

休闲四韵

佳茗似佳人

杨虹 选编

贵州人民出版社



周作人 林语堂 梁实秋 贾平凹 四平
等著 曾祺 为汪文夫 何平 漢實秋

休闲四韵——

佳茗似佳人

文/图：陈伟

摄影：王海江

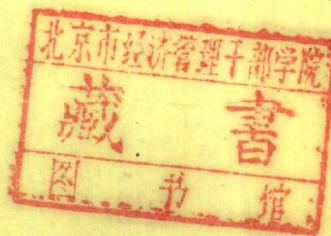


· 茶叶的种类
· 茶叶的冲泡
· 茶叶的保存

休闲四韵

佳茗似佳人

I267
40
56348
2



周作人
林语堂
梁实秋
贾平凹
何为
陆文夫
汪曾祺
等著

新登子 01 号



责任编辑

装帧设计
技术设计

杨建国

张良君
诸寰
杨林栩

休闲四韵

朱

健

序

吃有美食家，喝有茶圣、酒仙。玩出绝活可入吉尼斯世界纪录。乐则甚至于老也要有所乐，中青少幼更无论矣。然不知何故，不知起于何时，吃喝玩乐合成一词组，施之于某人，名声便不甚佳。轻则曰作风不正，重则判腐朽堕落。上纲上线便产生生活方式“姓资”、“姓封”，反正决不会“姓社”的问题。乃有入另册可能，非洗心革面、脱胎换骨不足以重新做人。今有人焉，编选名老诸家、新锐仕

4 休闲四韵

女涉笔吃喝玩乐之文章成一部新书，题名《休闲四韵》，要我写几句话。其意大概是想说：写这样的文章，选这样的文章，读这样的文章，伊汝我辈，都不是吃饱了撑的。或如时下流行的所谓“活得太累”，实际是“闲得发慌”。更不是跟着并无什么感觉的“感觉”潇洒走一回。而是因为这些文章，尽管档次不一，然其谈吃谈喝谈玩谈乐之类，大都不局局于口食感官物欲之福，而是字里行间，流动着某种摸不着、看不见而又实实在在令人感觉得到的虚无缥缈、欲罢不能的东西。这类“东西”，醒人耳目，沁人心脾，促人生机，功效有在生猛海鲜陈年佳酿之上者。欧阳修曰：“醉翁之意不在酒，在乎山水之间。”编这样一部书，大约也就是这个意思了。至于书名，事美且善谓之休，容大而雅谓之闲，音声余响谓之韵。《休闲四韵》赋得吃喝玩乐，也属佳趣。至于是否还有个姓啥的问题，最好奉行“不争论”的伟大创见，暂行搁置勿议。

其实，吃喝玩乐，常人情之所好，圣贤不避。鲁迅赏佳茗，“色清而透明，微香而小苦”，感觉如此精细入微，表述如此准确鲜明，吾人只能叹为观止。细品言外之意，则又似乎表达了一种回味无穷的人生境界，供人寻思，供人参悟。较之乃弟之“苦茶”，迥然有异。即使在人们心目中永远俨然、岸然的大成至圣先师孔夫子，谈起吃喝玩乐，有时也口沫四溅，逸兴湍飞。比如开设“六艺”以课弟子，至少射、御、乐三门和“玩”有关。相沿至今，有的已成奥运项

目，有的风行全球，国际赛事不绝。他老人家似乎没有助教，全是身体力行，率先垂范。所以，年轻时是有名的大力士，高寿活到七十几，可见身体极好。郭沫若氏说孔夫子“不拘薑食”，乃由于有“胃病”；像他判定秦始皇有“胸膜炎”一样，炫其学、瞎其猜而已。谈到吃，老人家的主张是“食不厌精，脍不厌细”；接下去连说着是八个“不食”，对饮食卫生、营养价值，极为注意。酒也是要喝的，但“惟酒无量，不及乱”；反对“革命小酒天天醉，喝坏了党风喝坏了胃”之类。他老人家又十分超脱，不为口腹之累，“饭蔬食，饮水，曲肱而枕之，乐也在其中也。”圣之为圣，即在于此了。做为大教育家，他十分欣赏会玩、且能玩出个道道来的学生。有天几位弟子各言其志，有的要当官，有的好礼乐，曾点说自己爱玩：“莫春者，春服既成，冠者五六人，童子六七人，浴乎沂，风乎舞雩，咏而归。”孔子听了，大为激赏，“夫子喟然叹曰：吾与点也！”从心眼里佩服、喜欢。朱熹解释，这是因为曾点之志：“盖有见夫人欲尽处，天理流行，随处充满，无少欠阙。故其动静之际，从容如此……而其胸次悠然，直与天地万物上下同流、各得其所之妙，隐然见于言外。”朱文公是道学祖师爷，开口便是天理人欲、且不管他。其实，半亩方塘，源头活水，他是非常能把握人生哲理中的诗意、人生诗意中的哲理的。只看他拈出悠然、从容、各得其所之妙数语，人格风采、精神境界，即隐然可见矣。言已及此，索性说几句题外的话。孔圣人、

朱夫子对吃喝玩乐的态度，给人印象，似乎并不永远俨然、岸然，只可敬而远之，而是充满人情味、亲切随和的老头儿。细想起来，事所必然。据说孔学核心是仁。“仁者爱人”，如果自己毫无可爱之处，还谈什么爱人？谁还敢被你爱？由此而联想到我们这些年来“做人的工作”的专业工作者们极为讲究“耐心细致”、“方式方法”的明效大验，以及被“做工作”的种种亲身体验，不禁哑然失笑而又笑不起来。孔夫子社会职业是教师，孔门弟子竟达三千。虽然他老人家主张“学而优则仕”，实际上并不包分配，连推荐当基层干部的可能都没有。弟子却云集而从之，当然只能靠教导有方和自身的人格魅力。其谈吃喝玩乐，即可见一斑。我曾想过，如果有人把《论语》中孔子关于饮食男女、喜嗔哀伤、自怨自叹以及撒娇放赖、发老年疯的言行分类纂集成篇，也许能给我们一个更真实的圣人吧——其实，一切圣人、伟人，莫不如是。其所以似乎永远俨然、岸然者，多半是别人、后人有意无意装扮的结果。而这些以“装扮”为专业的人们，则往往口不言“吃喝玩乐”之类，实际老在奉行着“食不厌精”的圣人之教。此类人物，如何入得圣门？

谈到涉笔吃喝玩乐的文章，当然以《红楼梦》为精品、极品。所以，学自有成的“红学家”们，近年常有机缘一吃再吃有书为证的“红楼宴”。“红学”研究也越研越细，味道好极了。有人调侃“红楼”是“做不完的诗，睡不完的觉，吃

不完的饭，没个完的笑。”诚然，诚然。试想，若把做诗、睡觉、吃饭、各色的笑，统统删去，这部红楼，你还能读得下去吗？即令慑于名著声威，为了当一名“红学家”而硬着头皮读去，又能读出什么来？有意思的是，这么一部吃喝玩乐随处可见的书，并不碍其被捧为“中国封建社会的百科全书”。上纲上线，还可以当阶级斗争、政治历史教科书，至少读七遍、八遍。情况于是有点复杂，不是随便可以判定姓啥的问题了。当然，曹雪芹只有一位，《红楼梦》只有大半部，不能以之为标准衡天下一切文章。但至少有一点是相通的：常人之情所好、圣贤不避的人生种种，都可以写成好文章。只是不要只局限于感官物欲之福，堕而为口食祟，而是要写出点“精神”，写出点“文化”——借用刘姥姥谈吃的名言：“图个新鲜”！醒人耳目，沁人心脾者，端此于此。

1994年普通的中国人，又遇到了许多新的冲击。思维方式、感情方式、生活方式又有了这样、那样的不适应、不习惯。其中一项，是“休闲”冲击：多了几个周末、休日，干啥？于是真的有了“闲得发慌”的问题。借用一句带洋味又相当别扭的话来形容，即是“生命不能承受之轻”了。那么，休而美善，闲而大雅，获得些丰盈充实的情趣，也许是“减轻”妙方。

1994年7月。长沙三公里小病大养之日。

序

……朱 健 4

周作人

喝茶 1

关于苦茶 5

谈酒 9

古代的酒 13

梁实秋

喝茶 15

饮酒 20

吸烟 25

林语堂

谈茶与友谊 30

谈饮酒与酒令 34

我的戒烟 40

丰子恺

沙坪的美酒 45

吃酒 50

湖畔夜饮 55

郑振铎

宴之趣 60

钟敬文

茶 67

石评梅

微醉之后 72

陈白尘

何以解忧 76

冯亦代

喝酒的故事 80

叶至诚

父亲醉酒 94

阿 英

吃茶文学论 99

吴组缃

烟 103

宋云彬

上酒篇 111

忆明珠

醉福 117

茗边小语 123

许 淇

茶酒之道 129

汪曾祺

泡茶馆 135

何 为

佳茗似佳人 145

张 洁

醉也难不醉也难 150

陆文夫

酒话 154

贾平凹

酒 160

品茶 164

高洪波

烟议 169

高晓声

壶边天下 175

秦瘦鸥

俗客谈茶 188

黄裳

茶馆 192

黄苗子

酒 故 197

萧乾

茶在英国 204

谌容

劝酒 211

洛夫

独饮小记 214

诗人与酒 220

吃茶二三事 226

初试美人舌 230

康来新

茶余酒后 233

尤今

异乡咖啡缘 244

周作人

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，又可借没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Teaism），而且一定说的很好。茶道意思，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，这是日本之“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 Ryecriff)确是很有趣的书，但冬之卷里谈及饮茶，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)里很巧妙的称之为“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，左一碗右一碗的喝了半天，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，只在乡村还保存一点古风，唯是屋宇器具简陋万分，或者但可称颇有喝茶之意，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，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。日本所吃的点心虽是豆米的成品，但那优雅的形色，相素的味道，很合于茶食的资格，如各色“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，重汤加热，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。惟经过这样烹调，虽然不是茶食之一，却也不失为一种好豆食。——豆腐的确也是极东的佳妙的食品，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，殆少有故意往精淡饭中寻其固有之味者，此所以为可惜也。

关于苦茶

去年春天偶然做了两首打油诗，不意在上海引起了一点风波，大约可以与今年所谓中国本位的文化宣言相比，不过有这差别。前者大家以为是亡国之音，后者则是国家将兴必有祯祥罢了。此外也有人把打油诗拿来当作历史传记读，如字的加以检讨，或者说玩骨董那必然有些钟鼎书画吧，或者又相信我专喜谈鬼，差不多是蒲留仙一流人。这些看法都并无什么用意，也于名誉无损，用不