

(现代名家小品书系)

名 家 论 饮

唐大斌主编

湖北人民出版社

名家论饮

唐大斌 主编

湖北人民出版社

2004年6月12日第 版 2004年6月12日第 次印刷

开本: 32 印张: 10

字数 :202千字

ISBN 7-216-03973-4 定价:22.00元



编者的话

茶和酒是千岁老友，但两者性情绝然相反。一个文静、宽厚，像一个重情谊的书生，另一个则豪爽、犷猛，像一个讲意气的汉子。

茶为内功，没有喧嚣的外形，没有激扬的姿态。一盏浅注，清香四溢，清气馥郁，友情缓缓流动，谈兴徐徐开展。茶为内在情感的含羞温婉。酒入大脑，可产生强烈的刺激。茶具有舒缓的渗透性，潜入全身汗囊毛孔，缓缓生成温馨的抚慰效应。

人或嗜酒，或嗜茶，或兼及双嗜，并非有意选择，更非精心安排。其所以成癖好者，多属自然天成。

酒越陈越醇，茶越新越香。酒重陈，茶重新。低档新茶，有时比隔年的高档陈茶还好。一杯茶，吃数开，其味全然不同，先是清淡，继而清香，然后甜苦，再后淡而无味。

茶核心是“和、敬、清、寂”。“和”指和平、祥和；“敬”指尊敬、互敬；“清”指清洁、清爽；“寂”指幽寂、苦寂。生活在现今社会的人们，工作繁忙，很少有古人的闲情逸致。然而，如果人们都能像喝茶时这样总有一种祥和、谦让的心境，都用这种心情待人

接物,纷乱就会远离生活。唐朝诗人元稹有一首很有名的一言到七言诗(又称一七体《茶》):

茶。
香叶,嫩芽。
慕诗客,爱僧家。
碾雕白玉,罗织红纱。
铤煎黄蕊色,碗转曲尘花。
夜后邀陪明月,晨前命对朝霞。
洗尽古今人不倦,将如醉前岂堪夸。

这是茶禅的玄机奥秘。

酒,是一个变化多端的精灵,它炽热似火,冷酷像冰;它缠绵如梦萦,狠毒似恶魔;它柔软如锦缎,锋利似钢刀;它无所不在,力大无穷;它可敬可泣,该杀该戮;它能叫人超脱旷达,才华横溢,放荡无常;它能叫人忘却人世的痛苦忧愁和烦恼,到绝对自由的时空尽情翱翔;它也能叫人肆行无忌,勇敢地沉沦到深渊的最底处,叫人丢掉面具,原形毕露,口吐真言。

名家有很多关于品茶和饮酒的妙论,我们将其汇编成册,让你体验品茶的玄妙和饮酒的精髓。

最后要特别说明的是,因联络方面的困难,有一部分作者未能取得联系,请有关作者见书后告知我们通讯地址,我们即付稿酬。在此,我们再一次向这些名家表示衷心的感谢和由衷的歉意。

编者
2004年5月18日



中国人与茶	钱歌川	1
吃茶文学论	阿英	6
斗茶散论	牟元之	10
茶和交友	林语堂	17
喝茶	梁实秋	25
喝茶	周作人	29
喝茶	苏雪林	33
佳茗似佳人	何为	36
关于苦茶	周作人	40
初试美人舌	洛夫	44



茶之梦	忆明珠	47
茶	马国亮	50
品茗杂说	许淇	56
十载茶龄	邵燕祥	62
谈茶	吴秋山	65
品茗与饮茶	冯亦代	69
品茶	贾平凹	73
戒茶	老舍	77
咏茶味人生	凯亚	79
茶禅闲话	葛兆光	82

茶	钟敬文	89
俗客谈茶	秦瘦鸥	93
喝茶	鲁迅	97
敝乡茶事甲天下	秦牧	99
武夷赏茶	袁和平	106
惠泉吃茶记	姚雪垠	112
风庐茶事	宗璞	118
水乡茶居	杨羽仪	121
寻常茶话	汪曾祺	125
茶馆	缪崇群	131



茶馆	黄裳	137
泡茶馆	汪曾祺	141
饮酒	梁实秋	150
谈酒	周作人	154
宴之趣	郑振铎	158
酒	马国亮	164
吃酒	丰子恺	170
吃酒的本领	周作人	175
我的酒友	周作人	177
酒令	丰子恺	179

谈饮酒与酒令	林语堂	181
劝酒	谌容	186
醉	巴金	189
新年醉话	老舍	195
微醉之后	石评梅	198
“何以解忧”	陈白尘	202
醉福	忆明珠	206
醉也难不醉也难	张洁	211
酒话	陆文夫	214
酒话	蒋子龙	219



止酒篇	宋云彬	222
戒酒	老舍	227
漫天论酒	许淇	229
无酒斋闲话	姜德明	234
诗人与酒	洛夫	237
不再浪漫的酒神	蒋子龙	242
酒	柯灵	246
我的喝酒	王蒙	252
壶边天下	高晓声	261
喝酒的故事	冯亦代	273

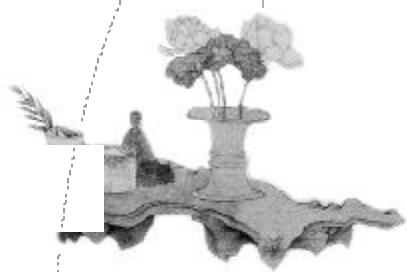


三醉	碧野	286
父亲醉酒	叶至诚	293
沙坪的美酒	丰子恺	297
湖畔夜饮	丰子恺	301
独饮小记	洛夫	306
那晚在酒中	萧白	312
酒	贾平凹	314
斗酒不过三杯	舒婷	318

名家论饮

中国人与茶

钱歌川



茶是中国人发现的一种饮料，与中国文化同具悠久的历史。懂得喝茶的艺术，又能辨别茶的好坏的，当然以中国人为第一。远在四五千年前，“神农氏尝百草，一日遇七十二毒，得茶而解之”。又传说，“茶茗久服，令人有力悦志”。这是喝茶对人的好处，也是最古的记录。茶最早产于蜀地，秦人取蜀以后，逐渐移植到全国各地。茶成为日常的饮料，喝茶的习惯蔚为全国人民的一种风气，则似乎是秦亡以后的事。我想在春秋战国时代，那些辩士们讲得舌敝唇焦的时候，一定是要用茶来解渴的。不过最早见诸史册的，是西汉的《赵飞燕别传》，上面载有“成帝崩后，后一日梦中惊啼甚久，侍者呼问方觉。乃言曰：吾梦中见帝，帝赐吾坐，命进茶。左右奏帝云：向者侍帝不谨，不合啜此茶”。这样一段文字，可见早在汉代，宫廷里喝茶已很普通。又《三国志·韦曜传》上说，孙皓每次大宴群臣，每人须饮酒七升，韦曜不能饮酒，孙皓密赐他苑茶一觥，他便把茶当作酒饮。由此可见，到了三国时代，



喝茶的风气已经更加普遍了。

后魏杨衒之撰述的《洛阳伽蓝记》上说，“吴人之鬼，居住建康，菰蒲为饭，茗饮作浆”。这是说江浙一带喝茶的风气，不但在人间盛行，连鬼都是一样。到了唐代，出了一个茶博士陆羽，而茶的焙制及烹饮的方法，才得到一个完善的注释，使世人更懂得喝茶的艺术了。陆羽撰有《茶经》一书，凡三卷，出版于公元七百八十年，至今已有一千二百多年的历史了。这是最早的关于茶的专门著作，茶之所以大行其道，陆羽功不可没。据宋人陈师道指出，“茶之著书自羽始，其用于世亦自羽始，羽诚有功于茶者也。上自宫省，下迄邑里，外及夷戎蛮狄，宾祀燕享，预备于前，山泽以成市，商贾以起家，又有功于人者也”。

因此，喝茶的风气，唐朝达到流行的顶点了，不独人人喝茶，家家都要喝茶，在贸易繁盛地带或通行大道上设有茶座，自不待言，即令乡间墟集草市，也都有茶座的开设。唐人封演作的《封氏见闻记》上说，“古人亦饮茶，但不如今人溺之甚，穷日尽夜，殆成风俗。……自邹、齐、沧、棣，渐至京邑。城市多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱而饮”。这时的茶座，是单纯卖茶的地方，没有其他复杂的饮料，更没有点心之类可吃的。

但是到了宋代，茶座又称茶坊，所卖的茶，五光十色，除纯茶外，又有酸梅汤、姜茶、和合汤、宽煎叶儿茶等等。《水浒传》中记述北宋时的茶坊，又有不少花样，例如王婆在清河县城紫石街开设的茶坊，在茶内还放得有白松子或胡桃肉。此外，又有甜的杏仁茶，咸的牛肉茶，随客人的嗜好而供应。





南宋时设在临安(今杭州)的茶坊,又称茶肆,比王婆的茶坊又大异其趣。据宋人吴自牧的《梦粱录》所描写的是:“今杭城茶肆,插四时花,挂名人画,装点门面,四时卖奇茶异汤。冬日卖七宝擂茶(即用七种果仁与茶叶擂烂而泡来饮的)、馓子(面粉做成细丝用油炸的食品)、葱茶或盐豉汤。暑天添卖雪泡梅花酒(即冰冻甜酒)或缩脾饮暑药(即冰冻酸梅汤)之类。”夏天卖雪泡梅花酒的茶肆,陈列奇松异桧等盆景,装饰店面,又有人在其中教习歌曲乐器。有些高尚的茶肆,士大夫常在其中以文会友,谈诗论艺,与今日的文艺沙龙相近。

陆羽之后,有南唐毛文胜的《茶谱》。到宋朝的蔡襄,以陆经不载闽产,及作《茶录》来补充它,到此谈茶的事,可说是已够完备的了。至于那以后的,如宋黄儒的《品茶要录》,宋熊蕃的《宣和北苑贡茶录》,宋子安的《东溪试茶录》,清陆廷灿的《续茶经》及《大观茶经》等等,大都是订定补辑,使古人著作更合于实用罢了。

在中国茶是民间最普通的饮料,全国各地都有种植,但有些地方,因天时地利的特惠,以及品种的优异,所以产品特别有名,驰誉遐迩。据陆经所载,原有五种不同的名称,如早采的叫茶,晚撷的叫茗。茶又称苦茶,也就是贾。茗又名荈。以上各种称呼,都经陆羽将茶字减少一笔统称为茶了。但后来茶产愈来愈多,只得个别另立名目,以资分辨。如以采取时间而得名的有春社茶、谷雨茶或雨前茶、白露茶等;以产地而得名的有浙江的龙井茶、福建的武夷茶、安徽的六安茶、云南的普洱茶、湖南的君



山茶、台湾的冻顶茶等；以象征事实或吉祥文字而得名的有龙凤茶、龙团茶、雀舌茶、碧螺春、寿眉茶、铁观音等；以色泽而得名的有绿茶、红茶、白毛尖茶等；以香气而得名的有香片茶、茉莉花茶、菊花茶等；以味道而得名的有甘露茶、苦茶等。至于团茶、沱茶、砖茶、块茶、梗片等，便是以制出后的形式而得名的；又可根据茶叶外形而区分为三种，一是扁形茶，如龙井茶、大方茶、旗枪茶等；二是长形茶，叶修长成条的，如眉茶、雨茶、毛峰茶等；三是圆形茶，如珠茶、贡熙茶、蟹目茶等。诸如此类，不一而足，可见茶的种类繁多了。

在《宣和北苑贡茶录》上说道，“茶芽有数品，最上曰小芽，如雀舌鹰爪，以其劲直纤铤，故号芽茶。次曰拣牙，乃一芽带一叶者，号一枪一旗，次曰中芽，乃一芽带两叶，号一枪两旗。其带三叶、四叶者，皆渐老矣。”

当春季茶树发芽时，即由茶树上采摘嫩叶，叶的尖端即称为尖，或名叫枪，分有五等：第一是蕊尖，无汁；第二是贡尖，或称皇尖，即所谓一枪一旗的；第三是客尖，即所谓一枪两旗的；第四是细连枝，有一梗带三叶；第五为白茶，有毛的虽粗也称白茶，无毛的即细也只能叫做明茶。明茶又有耳环、封头等名称，都是比较老的茶叶了。

采摘时多用小刀或剪刀，但妇女用指甲采的更为名贵。上面说的这些，都是春茶。至于在秋季采的，就统称为秋茶，或白露茶，也可索直地叫它做老茶，品级远不如春茶了。

茶叶采摘后，马上就得进行焙制。制法不外晒干、揉





团、摊开、焙烘几个阶段。制绿茶时必须先用高温把叶中的酵素杀死，以阻止它发酵，所以绿茶又称不发酵茶，可以保持茶叶天然翠绿的色泽。至于红茶的制法，是把从茶树上取来的青叶，略为晒干，加以揉捻，使茶叶中的细胞破裂，挤出液汁，然后放着让它发酵。发酵时茶叶的绿叶素破坏了，出现红色，加以烘烤，便成红茶。在中国的安徽祁门，便是著名出产红茶的地方。





吃茶文学论

阿英



吃茶是一件“雅事”，但这雅事的持权者，是属于“山人”“名士”者流。所以往古以来，谈论这件事最起劲，而又可考的，多居此辈。若夫乡曲小子，贩夫走卒，即使在疲乏之余，也要跑进小茶馆去喝点茶，那只是休息与解渴，说不上“品”，也说不上“雅”的。至于采茶人，根本上就谈不上有什么好茶可喝，能以留下一些“茶末”“茶梗”，来供自己和亲邻们享受，已经不是茶区里的“凡人”了。

然而山人名士，不仅要吃好茶，还要写吃茶的诗，很精致的刻“吃茶文学”的集子。陆羽《茶经》以后，我们有的是讲吃茶的书。曾经看到一部明刻的《茶集》收了唐以后的吃茶的文与诗，书前还刻了唐伯虎的两页《煮泉图》，以及当时许多文坛名人的题词。吃茶还需要好的泉水，从这《煮泉图》的题名上，也就可以想到。因此，当时讲究吃茶的名士，遥远地雇了专船去惠山运泉，是时见于典籍，虽然丘长孺为这件事，使“品茶”的人曾经狼狈过一回，闹了一点把江水当名泉的笑话。