

初国卿 著

春风啜茗时

佳茗似佳人，说到「姐姐」，又有些反璞归真的味道。其实喝茶也是一种归真，最好的品茗当与女人无涉。多想佳人，佳茗必然无味。我还想喝上好的碧螺春新茶，我不想在我喝茶时，总有佳人的面影在茶烟轻袅的碧水中晃动。镜花水月，墟里云烟，佳人难再。只有佳茗，年年新绿，日日相晤，添几许尘世之外的乐趣。

美食札记



中国林业出版社

初国卿 著

中国林业出版社

春风啖茗时

美食札记



图书在版编目(C I P)数据

春风啜茗时: 美食札记/初国卿著. —北京: 中国林业出版社,
2007

ISBN 978-7-5038-4783-7

I. 春… II. 初… III. 散文—作品集—中国—当代

IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 067543 号

出版: 中国林业出版社(100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail: cfphz@public.bta.net.cn 电话: 6618.4477

发行: 新华书店

印刷: 北京外文印刷厂

版次: 2007 年 8 月第 1 版

印次: 2007 年 8 月第 1 次

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 11.25 印张

插页: 15

字数: 200 千字

印数: 1~6000 册

定价: 28.00 元



序

我与国卿兄相识于1985年，于今算来已21年了，21年对友情而言，可以说不是一个短的时间。

那时我刚调入出版社不久，国卿兄在主持《电大语文》，已是有一些资历的编辑了。那年初夏，我们同去徐州参加学术会议，回程登泰山，一路上相言甚欢，年轻人相聚话题多多，由工作而兴趣，由生活而人生。许多共同的话题，使我们成为朋友，我们的友谊从此开始。

回想我们相处的日子，大多同一般好朋友的状况差不多，特别之处不多。我记得中学老师教我的交友名言：“友直，友谅，友多闻。”就是朋友一要正直、坦率、直言不讳；二要宽容，有宽广的胸怀；三要有广闻博识，有知识、有智慧。国卿兄就是具备了这三点的人。他勤奋好学，见多识广，同他交往，让我眼界开阔。尤其是唐诗宋词等古典文学，他能信手拈来，运用得体。我也学了几年的文学，但许多具体细节的知识，还真是在他那里学到的。他读书治学认真，待人却和善宽厚。记得有一年，他出差去北京，行前同我打招呼，说去北京有事代办可交代，我那时正想看些宗教史的书籍，就要他买一两本给我。几天后他回来带了一本《中国伊斯兰教史稿》，我一面接过书一面说，你买的不对，不是某宗教的历史，而是一般的宗教史。在别人，这样为你买书还没有客气的话，早就不高兴了，他却一笑了之，付之以宽容。正是这种宽容和儒气，使他有许多的朋友。文艺界的、教育界的、传媒界的、收藏界的，南方的、北方的，各路高朋，同他相识有交情的人很多，可谓“天下谁人不识君”。

国卿还是个有创新和管理能力的人，当年主持《电大语文》，红及全国电大领域；1993年主持《大众生活》杂志，意在继承老一辈出版家的精神，也曾以特色鲜明而名噪一时；现又主持《沈阳日报》副刊，创意“沈阳杂志”一栏，意趣颇高，雅俗共赏，获各界读者好评，其他城市的报纸也有接踵仿效者。其创意的影响可见一斑。

国卿是学中文出身，对于中国古典文学情有独钟，写有大量关于唐诗的文章，集为《唐诗赏论》一书。北大著名教授袁行沛评其唐诗研究说：“文如其人，笔墨间透着感情，有时竟如读散文作品一样。对唐诗他有自己的理解，有的地方相当细致，有的地方相当巧妙。”

他又喜爱散文，撰散文集《不素餐兮》。有人这样评论他的散文：“句如行云，旖旎清丽，字如美人，不可方物。”“在纷繁挥霍的物态世界中静观默察并寄托以高情雅致。在变化莫测的人生世相中感悟生活真义和寻得行为指归。在文坛师友的交往中寻求和构筑自己超然的精神天地。”对于他的研究和写作，我用别人的评价来代替我的话，我觉得，这些评价中肯而精彩，比我的拙笔好上百倍。

近年来他又多了份雅趣——收藏。他的文化素养，使他一入道就眼光不俗。他不是瞄准大件，官窑、均窑、古旧家具、名人字画、名槧稿本，而是着眼于自己的兴趣和实用。他的原则是：新、奇、秘。他收藏浅绛瓷，这是过去不被一般收藏者看好的藏品，现在才有了较大的增值，有些藏家已开始关注。经过几年的收藏，他有了些精美的浅绛瓷器，故名其书房为“浅绛轩”。现在关于浅绛瓷的历史、掌故、名人逸事、艺术特点，他都能娓娓道来，已然是一个出色的行家里手。我是外行，听他谈来头头是道，增长些见识。他也写过这方面的文章，读一读自然知道他的藏品价值了，当然也知道了他的品位。藏书也是他一大爱好，他说现在还有几千册精品图书。这里的精品不是指装帧豪华，而是指书的价值。就我所知他藏有一套《唐诗金粉》，清沈炳震编，沈生倬等校，雍正刊本。此书是编者从唐诗中摘出名言隽语，供自己及兄弟家人写作诗歌借鉴之用。仿效类书分为天文、时令、地理、人事、人伦等类，各语句傍注平仄，下注出典，十分方便学习使用。由于《四库》未

收，足见其稀秘价值。日本著名学者长泽规矩也也将其视为善本。只是竹纸稍显逊色。

带有学术性的收藏是国卿兄的所好，饮食一道也是他的情致所在。记得他出差每到一地，先要探得此地有什么特色美食，然后一定寻机会吃到才罢休。他自嘲说自己是个馋人，其实大凡心存阳光的人哪个不馋？国卿兄于馋中寻找的是美食背后的文化，追求的是一种形而上的清风明月般的心旷神怡。

这本《春风啜茗时》是他多年散文写作的结晶，以酒茶和美食为主题，写他的情思、写他的智慧、写他的“中年情味”。在《佳茗似佳人》一文中，他说：“名茶如美色，未饮已倾城。”或引前人佳茗似佳人的典故，或写自己对此的情感，有情而淡色，有色而无淫。当然他是情字第一，“镜花水月，墟里云烟，佳人难再，只有佳茗，年年新绿，日日相晤，添几许尘世之外的乐趣。”《永远的豆腐》是一篇长文，将古今豆腐的历史、吃豆腐的理由与益处，尤其是上至王公贵族、下至平民百姓的种种豆腐情致，既状写细致，又大开大合，将豆腐所寄托的生活情趣描画得淋漓尽致。《秋思莼鲈》把一个辽西人的江南情思写得摇曳生姿。《江南厨娘的“腌笃鲜”》虽未直接写江南厨娘的风韵，但那精选菜料，烹制的程序与鲜美的口感，完全可以想象出，手脚麻利、语调婉转、风姿绰约的江南女子的情影。

文集中美文俯拾即是，我就不一一列举了。散文应别具一份韵致，当以恰到好处、韵味悠长和发人深思为佳。如果这里的文字再洗练些，给读者的想象空间再大些，当是锦上添花。我相信国卿兄的文字会更加优美，更富于“中年情味”。

这个序本不该由我来写，学识与文字工力都不配为他人写序，无奈此份友情让我顾不了这些了，故歪歪扭扭写下这些不成样的文字。是为小序。

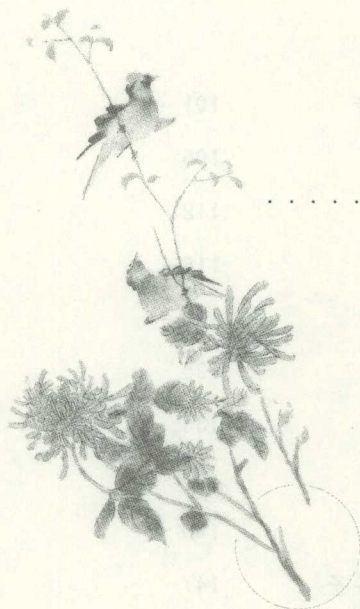
蝴蝶装

2007年1月19日

春风啜茗时

目 录

问茶鲍尔吉	1
佳茗似佳人	4
茗钓轩品茶记	11
碧螺春	14
茶烟一榻	18
苦茶	25
喝茶与雀巢咖啡瓶	28
吃茶	33
读书与喝茶	36
感谢绿茶	41
茶寄心音	45
琴鱼茶	48
风流之饮	53
女人与酒	56
松花酿酒	61
佛说别喝酒	64
开门七件事	69
时尚三吃	81
永远的豆腐	85
美食是素心人的事	97





吃饭最当授受不亲	101
秋思莼鲈	105
鱼咬羊	112
羊方藏鱼	116
明日黄花是鱼	121
吃鲍如漱明月	125
江瑶柱	135
吃蟹	137
西施舌与美人舌	140
鲑鱼茄子还有老爷子	147
江南厨娘的“腌笃鲜”	150
与东坡共“餐”	153
饺子也称“王”	159
吃粥做神仙	161
佛跳墙	164
咬菜根	169
蔬香煮蕨薇	172
韭菜花	177
吃苦瓜	180
吃红豆	183
豌豆黄	189
细数沈阳好吃处	191
莲雾	195



问茶鲍尔吉

鲍尔吉·原野写得一手好文章，一言一笔，声色俱佳。

那年，他参加杭州西湖博览会，回来送我两听新茶，一曰“开化龙顶”，一曰“水丹青”。我说你去一次杭州，为什么不给我带点豆花香的“龙井”，怎送我这两种没听说过的新牌茶呢？他说你老外了不是？这两年江浙人尤其是上海人都改喝这“开化龙顶”了，以上海人之精明，还错得了嘛。再说这“水丹青”极其珍贵，是杭州一位女作家所赠。

“单说这‘开化龙顶’”，鲍尔吉坐在我的对面，举着包装精致的茶叶盒，用他那特有的蒙古式的汉语有板有眼地向我介绍说，“那是上个世纪50年代开发的绿茶名品，产地在浙江开化县的大龙山、石耳山、白云山，那可是‘中国绿茶金三角’地区，又是钱塘江的源头。入云的山峰里到处环绕着溪水，遍地的兰花，常年云雾飘渺。你说这种地方产的茶，再加上一芽一叶或一芽二叶的精选精制，山魂水魄，能不好吗？送我茶的专家说，此茶具备‘干茶色绿，汤水清绿，叶底鲜绿’的‘三绿’特征，江南最具特色的绿色佳茗。”

经他这一番绘声绘色的介绍，我不仅对这“开化龙顶”感兴趣了，更对他这个人有所惊叹了。世事沧桑，10年前，鲍尔吉还只叫“原野”的时候，他是向我问茶的，我是他喝茶的老师。10年后的今天，轮到我向他问茶了，他却成了我喝茶的老师。10年前在新乐遗址附近的几家小餐馆里，和原野等几个哥们儿经常喝酒侃大山，那时他给我上喝酒的课，我则给他讲喝茶的学问。可如今，在喝茶上我也得向他讨教学问了。其实开化那地方我是知道的，但只知那地方产纸，即“开化纸”，南方人又叫桃花纸。这种纸薄而韧，清代内府和武英殿刻印的图书多用开化纸，著名的《四库全书》也是用这种纸抄

写的。上个世纪末为了拍《文溯阁四库全书》电视片，我曾在兰州甘草甸的那个战备书库中亲手翻过这部书的这种纸。但我却不知开化还产茶，还有这样大的名气，还能让鲍尔吉这家伙给我上课。

鲍氏在品茶方面确实专业起来，什么乌龙茶的闽南喝法，普洱茶的云南喝法，红茶的蒙古喝法，他都说得头头是道，前些天听说他还自创了一种“冰茶”。据他同我讲，此茶好喝，且饮得惊险。茶用上好绿茶沸水冲之，旋即倒掉，谓之洗茶尘。待第二泡水泡出晶莹茶汁后，以大啤酒杯盛之，冬天可置外窗台上冰冻。之所以放窗台而不放冰箱冻，他说冰箱冻出的茶仿佛很死，即死冰；在自然界冻的冰鲜活，犹如小时候在河边凿的冰，含在嘴里与牙齿咯唧唧地相撞，好听且好吃。放在窗外的茶冻约半小时，杯面结一层薄冰，用竹筷一捅，咕咕地喝里边的茶汁，妙极。尤其是寒夜从外面吃了火锅涮羊肉并喝了一些白酒之后归来饮此物，其妙难以形容。说他饮得惊险，那也一点不夸张。说是有一次在暮色渐暗时分欲“探囊取物”般伸出头和胳膊到窗外去取“冰茶”，不料身体失重，双脚脱离屋内的窗台，大头朝下，立马成了贴窗的飞人。于是他在慌乱中没忘了用最纯正的发声方法大喊他老婆的名字：“陈虹！陈虹！”又喊女儿：“鲍尔金娜！鲍尔金娜！”当母女两人合力将他从窗外拽回时，发现他手里还端着那杯冰茶。

说完“开化龙顶”和“冰茶”，我又讨教“水丹青”。他说“水丹青”是从宋人的“分茶”而来，那是一种技巧很高的烹茶游艺，不是寻常的品茶。冲泡时“碾茶为末，注之以汤，以筯击拂”，此时茶盏面上的汤纹水脉会幻变出各式图样来，若山水云雾，状花鸟虫鱼，类画图，如草书，因此有“水丹青”之称。说完还嘱我可到陆游《剑南诗稿》中查看。

听完鲍尔吉关于茶的高论，我颇为受益，于是急切地消费这听“开化龙顶”。开盒见此茶色泽翠绿多毫，条索紧直挺秀，银绿披毫，犹如云雾里清露中透出的细竹叶，清雅鲜爽，茶香独特。沸水冲泡后，透过玻璃杯，只见汤色清澈嫩绿。芽尖竖立，如幽兰绽开，汤色越发清澈明亮。不大一会儿，清新如兰花般的香味就随着丝丝袅袅的水气飘出，轻啜一口，留香舌本。续了三次水，仍有持久的嫩香之韵味。至于那“水丹青”我倒不想品饮了，想找

个机会送回鲍尔吉，杭州女作家相赠，由他独自品尝吧。

喝了“开化龙顶”，越发感到鲍尔吉对茶的谙熟与领悟。然而，这家伙虽然懂茶，却很少写茶，在他的集子里很难读到写茶的文章，也好，留下点空间让我在这里卖弄一下。它日鲍尔吉见此文，一定会笑我于无佛处称尊也。不过，他写酒的文章倒是很多，诸如《对酒当故乡之歌》、《酒戏》、《般若汤解》、《酒，味甘辛，大热有毒》、《腊菜缨子下酒》、《酒别》、《馒头酒》、《却酒》，看这篇名，是不是一位品酒专家？不过，后一篇倒是他的谦虚了，因为在酒桌上，他是一向不却酒的。



佳茗似佳人

“佳茗似佳人”，我想这该是对佳茗与佳人最精奥的理解与定位。何谓佳茗，好茶。何谓佳人，却不是一句话所能概括的，但有一点，佳人应该像好茶一样：湛、幽、灵、远。

名茶如美色，未饮已倾城。这是早在九百年前苏东坡绾就的情结。平生像喜欢美色一样喜欢美味的四川老饕苏东坡，在品茶上自然也独有一道。其中最为后人激赏的就是《次韵曹辅寄壑源试培新茶》诗中的“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人”一联，这大概是历史上第一次明确将名茶比为美人的佳句。记得过去杭州藕香居茶室曾有一幅集句联：“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人。”上联也出自苏东坡之诗，题《饮湖上初晴后雨》。西湖岸，茶烟里，似乎再没有超过这样的绝对了。

东坡之后，清人卫泳在《悦容编》中有过类似的论述：“盈盈十五，娟娟二八，为含金柳，为芳兰蕊，为雨前茶，体有真香，面有真色。”这是佳人，这也是佳茗。记得一位上海女作家曾这样说：茶其实是中国的传统美人，贵娇嫩、贵雅致、贵沉静，兼带着淡淡的忧郁。美人多难，茶的命运注定是苦的。它给人的满足和享受，总是必须经过赴汤蹈火的炼狱。有一种名贵的“乌龙白毫”茶名之曰“东方美人”，据说这种茶的制作要经过几十道工序且耐泡而口味悠长，可见“东方美人”的珍贵和难得。

由于有“佳茗似佳人”这种被世人认可的传统说法，茶与女人便结下了不解之缘。其实，集天地之灵气，聚日月之精华的茶与女人也真有许多相似之处。茶是由水赋予的生命，女人呢？贾宝玉说女人是水做的骨肉。可见，佳人与佳茗同是以水为魂灵的。所以直到今天，在南方还流行着许多茶与女人

的传说。一位南方的朋友就曾告诉我：明前龙井的采摘者必须是处女。我不知现在茶乡是否还有这个讲究，但清人陈章在《采茶歌》中确有此说：“凤篁岭头春露香，青裙女儿指爪长。”其实，采茶远没有如此诗意，它是一项艰苦的劳动，比如采摘龙井茶就有严格的工序。龙井采摘的最好时间只有一个月左右，过去讲究的茶庄招牌上常写“三前摘翠”。“三前”即春分前、清明前、谷雨前，所谓“明前茶”、“雨前茶”之类即来源于此。按公历算，这“三前”大约是三月下旬到四月下旬的时候，只有这个时候采摘的才是最嫩的茶芽。为此茶农说：“早采三天是个宝，晚采三天变成草。”而采茶芽也颇有讲究，据陆羽《茶经》中说，茶芽，紫色的要比绿色的好，形状如笋的要比如牙的好，叶子卷缩的要比舒展的好。同样是芽，但称呼起来却有“莲心”（一芽）、“旗枪”（一芽一叶）、“雀舌”（一芽二叶）之说。采这种嫩芽据说用手指采还是用指甲掐也是极不一样的，善品者端杯沾唇即能品出这中间的精微区别。因为手指会出汗，嫩芽经汗浸后会改味变形。所以前人说：凡断芽必以甲不以指。以甲则速断不柔，以指则多温易损。如此精细的工艺也真难为那些青春少女了。

还有更夸张的，说碧螺春最早也是由处女采摘的，且采一枚吻一下，以处子的香气感染茶芽。还说碧螺春的乳香是因为采摘时不用茶篓，采茶女摘下茶芽后放胸脯上，用处女的体温将茶烘干后再取出。所以碧螺春虽然纤芽细粒，但却没有焦卷之患，色香味不减龙井，却又鲜嫩过之。为此清人写诗说：“一抹酥胸蒸绿玉，纤袂不惜春雨干。”看来上好的碧螺春是吸收了年轻姑娘身体里的精华和灵气才特别香纯的。然而这是否真实，只有靠品茶人各自体会去了。

不管传说怎样，但我第一次喝碧螺春确实有“惊艳”的感觉。有一年清明刚过，苏州的一位朋友就给我寄来了一包上好的碧螺春新茶。那茶茸白绿嫩，仿佛还沾有洞庭朝露和采茶姑娘的芳泽。按他所嘱，我先将茶放入玻璃杯内洗了一遍，洗过的新茶微露嫩色，清芳缥缈，俯首深闻，香气入胸，洗肺净脑，其香无可比拟。古人曾说新茶“香似婴儿肉”，这比喻虽然绝伦，但未免有些残忍。我说新茶之香如食新鲜嫩玉米，同事赞同说“恰切”。闻过香

后再续沸水，然后在茶烟聚散中欣赏茶芽上下翻动，茶汤澄清嫩绿的情景。只见茶芽先是在水中浮沉翩舞，既而舒肢展腰，然后于不经意间染出幽幽嫩绿。此时的茶杯，犹如缩微的一湖碧水，湖底短芽杂卧，藻行交横，如竹柏斜影，绿云涵烟；又如小鱼唼喋，啄尾而行；还仿佛是展开的一幅宋元山水画，一川碧溪从眼前潺湲而去，又淙淙而来。此情此景，对我等终年穿行或枯坐水泥森林中人来说，无异于经历了一次放逐心灵的远游。

待茶芽舒展沉落，茶汤尽绿之后再举杯慢饮。茶汤沾唇，即有一股清香直冲毫不设防的鼻道，那一刻，绝对会产生一种难以言说的迷惘，如同见了一位气质迷人的梦中佳人，足令你半醉半痴地呆想片刻，直到惊魂未定，衔茶入口。第一口茶喝下，先是微涩，继而甘醇，深觉此时含到口中的已不是什么水了，而是一件活生生柔滑软润、清香温热有形有体的事物，是口中伸进了一条香软而温润的美人舌尖吧！实难再想。待茶水徐徐咽下，余香慢慢飘上，一股既暧昧又确切的甜美在周身涌动，足足让人迷醉半刻，又能回味无穷。我的这种第一次品饮上好碧螺春的感觉虽然不够含蓄，但敢说真实，且没有丝毫形而下的物欲的冲动，有的只是形而上的感觉的升华，心灵的满足。

自从饮了碧螺春新茶，有如贾宝玉初试云雨情，从此领略佳茗的美好，开始在茶的世界里放牧自己的灵魂。

在饮茶的日子里，尽管可以想象佳茗似佳人，但无论如何，茶终究不能同酒那般浪漫，那般风情。茶喝得愈久，人变得愈古典，愈加蕴藉而内敛。饮茶者可以说佳茗似佳人，但又绝不会堕入一边品饮，一边坐拥“三陪小姐”的恶趣中。这就是茶之性，佳茗之性。

当然也有人将佳茗似佳人作了一番更具体的解释。如明代的许次纾在《茶疏·饮啜》中就说一壶之茶，只堪再巡，初巡鲜美，再则甘醇，三巡意欲尽矣。初巡为婷婷袅袅十三余，再巡为碧玉破瓜年，三巡以来，绿叶成荫矣。许次纾将一壶茶喻为半生女人，借唐人杜牧之诗意发挥苏东坡句，还算有想象。然而，这种发挥到了林语堂笔下则变了味道。林氏有“三泡”之说，他说严格讲茶在第三泡时为最妙。第一泡譬如一个十二三岁的幼女，第二泡为年龄恰当的16岁女郎，而第三泡则已是少妇了。我以为这种饮茶的三巡感觉

许次纾说得已经有损韵致了，再经林语堂的这般演绎，则韵致全没了，远不如董桥来得聪明。董桥在《我们吃下午茶去》一文中说：小说家费尔丁老早认定“爱情与流言是调茶最好的糖”，果然，19世纪中叶一位公爵夫人安娜发明下午茶会之后，闺秀名媛的笑声泪影都照进白银白磁的茶具之中，在雅致的碎花桌布、黄瓜面包、蛋糕方糖之间搅出茶杯里的分分合合。从此，妇女与茶给文学平添不少酸甜浓淡的灵感：Dorothy Parker的The Last Tea和V.S.Pritchett的Tea With Mrs.Bittell都是短篇，但纸短情长，个中茶里乾坤，足已教人缅想古人“饮啜”之论所谓一壶之茶，只堪再巡；初巡鲜美，再则甘醇，三巡意欲尽矣，乃以“初巡为婷婷袅袅十三余，再巡为碧玉破瓜年，三巡以来，绿叶成荫矣”！董桥不愧是最具书卷气的散文家，同样三巡三泡，他说出来似乎就是他的话，许次纾倒让人忘了。

同是在这篇文章中，董桥说茶是英国人的“图腾饮料”，英国人自己说他们有忍让的气度，则是喝茶的结果。这倒让我想起了英国诗人华尔勒的一句写茶的诗：“软滑，醒脑，开心，像女人的柔舌在走动着的饮料！”看起来，佳茗似佳人，同样也是英国人的感受。

将佳茗比作佳人，就像将姑娘比作花一样，只可一用，用多了即为蠢材。有人曾将极品陈茶比作五十贵妇，将次等新茶比作二八村姑，又将不耐泡的龙井比作阅历浅浅但又任性的时尚模特，而将耐泡的屯绿比作含蓄蕴藉让人寻味的淑女，等等。真不得了，如此这般比下去，我担心所有的茶都要变味了。

说到淑女，我倒要多写几句。我觉得淑女不该饮酒，但应懂茶。清代徐震的《美人谱》专谈做美人的诸般条件，其中说到美人须做之事，第二件即为“煎茶”，而在谈到美人应该掌握的饮食技巧里，又提到“松萝、径山、阳羨佳茗”，意即美人最起码应该懂得几种名茶的冲泡方法，足见佳茗之于佳人的重要。大约正是因为茶与淑女之故，读《红楼梦》，我最喜欢的女子是妙玉，欣赏她的文化气质不俗，浑身的雅韵，不仅会喝茶，还懂得选茶择水、配器品味，积贮梅花上的雪水烹茗，还能说出“一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮牛饮骡了”的高论。只可惜后来做了压寨夫人，很是替她扼腕。

《红楼梦》里还有一位佳人与茶有关，即金陵十二钗之首的林黛玉。她自

称“草木人”，也就是“茶”。凤姐曾打趣她：“你既吃了我们家的茶，怎么还不给我们家作媳妇？”这又涉及“茶为聘礼”之说，唐宋元明清以来乡间一直留存的习俗。其俗因男女大事的聘礼多用茶而名“茶礼”，取种茶之下籽既定，不可移植、福寿永年之意，更取茶为“小女美称”之意。

茶为小女美称，应该远溯唐代。元好问《德华小女五岁能诵余诗数首以此诗为赠》写道：“牙牙娇语总堪夸，学念新诗似小茶。”自注：“唐人以茶为小女美称。”宋元以后，以“茶”称女子名已屡见不鲜。如《过庭录》记宋人刘贡父狎妓名“茶娇”。至元时，“茶”已完全成为对少女的昵称了，如《水东日记》载欧阳玄《追封鲁郡公许公神道碑》云：“孙女五：小茶、三茶、增茶、顺茶、相茶。”元人李直夫《虎头碑》杂剧中的女主角即名“茶茶”。明代朱有燬《元宫词》中也有：“进得女真千户妹，十三娇小唤茶茶。”这“茶茶”同满族人称女童为“妞妞”很有些相当了。

佳茗似佳人，说到“妞妞”，又有些反璞归真的味道。其实喝茶也是一种归真，最好的品茗当与女人无涉。多想佳人，佳茗必然无味。我还想喝上好的碧螺春新茶，我不想在我喝茶时，总有佳人的面影在茶烟轻袅的碧水中晃动。镜花水月，墟里云烟，佳人难再。只有佳茗，年年新绿，日日相晤，添几许尘世之外的乐趣。



汪友棠浅绛彩瓷山水盖碗

盖碗为旧时案上品茶之必需之器，杯身、杯盖、杯托三件为一整体。此对盖碗为清末浅绛彩瓷多产瓷绘家汪友棠的精品之作，瓷质细密，釉色温润。杯的每一件上均绘有典型的汪氏山水，山滴翠微，水漾碧波；茅亭远树，沙渚轻舟。见此杯即让人赏心悦目，以此杯泡明前龙井，别有一番滋味。