

烤雞

循著道，鑽著漏洞，就像煮一隻全雞，用火不溫不火，永遠沒辦法到點。發出奇怪的味道了，還在煮，沒有好。這裡熟了，那裡完全生的。總是在打開鍋蓋，使得全熟更加的無期往後延伸。等到最後，什麼味道都沒有，一打開，雞也爛光，骨肉分離，完全不成型。

要燒好一隻全雞，最好是一開始鍋子就已經燙了，全雞放進去，更加大火，全力火拼三十分鐘。到點了，香氣四溢。接下來就靠全神貫注於感覺，自性決定味道、變化、口感、軟硬，關掉火，成佛已經篤定。

計算，並不能煮好一隻雞。要以身試火，全心感覺，絕無可能全身而退。