

人间·名家经典散文书系

- / 鲁迅
- / 周作人
- / 茅盾
- / 郭沫若
- / 老舍
- / 郁达夫
- / 朱自清
- / 林语堂
- / 梁遇春
- / 冰心
- / 张爱玲
- / 张恨水

茶



陈子善 主编
熊庆元 编选

茶



陈子善 蔡翔 主编
熊庆元 编选

人间·名家经典散文系

图书在版编目(CIP)数据

茶/熊庆元编选. — 济南: 山东文艺出版社,
2014. 6

(人间·名家经典散文书系/陈子善, 蔡翔主编)
ISBN 978-7-5329-4464-4

I. ①茶… II. ①熊… III. ①散文集-中国-现代
②散文集-中国-当代 IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 041147 号

茶

熊庆元 编选
陈子善 蔡翔 主编

主管部门 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 山东文艺出版社
社 址 山东省济南市英雄山路 189 号
邮 编 250002
网 址 www.sdwyppress.com

读者服务 0531-82098776(总编室)
0531-82098775(发行部)
电子邮箱 sdwy@sdpress.com.cn

印 刷 宁波市大港印务有限公司
开 本 890mm×1240mm 1/32
印 张 5.5 插页/2
字 数 119 千字
版 次 2014 年 6 月第 1 版
印 次 2014 年 6 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5329-4464-4
定 价 17.00 元

版权专有,侵权必究。如有图书质量问题,请与出版社联系调换。

编辑例言

中国素来是散文大国，古之文章，已传唱千世。而至现代，散文再度勃兴，名篇佳作，亦不胜枚举。散文一体，论者尽有不同解释，但涉及风格之丰富多样，语言之精湛凝练，名家又皆首肯之。因此，在时下“图像时代”或曰“速食文化”的阅读气氛中，重读散文经典，便又有了感觉母语魅力的意义。

本着这样的心愿，我们对中国现当代的散文名篇进行了重新分类编选。比如，春、夏、秋、冬，比如风、花、雪、月等等。这样的分类编选，可能会被时贤议为机械，但其好处却在于每册的内容相对集中，似乎也更方便一般读者的阅读。

这套丛书将分批编选出版，并冠之以不同名称。选文中一些现代作家的行文习惯和用词可能与当下的规范不一致，为尊重历史原貌，一律不予更动。考虑到丛书主要面向一般读者，选文不再注明出处。由于编选者识见有限，挂一漏万在所难免，因此，遗珠之憾也将存在。这些都只能在日后逐步弥补，敬请读者诸君多多指教。

敬 启

因为某些技术上的原因,致使本书的个别作者尚未能联络上。敬请见书后,即与责任编辑联系,以便我们及时奉上样书与薄酬,并敬请见谅。



目录

喝茶	周作人 1
茶和交友	林语堂 4
喝茶	梁实秋 11
茶魂与茶韵	王 蒙 15
说茶	陈从周 19
品茗与饮牛	冯亦代 21
喝茶	杨 绛 25
吴山品茶	冯英子 27
我们吃下午茶去!	董 桥 30
漫说茶文化	唐达成 33
粗饮茶	张承志 38
茶余琐话	李国文 50
茶话	方 方 57
崂阪石茶	郑彦英 60
茶道	高洪波 80
茶事	林金荣 85
关于茶	简 媪 91



茶

- 喝茶 唐鲁孙 97
- 门前的茶馆 陆文夫 99
- 茶事 贾平凹 102
- 茶丐 赵 恺 109
- 红楼茶事 邓云乡 117
- 茶与同情 琦 君 127
- 琴棋书画诗酒茶 王旭烽 130
- 佳茗似佳人 袁 鹰 150
- 说喝茶 张 长 153
- 平民的茶道 肖克凡 156
- 忙中说茶 周同宾 159
- 茶诗四题 林 林 162
- 茶缘 陆文夫 167

喝茶

◎周作人

前回徐志摩先生在平民中学讲“吃茶”——并不是胡适之先生所说的“吃讲茶”——我没有工夫去听，又可惜没有见到他精心结构的讲稿，但我推想他是在讲日本的“茶道”（英文译作 Teatism），而且一定说得很好。茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作“忙里偷闲，苦中作乐”，在不完全的现世享乐一点美与和谐，在刹那间体会永久，是日本之“象征的文化”里的一种代表艺术。关于这一件事，徐先生一定已有透彻巧妙的解说，不必再来多嘴，我现在所想说的，只是我个人的很平常的喝茶观罢了。

喝茶以绿茶为正宗。红茶已经没有什么意味，何况又加糖——与牛奶？葛辛（George Gissing）的《草堂随笔》（原名 Private Papers of Henry Ryecroft）确是很有趣味的书，但冬之卷里说及饮茶，以为英国家庭里下午的红茶与黄油面包是一日中最大的乐事，支那饮茶已历千百年，未必能领略此种乐趣与实益的万分之一，则我殊不以为然。红茶带“土斯”未始不可吃，但这只是当饭，在肚饥时食之而已；我的所谓喝茶，却是在喝清茶，在赏鉴其色与香与味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。中国古昔曾吃过煎茶及抹茶，现在所用的都是泡茶，冈仓觉三在《茶之书》（Book of Tea, 1919）里很巧妙地称之曰



茶

“自然主义的茶”，所以我们所重的即在这自然之妙味。中国人上茶馆去，左一碗右一碗地喝了半天，好像是刚从沙漠里回来的样子，颇合于我的喝茶的意思（听说闽粤有所谓吃工夫茶者自然更有道理），只可惜近来太是洋场化，失了本意，其结果成为饭馆子之流，只在乡村间还保存一点古风，唯是屋宇器具简陋万分，或者但可称为颇有喝茶之意，而未可许为已得喝茶之道也。

喝茶当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。中国喝茶时多吃瓜子，我觉得不很适宜；喝茶时可吃的东西应当是轻淡的“茶食”。中国的茶食却变了“满汉饽饽”，其性质与“阿阿兜”相差无几，不是喝茶时所吃的东西了。日本的点心虽是豆米的成品，但那优雅的形色，朴素的味道，很合于茶食的资格，如各色的“羊羹”（据上田恭辅氏考据，说是出于中国唐时的羊肝饼），尤有特殊的风味。江南茶馆中有一种“干丝”，用豆腐干切成细丝，加姜丝酱油，重汤炖热，上浇麻油，出以供客，其利益为“堂倌”所独有。豆腐干中本有一种“茶干”，今变而为丝，亦颇与茶相宜。在南京时常食此品，据云有某寺方丈所制为最，虽也曾尝试，却已忘记，所记得者乃只是下关的江天阁而已。学生们的习惯，平常“干丝”既出，大抵不即食，等到麻油再加，开水重换之后，始行举箸，最为合式，因为一到即罄，次碗继至，不遑应酬，否则麻油三浇，旋即撤去，怒形于色，未免使客不欢而散，茶意都消了。

吾乡昌安门外有一处地方名三脚桥（实在并无三脚，乃是

三出,因以一桥而跨三汉的河上也),其地有豆腐店曰周德和者,制茶干最有名。寻常的豆腐干方约寸半,厚可三分,值钱二文,周德和的价值相同,小而且薄,才及一半,黝黑坚实,如紫檀片。我家距三脚桥有步行两小时的路程,故殊不易得,但能吃到油炸者而已。每天有人挑担设炉镬,沿街叫卖,其词曰:

辣酱辣,

麻油炸,

红酱搽,辣酱撮:

周德和格五香油炸豆腐干。

其制法如上所述,以竹丝插其末端,每枚三文。豆腐干大小如周德和,而甚柔软,大约系常品,唯经过这样烹调,虽然不是茶食之一,却也不失为一种好豆食。——豆腐的确也是极好的佳妙的食品,可以有种种的变化,唯在西洋不会被领解,正如茶一般。

日本用茶淘饭,名曰“茶渍”,以腌菜及“泽庵”(即福建的黄土萝卜,日本泽庵法师始传此法,盖从中国传去)等为佐,很有清淡而甘香的风味。中国人未尝不这样吃,唯其原因,非由穷困即为节省,殆少有故意往清茶淡饭中寻其固有之味者,此所以为可惜也。

1924年12月



茶和交友

◎林语堂

我以为从人类文化和快乐的观点论起来，人类历史中的杰出新发明，其能直接有力地有助于我们的享受空闲、友谊、社交和谈天者，莫过于吸烟、饮酒、饮茶的发明。这三件事有几样共同的特质：第一，它们有助于我们的社交；第二，这几件东西不至于一吃就饱，可以在吃饭的中间随时吸饮；第三，都是可以借嗅觉去享受的东西。它们对于文化的影响极大，所以餐车之外另有吸烟车，饭店之外另有酒店和茶馆，至少在中国和英国，饮茶已经成为社交上一种不可少的制度。

烟酒茶的适当享受，只能在空闲、友谊和乐于招待之中发展出来。因为只有富于交友心，择友极慎，天然喜爱闲适生活的人士，方有圆满享受烟酒茶的机会。如将乐于招待心除去，这三种东西便成毫无意义。享受这三件东西，也如享受雪月花草一般，须有适当的同伴。中国的生活艺术家最注意此点，例如：看花须和某种人为伴，赏景须有某种女子为伴，听雨最好须在夏日山中寺院内躺在竹榻上。总括起来说，赏玩一样东西时，最紧要的是心境。我们对每一种物事，各有一种不同的心境。不适当的同伴，常会败坏心境。所以生活艺术家的出发点就是：他如更想要享受人生，则第一个必要条件即是和性情相投的人交朋友，须尽力维持这友谊，如妻子要维持其丈

夫的爱情一般,或如一个下棋名手宁愿跑一千里的长途去会见一个同志一般。

所以气氛是重要的东西。我们必须先对文士的书室的布置,和它的一般的环境有了相当的认识,方能了解他怎样在享受生活。第一,他们必须有共同享受这种生活的朋友,不同的享受须有不同的朋友。和一个勤学而含愁思的朋友共去骑马,即属引非其类,正如和一个不懂音乐的人去欣赏一次音乐表演一般。因此,某中国作家曾说过:

赏花须结豪友,观妓须结淡友,登山须结逸友,泛舟须结旷友,对月须结冷友,捉酒须结韵友。

他对各种享受已选定了不同的适当游伴之后,还须去找寻适当的环境。所住的房屋,布置不必一定讲究,地点也不限于风景优美的乡间,不必一定需一片稻田方足供他的散步,也不必一定有曲折的小溪以供他在溪边的树下小憩。他所需的房屋极其简单,只需:“有屋数间,有田数亩,用盆为池,以瓮为牖,墙高于肩,室大于斗,布被暖余,藜羹饱后,气吐胸中,充塞宇宙。凡静室,须前栽碧梧,后种翠竹。前檐放步,北用暗窗,春冬闭之,以避风雨,夏秋可开,以通凉爽。然碧梧之趣,春冬落叶,以舒负暄融和之乐,夏秋交荫,以蔽炎烁蒸烈之威。”或如另一位作家所说,一个人可以“筑室数楹,编槿为篱,结茅为亭。以三亩荫竹树栽花果,二亩种蔬菜。四壁清旷,空诸所有。蓄山童灌园薙草,置二三胡床着亭下。挟书剑,伴孤寂,携琴弈,以迟良友”,到处充满着亲热的空气。

吾斋之中,不尚虚礼。凡入此斋,均为知己。随分款留,忘形笑语。不言是非,不侈荣利。闲谈古今,静玩山



茶

水。清茶好酒，以适幽趣。臭味之交，如斯而已。

在这种同类相引的气氛中，我们方能满足色香声的享受，吸烟饮酒也在这个时候最为相宜。我们的全身便于这时变成一种感受器械，能充分去享受大自然和文化所供给我们的色声香味。我们好像已变为一把优美的梵哑林，正待由一位大音乐家来拉奏名曲了。于是我们“月夜焚香，古桐三弄，便觉万虑都忘，妄想尽绝。试看香是何味，烟是何色，穿窗之白，是何影，指下之余是何音，恬然乐之，而悠然忘之者，是何趣，不可思量处是何境？”

一个人在这种神清气爽，心气平静，知己满前的境地中，方真能领略到茶的滋味。因为茶须静品，而酒则须热闹。茶之为物，性能引导我们进入一个默想人生的世界。饮茶之时而有儿童在旁哭闹，或粗蠢妇人在旁大声说话，或自命通人者在旁高谈国事，即十分败兴，也正如在雨天或阴天去采茶一般的糟糕。因为采茶必须在天气清明的清早，当山上的空气极为清新，露水的芬芳尚留于叶上时，所采的茶叶方称上品。照中国人说起来，露水实在具有芬芳和神秘的功用，和茶的优劣很有关系。照道家的返自然和宇宙之能生存全恃阴阳二气交融的说法，露水实在是天地在夜间和融后的精英。至今尚有人相信露水为清鲜神秘的琼浆，多饮即能致人兽长生。特昆雪所说的话很对，他说：“茶永远是聪慧的人们的饮料。”但中国人则更进一步，而且它为风雅隐士的珍品。

因此，茶是凡间纯洁的象征，在采制烹煮的工序中，都须十分清洁。采摘烘焙，烹煮取饮之时，手上或杯壶中略有油腻不洁，便会使它丧失美味。所以也只有在眼前和心中毫无富丽繁华的景象和念头时，方能真正地享受它。和妓女作乐时，

当然用酒而不用茶。但一个妓女如有了品茶的资格，则她便可以跻于诗人文士所欢迎的妙人儿之列了。苏东坡曾以美女喻茶，但后来，另一个持论家，《煮泉小品》的作者田艺恒即补充说，如果定要以茶去拟女人，则唯有麻姑仙子可做比拟。至于“必若桃脸柳腰，宜亟屏之销金幔中，无俗我泉石”。又说：“啜茶忘喧，谓非膏粱纨绔可语。”

据《茶录》所说：“其旨归于色香味，其道归于精燥洁。”所以如果要体味这些质素，静默是一个必要的条件；也只有“以一个冷静的头脑去看忙乱的世界”的人，才能够体味出这些质素。自从宋代以来，一般喝茶的鉴赏家认为一杯淡茶才是最好的东西，当一个人专心思想的时候，或是在邻居嘈杂、仆人争吵的时候，或是由面貌丑陋的女仆侍候的时候，当会很容易地忽略了淡茶的美妙气味。同时，喝茶的友伴也不可多，“因为饮茶以客少为贵。客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰幽；二客曰胜；三四曰趣；五六曰泛；七八曰施”。

《茶疏》的作者说：“若巨器屡巡，满中泻饮，待停少温，或求浓苦，何异农匠作劳，但需涓滴；何论品赏？何知风味乎？”

因为这个理由，因为要顾到煮时的合度和洁净，有茶癖的中国文士都主张烹茶须自己动手。如嫌不便，可用两个小童为助。烹茶须用小炉，烹煮的地点须远离厨房，而近饮处。茶童须受过训练，当主人的面前烹煮。一切手续都须十分洁净，茶杯须每晨洗涤，但不可用布揩擦。童儿的两手须常洗，指甲中的污腻须剔干净。“三人以上，止蒸一炉，如五六人，便当两鼎，炉用一童，汤方调适，若令兼作，恐有参差。”

真正鉴赏家常以亲自烹茶为一种殊乐。中国的烹茶饮茶方法不像日本那么过分严肃和讲规则，而仍属一种富有乐趣



茶

而又高尚重要的事情。实在说起来，烹茶之乐和饮茶之乐各居其半，正如吃西瓜子，用牙齿咬瓜子壳之乐和吃瓜子肉之乐实各居其半。

茶炉大都置在窗前，用硬炭生火。主人很郑重地扇着炉火，注视着水壶中的热气。他用一个茶盘，很整齐地装着一个泥茶壶和四个比咖啡杯小一些的茶杯。再将贮茶叶的锡罐安放在安盘的旁边，随口和来客谈着天，但并不忘了手中所应做的事。他时时顾看炉火，等到水壶中渐发沸声后，他就立在炉前不再离开，更加用力地扇火，还不时要揭开壶盖望。那时壶底已有小泡，名为“鱼眼”或“蟹沫”，这就是“初滚”。他重新盖上壶盖，再扇上几扇，壶中的沸声渐大，水面也渐起泡，这名为“二滚”。这时已有热气从壶口喷出来，主人也就格外注意。到将届“三滚”，壶水已经沸透之时，他就提起水壶，将小泥壶里外一浇，赶紧将茶叶加入泥壶，泡出茶来。这种茶如福建人所饮的“铁观音”，大都泡得很浓。小泥壶中只可容水四小杯，茶叶占去其三分之一的容隙。因为茶叶加得很多，所以一泡之后即可倒出来喝了。这一道茶已将壶水用尽，于是再灌入凉水，放到炉上去煮，以供第二泡之用。严格地说起来，茶在第二泡时为最妙。第一泡譬如一个十二三岁的幼女，第二泡为年龄恰当的十六女郎，而第三泡则已是少妇了。照理论上说起来，鉴赏家认为第三泡的茶不可复饮，但实际上，则享受这个“少妇”的人仍很多。

以上所说是我本乡中一种泡茶方法的实际素描。这个艺术是中国的北方人所不晓得的。在中国一般的人家中，所用的茶壶大都较大。至于一杯茶，最好的颜色是清中带微黄，而不是英国茶那样的深红色。

我们所描写的当然是指鉴赏家的饮茶，而不是像店铺中的以茶奉客。这种雅举不是普通人所能办到，也不是人来人往，论碗解渴的地方所能办到。《茶疏》的作者许次纾说得好：“宾朋杂沓，止堪交钟觥筹；乍会泛交，仅须常品酬酢。唯素心同调，彼此畅适，清言雄辩，脱略形骸，始可呼童篝火，吸水点汤，量客多少，为役之烦简。”而《茶解》作者所说的就是此种情景：“山堂夜坐，汲泉煮茗。至水火相战，如听松涛。倾泻入杯，云光滟潏。此时幽趣，故难与俗人言矣。”

凡真正爱茶者，单是摇摩茶具，已经自有其乐趣。蔡襄年老时已不能饮茶，但他每天必烹茶以自娱，即其一例。又有一个文士名叫周文甫，他每天自早至晚，必在规定的时刻自烹自饮六次。他极宝爱他的茶壶，死时甚至以壶为殉。

因此，茶的享受技术包括下列各节：第一，茶味娇嫩，茶易败坏，所以整治时，须十分清洁，须远离酒类香类一切有强味的物事，和身带这类气息的人；第二，茶叶须贮藏于干燥之处，在潮湿的季节中，备用的茶叶须贮于小锡罐中，其余则另贮大罐，封固藏好，不取用时不可开启，如若发霉，则须在文火上微烘，一面用扇子轻轻挥扇，以免茶叶变黄或变色；第三，烹茶的艺术一半在于择水，山泉为上，河水次之，井水更次，水槽之水如来自堤堰，因为本属山泉，所以很可用得；第四，客不可多，且须文雅之人，方能鉴赏杯壶之美；第五，茶的正色是清中带微黄，这浓的红茶即不能不另加牛奶、柠檬、薄荷或他物以调和其苦味；第六，好茶必有回味，大概在饮茶半分钟后，当其化学成分和津液发生作用时，即能觉出；第七，茶须现泡现饮，泡在壶中稍稍过候，即会失味；第八，泡茶必须用刚沸之水；第九，一切可以混杂真味的香料，须一概摒除，至多只可略加些



茶

桂皮或茱萸花，以合有些爱好者的口味而已；第十，茶味最上者，应如婴孩身上一般的带着“奶花香”。

据《茶疏》之说，最宜于饮茶的时候和环境是这样：

饮时：

心手闲适 披咏疲倦 意绪禁乱 听歌拍曲
歌罢曲终 杜门避事 鼓琴看车 夜深共语
明窗净几 佳客小姬 访友初归 风日晴和
轻阴微雨 小桥画舫 茂林修竹 荷亭避暑
小院焚香 酒阑人散 儿辈斋馆 清幽寺观
名泉怪石

宜辍：

做事 观剧 发书柬 大雨雪 长筵大席
翻阅卷帙 人事忙迫 及与上宜饮时相反事

不宜用：

恶水 敞器 铜匙 铜铤 木桶 柴薪
麸炭 粗童 恶婢 不洁悦 各色果实香药

不宜近：

阴屋 厨房 市喧 小儿啼 野性人 童奴相哄
酷热斋舍