

名 家 笔 下 烟 酒 茶 点



初试美人舌

老舍等 著

中国散文

精品选读

中国国际广播出版社

名 家 笔 下

烟 酒 茶 点



初试美人舌

老舍等 著

中国国际广播出版社

图书在版编目(CIP)数据

初试美人舌：名家笔下的烟酒茶点 / 老舍等著；老品
选编. —北京：中国国际广播出版社，2007.8
(中国散文精品选读)
ISBN 978-7-5078-1200-8

I. 初... II. ①老... ②老... III. ①散文—作品集—
中国—现代 ②散文—作品集—中国—当代 IV. I266

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第080227号

初试美人舌——名家笔下的烟酒茶点

著 者	老 舍 等
责任编辑	姚 兰
版式设计	国广设计室
责任校对	徐秀英
出版发行 社 址	中国国际广播出版社(83139469 83139489[传真]) 北京复兴门外大街2号(国家广电总局内) 邮编: 100866
网 址	www.chirp.com.cn
经 销	新华书店
印 刷	三河市鑫利来印装有限公司
开 本	640×940 1/16
字 数	205 千字
印 张	20
印 数	5000 册
版 次	2007 年 8 月 北京第一版
印 次	2007 年 8 月 第一次印刷
书 号	ISBN 978-7-5078-1200-8 / I · 46
定 价	29.00元

国际广播版图书 版权所有 盗版必究
(如果发现印装质量问题,本社负责调换)

目 录

鲁 迅	喝茶 / 1
周作人	喝茶 / 3
	吃酒的本领 / 6
	北京的茶食 / 7
	南北的点心 / 8
	我的酒友 / 14
梁实秋	饮酒 / 16
	喝茶 / 19
	吸烟 / 23
苏雪林	喝茶 / 27
钟敬文	茶 / 30
马国亮	茶 / 34
	酒 / 39
	糖 / 44
林语堂	茶和交友 / 48
	我的戒烟 / 56
阿 英	吃茶文学论 / 61
秦瘦鸥	俗客谈茶 / 65
缪崇群	茶馆 / 69
黄 裳	茶馆 / 75

汪曾祺	泡茶馆 / 79
	寻常茶话 / 88
邵燕祥	十载茶龄 / 94
洛 夫	初试美人舌 / 97
	独饮小记 / 99
	诗人与酒 / 104
冯亦代	品茗与饮牛 / 109
秦 牧	敝乡茶事甲天下 / 113
艾 煊	茶性 / 120
宗 璞	风庐茶事 / 124
忆明珠	茶之梦 / 127
	醉福 / 129
许 淇	品茗杂说 / 134
	漫天论酒 / 139
葛兆光	茶禅闲话 / 144
贾平凹	品茶 / 151
	茶事 / 155
	酒 / 161
老 舍	戒茶 / 165
	戒酒 / 166
	戒烟 / 168
	落花生 / 169
萧 乾	茶在英国 / 172
丰子恺	吃瓜子 / 179
	吃酒 / 185
	湖畔夜饮 / 190

傅东华 山核桃 / 194
苏 青 豆酥糖 / 198
王统照 酒与水 / 205
宋云彬 止酒篇 / 208
张中行 酒 / 213
巴 金 醉 / 223
姜德明 无酒斋闲话 / 229
王 蒙 我的喝酒
(上、中、下) / 232
莫 言 我与酒 / 241
北 岛 饮酒记 / 247
黄苗子 茶事 / 254
高晓声 壶边天下 / 256

陆文夫 酒话 / 267
萧 白 那晚在酒中 / 272
蒋子龙 酒话 / 274
不再浪漫的酒神 / 277
舒 婷 斗酒不过三杯 / 280
梁 衡 杏花村访酒 / 284
朱 湘 烟卷 / 288
吴组缃 烟 / 296
高洪波 烟议 / 303
钱歌川 烟酒与朋友 / 308

后 记

鲁迅 (1881 ~ 1936)

原名周树人，字豫才。浙江绍兴人。1902 年赴日本留学。回国后先后在杭州、绍兴等地任教。1918 年参加《新青年》编辑工作，并开始小说创作。他是中国现代文学的奠基人和中国新文化革命的主将。他的散文，思想敏锐深刻，文笔犀利凝练。一生著述丰富，小说、诗歌、散文等均卓有建树。另有《中国小说史略》、《汉文学史纲》等学术著作及翻译作品。鲁迅的著作已全部整理出版。有《鲁迅全集》（16 卷本）、《鲁迅散文》（4 卷本）等行世。

喝茶

某公司又在廉价了，去买了二两好茶叶，每两洋二角。开首泡了一壶，怕它冷得快，用棉袄包起来，却不料郑重其事的来喝的时候，味道竟和我一向喝着的粗茶差不多，颜色也很重浊。

我知道这是自己错误了，喝好茶，是要用盖碗的，于是用盖碗。果然，泡了之后，色清而味甘，微香而小苦，确是好茶叶。但这是须在静坐无为的时候的，当我正写着《吃教》的中途，拉来一喝，那好味道竟又不知不觉的滑过去，像喝着粗茶一样了。

有好茶喝，会喝好茶，是一种“清福”。不过要享这“清福”，首先就须有工夫，其次是练习出来的特别的感觉。由这一极琐屑的经验，我想，假使是一个使用筋力的工人，

在喉干欲裂的时候，那么，即使给他龙井芽茶，珠兰窨片，恐怕他喝起来也未必觉得和热水有什么大区别罢。所谓“秋思”，其实也是这样的，骚人墨客，会觉得什么“悲哉秋之为气也”，风雨阴晴，都给他一种刺激，一方面也就是一种“清福”，但在老农，却只知道每年的此际，就要割稻而已。

于是有人以为这种细腻锐敏的感觉，当然不属于粗人，这是上等人的牌号。然而我恐怕也正是这牌号就要倒闭的先声。我们有痛觉，一方面是使我们受苦的，而一方面也使我们能够自卫。假如没有，则即使背上被人刺了一尖刀，也将茫无知觉，直到血尽倒地，自己还不明白为什么倒地。但这痛觉如果细腻锐敏起来呢，则不但衣服上有一根小刺就觉得，连衣服上的接缝，线结，布毛都要觉得，倘不穿“无缝天衣”，他便要终日如芒刺在身，活不下去了。但假装锐敏的，自然不在此例。

感觉的细腻和锐敏，较之麻木，那当然算是进步的，然而以有助于生命的进化为限。如果不相干，甚而至于有碍，那就是进化中的病态，不久就要收梢。我们试将享清福，抱秋心的雅人，和破衣粗食的粗人一比较，就明白究竟是谁活得下去。喝过茶，望着秋天，我于是想：不识好茶，没有秋思，倒也罢了。

周作人 (1885 ~ 1967)

原名周櫛寿、遐寿，自号启明、知堂等。浙江绍兴人。青年时代留学日本，回国后任北京大学教授。1921年参与并发起成立了文学研究会，是新文化运动的骨干之一。作小品散文，力主平和冲淡，对散文创作有很大影响。抗战爆发后，留居北京，任伪华北教育总署督办。抗战胜利后，以汉奸罪被捕。建国后主要从事翻译工作。主要散文集有《自己的园地》、《雨天的书》、《泽泻集》、《知堂回忆录》等。另有译作多部。现有《周作人文类编》（10卷）行世。

喝茶

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 **Teism**）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》（*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）里很巧妙的称之曰“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也有道理），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。

喝茶当于瓦屋纸窗之下，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，都无可不可，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，喝茶时所吃的东西应当是清淡的“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，因以一桥而跨三叉的河上也）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，厚三分，值钱二文，周德和的价值相同，小而且薄，几及一半，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，

辣酱拓：

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，每枚值三文。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。

吃酒的本领

我的平生恨事之一是不曾进过大酒缸。大酒缸原是在那里，要进去就可以进去，可是我没有这个资格，进去了不能喝酒，或者喝不上一两白酒，就变成了一个大红脸，自己头痛不打紧，还惹得堂倌的笑话。照道理讲，那么可以算了，但是我有一个成见，以为吃酒是好的，吃烟倒全不在乎，酒不能吃自己总觉得是个缺憾。先君是很能吃酒的，我又看乡下的劳苦民众几乎无不能吃酒，实在他们也无所谓能不能，大概吃酒吃茶的本领不大有什么区别，平常难得遇到，有的时候呷上两大“三炉碗”，男女老少都不算什么，大概总可能有一斤之谱吧。我的成见即是从这里发生的，也可以说是对于酒的好意，这不但是赞成别人，而且自己也想迎头赶上去，可惜才力不及，努力多少年却仍无进步，深感到孔子的话不错，上智与下愚不移，我的吃酒的资质可以由此证明是下愚无疑了。我真羡慕有几位乡兄，他们一坐下，推销两三斤老酒，或是八两的白干，

是没有问题的，假如交给我喝，一升瓶的黄酒我总可以吃上二十天，在立夏以后这酒不但出气而且也要酸了。平常烟酒与茶大家看得不一样，茶被列入开门七件事之中，酒与烟却排斥在外，烟是后起的东西，或者难怪，酒则不应当除外的。或云，茶字为的押韵，如云柴米盐油酱醋酒，那就不成诗了，这话的确也说得有几分理由。

北京的茶食

在东安市场的旧书摊上买到一本日本文章家五十岚力的《我的书翰》，中间说起东京的茶食店的点心都不好吃了，只有几家如上野山下的空也，还做得好点心，吃起来馅和糖及果实浑然融合，在舌头上分不出各自的味来。想起德川时代江户的二百五十年的繁华，当然有这一种享乐的风流余韵留传到今日，虽然比起京都来自然有点不及。北京建都已有五百余年之久。论理于衣食住方面应有多少精微的造就，但实际似乎并不如此，即以茶食而论，就不曾知道什么特殊的有滋味的东西。固然我们对于北京情形不甚熟悉，只是随便撞进一家饽饽铺里去买一点来吃，但是就撞过的经验来说，总没有很好吃的点心买到过。难道北京竟是没有好的茶食，还是有而我们不知道呢？这也未必全是为贪口腹之欲；总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很大的缺陷。北京的朋友们，能够告诉我两三家做得上

好点心的饽饽铺么？

我对于二十世纪的中国货色，有点不大喜欢，粗恶的模仿品，美其名曰国货，要卖得比外国货更贵些。新房子里卖的东西，便不免都有点怀疑，虽然这样说好像遗老的口吻，但总之关于风流享乐的事我是颇迷信传统的。我在西四牌楼以南走过，望着异馥斋的丈许高的独木招牌，不禁神往，因为这不但表示他是义和团以前的老店，那模糊阴暗的字迹又引起我一种焚香静坐的安闲而丰腴的生活的幻想。我不曾焚过什么香，却对于这件事很有趣味，然而终于不敢进香店去，因为怕他们在香合上已放着花露水与日光皂了。我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。可怜现在的中国生活，却是极端地干燥粗鄙，别的不说，我在北京徬徨了十年，终未曾吃到好点心。

（1924年3月）

南北的点心

中国地大物博，风俗与土产随地各有不同，因为一直缺少人纪录，有许多值得也是应该知道的事物，我们至今不能

知道清楚，特别是关于衣食住的事项。我这里只就点心这个题目，依据浅陋所知，来说几句话，希望抛砖引玉，有旅行既广，游历又多的同志们，从各方面来报道出来，对于爱乡爱国的教育，或者也不无小补吧。

我是浙江东部人，可是在北京住了将近四十年，因此南腔北调，对于南北情形都知道一点，却没有深厚的了解。据我的观察来说，中国南北两路的点心，根本性质上有一个很大的区别。简单的下一句断语，北方的点心是常食的性质，南方的则是闲食。我们只看北京人家做饺子馄饨面总是十分茁壮，馅决不考究；面用芝麻酱拌，最好也只是炸酱；馒头全是实心。本来是代饭用的，只要吃饱就好，所以并不求精。若是回过来走到东安市场，往五芳斋去叫了来吃，尽管是同样名称，做法便大不一样，别说蟹黄包子，鸡肉馄饨，就是一碗三鲜汤面，也是精细鲜美的。可是有一层，这决不可能吃饱当饭，一则因为价钱比较贵，二则昔时无此习惯。抗战以后上海也有阳春面，可以当饭了，但那是新时代的产物，在老辈看来，是不大可以为训的。我母亲如果在世，已有一百岁了，她生前便是绝对不承认点心可以当饭的，有时生点小毛病，不喜吃大米饭，随叫家里做点馄饨或面来充饥，即使一天里仍然吃过三回，她却总说今天胃口不开，因为吃不下饭去，因此可以证明那馄饨和面都不能算是饭。这种论断，虽然有点儿近于武断，但也可以说是客观的佐证，因为南方的点心是闲食，做法也是趋于精细鲜美，不取茁壮一路的。上文五芳斋固然是很好的例子，我还可以再举出南方做烙饼的方法来，更为具体，也有意思。我们故乡是

在钱塘江的东岸，那里不常吃面食，可是有烙饼这物事。这里要注意的，是烙不读作老字音，乃是“洛”字入声，又名为山东饼，这证明原来是模仿大饼而作的，但是烙法却大不相同了，乡间卖馄饨面和馒头都分别有专门的店铺，唯独这烙饼只有摊，而且也不是每天都有，这要等待那里有社戏，才有几个摆在戏台附近，供看戏的人买吃，价格是每个制钱三文，计油条价二文，葱酱和饼只要一文罢了。做法是先将原本两折的油条扯开，改作三折，在熬盘上烤焦，同时在预先做好的直径约二寸，厚约一分的圆饼上，满搽红酱和辣酱，撒上葱花，卷在油条外面，再烤一下，就做成了。它的特色是油条加葱酱烤过，香辣好吃，那所谓饼只是包裹油条的东西，乃是客而非主，拿来与北方原来的大饼相比，厚大如茶盘，卷上黄酱与大葱，大嚼一张，可供一饱，这里便显出很大的不同来了。

上边所说的点心偏于面食一方面，这在北方本来不算是闲食吧。此外还有一类干点心，北京称为饽饽，这才当作闲食，大概与南方并无什么差别。但是这里也有一点不同，据我的考察，北方的点心历史古，南方的历史新，古者可能还有唐宋遗制，新的只是明朝中叶吧。点心铺招牌上有常用的两句话，我想借来用在这里，似乎也还适当，北方可以称为“官礼茶食”，南方则是“嘉湖细点”。

我们这里且来作一点烦琐的考证，可以多少明白这时代的先后。查清顾张思的《土风录》卷六，“点心”条下云：“小食曰点心，见《吴曾漫录》。唐郑僖为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人谓其弟曰：‘治妆未毕，我未及餐，尔且

可点心。’俄而女仆请备夫人点心，惨诘曰：‘适已点心，今何得又请！’”由此可知点心古时即是晨饌。同书又引周辉《北辕录》云：“洗漱冠帔毕，点心已至。”后文说明点心中馒头馄饨包子等，可知说的是水点心，在唐朝已有此名了。茶食一名，据《土风录》云：“干点心曰茶食，见宇文懋《昭金志》‘婿先期拜门，以酒饌往，酒三行，进大软脂小软脂，如中国寒具，又进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”《北辕录》云：“金国宴南使，未行酒，先设茶筵，进茶一盞，谓之茶食。”茶食是喝茶时所吃的，与小食不同，大软脂，大抵有如蜜麻花，蜜糕则明系蜜饯之类了。从文献上看来，点心与茶食两者原有区别，性质也就不同，但是后来早已混同了。本文中也就混用，那招牌上的话也只是利用现代文句，茶食与细点作同意语看，用不着再分析了。

我初到北京来的时候，随便在饽饽铺买点东西吃，觉得不大满意，曾经埋怨过这个古都市，积取了千年以上的文化历史，怎么没有做出些好吃的点心来。老实说，北京的大八件小八件，尽管名称不同，吃起来不免单调，正和五芳斋的前例一样，东安市场内的稻香春所做的南式茶食，并不齐备，但比起来也显得花样要多些了。过去时代，皇帝向在京里，他的享受当然是很豪华的，却也并不曾创造出什么来，北海公园内旧有“仿膳”，是前清御膳房的做法，所做小点心，看来也是平常，只是做得小巧一点而已。南方茶食中有些东西，是小时候熟悉的，在北京都没有，也就感觉不满足，例如糖类的酥糖、麻片糖、寸金糖，片类的云片糕、椒桃片、松仁片，软糕类的松子糕、枣子糕、蜜仁糕、橘红糕

等。此外有缠类，如松仁缠、核桃缠，乃是在干果上包糖，算是上品茶食，其实倒并不怎么好吃。南北点心粗细不同，我早已注意到了，但这是怎么一个系统，为什么有这差异？那我也没有法子去查考，因为孤陋寡闻，而且关于点心的文献，实在也不知道有什么书籍。但是事有凑巧，不记得是那一年，或者什么原因了，总之见到几件北京的旧式点心，平常不大碰见，样式有点别致的，这使我忽然大悟，心想这岂不是在故乡见惯的“官礼茶食”么？故乡旧式结婚后，照例要给亲戚本家分“喜果”，一种是干果，计核桃、枣子、松子、榛子，讲究的加荔枝、桂圆。又一种是干点心，记不清它的名字。查范寅《越谚》饮食门下，记有金枣和珑缠豆两种，此外我还记得有佛手酥、菊花酥和蛋黄酥三种。这种东西，平时不通销，店铺里也不常备，要结婚人家订购才有，样子虽然不差，但材料不大考究，即使是可以吃得的佛手酥，也总不及红绫饼或梁湖月饼，所以喜果送来，只供孩子们胡乱吃一阵，大人是不去染指的。可是这类喜果却大抵与北京的一样，而且结婚时节非得使用不可。云片糕等虽是比较要好，却是决不使用的。这是什么理由？这一类点心是中国旧有的，历代相承，使用于结婚仪式。一方面时势转变，点心上发生了新品种，然而一切仪式都是守旧的，不轻易容许改变，因此即使是送人的喜果，也有一定的规矩，要定做现今市上不通行了的物品来使用。同是一类茶食，在甲地尚在通行，在乙地已出了新的品种，只留着用于“官礼”，这便是南北点心情形不同的缘因了。

上文只说得“官礼茶食”，是旧式的点心，至今流传于