分长的条肉。不洗，稍作风干，下酱料。酱料是：生抽、老抽搭配，生姜，葱，高度白酒。肉下酱

之后过十二小时，取出晒一天。天热时冷藏保存。食用前稍作清洗，可以整条蒸熟，也可以切片蒸熟。

我夹起一片尝，酱香浓郁，甚有嚼头，说放在小面饼里吃风味尤佳。席间搭配自家酿的米酒，梨花陈酿。

之后各种当季食材，荠菜、鲥鱼、鳊鱼、鲈鱼、小油菜……林林总总，陆续上桌。不过都是家常食材，但均精心选择和搭配，烹制的方法极为自然。各式滋味以合理的方式调和，互相渗透，口感清爽。并非大餐厅的形式华丽，情意欠缺，也不是家庭里的手作辛劳，方式草草。这顿饭平淡而讲究，如此结合起来不算简单。

接近尾声时，掌勺大厨刘汉林出来招呼。四十余岁，身形清瘦，人很有精神。脱下围裙，坐入客人中间，吃剩余的菜，丝毫不介意。这一席菜和酒，均出自他手。一双细长的眼睛微微含笑，也不多言。进食很有节制。

后来知道他在杭州曾做过一家餐厅，名叫“醉庐”。操作方式跟普通餐厅不同，不对外公开营业，只接受预订。做应季的菜肴。酿酒技巧来自家传，有自己的酒窖。他也画国画，颇有心得。

饭后，众人一起去茶馆聊天。他夹杂其中，时时起身，拿起热水瓶为他人添加热水。沉默而及时地照顾别人的需求，并不热衷高谈阔论。这一桌菜、一壶酒、一个起身的举动，给我留下印象。

也是在那个夜晚，和朋友偶尔提起七月的生日。当时这个安静人，在旁边突然开腔，说，可以到时来北京为我的生日特意做一桌菜。我应道，好，看情况，如果你能来自然很幸运。心里是觉得对方有这份心意已经足够了。让一个朋友远