



休闲书屋

名家论喝

晓白 晓珊 / 选编



7
1-4

出版社



休闲书屋

名家论喝

晓白
晓珊\选编

(京)新登字 045 号

休闲书屋

名家论喝

晓白 晓珊 选编

*

华夏出版社出版发行

(北京东直门外香河园北里4号)

新华书店经销

冶金部华泰公司激光照排

世界知识印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 6.25印张 131千字

1993年7月北京第1版 1993年7月北京第1次印刷

印数 1—15000册

ISBN7-5080-0117-6/I·305

定价:4.60元

总 序

贾平凹

古戏文上常有一句俗话：

“清早开门七件事，

油盐酱醋米面茶。”

这可能是一般人的生活。以前在关中的乡下，常见冬日的屋墙下，老农一边晒暖，一边扣虱，一边谈论皇帝和皇帝一样的人吃什么，就有人说：“吃什么？顿顿辣子拌捞面地喋哩！”老农的想象当然可笑，但皇帝到底吃什么，老农没见过，我也没见过。却寻思，皇帝也好，平民也好，男女老少，贵贱富穷，是人总逃不开个吃的喝的，有吃有喝了就少不得要玩要乐的吧。

可话说回来，虽然人是要吃喝玩乐，毕竟人物不同，食物也不同——人的本性是好的吃个死，不好的死不吃，——吃喝的优劣决定了人的贫富贵贱。但是，吃喝也有吃喝的境界，我们在书上、电影上常常看见美食精舍的贵夫人而痛苦自杀，流浪乞儿却快活无比，这就不是说吃喝得好便有玩有乐，吃喝不好而没有玩乐。不是的。我在寺院见到一个和尚，是有被现代文明烦闷的女子不理解和尚的饭食和睡铺那么简陋，和尚对她说了：我吃粗饭的时候觉得香，粗饭也就是山珍海味，你睡在席梦思床上失眠，席梦思也就是草铺棘丛。这话我觉得对。一个人的吃喝优劣如命运一样难以改变，可对待吃喝却有自

选的态度。现在兴旅游,有的人只喜欢跑名胜,有的人却要去没人去的地方,在所谓名胜的地方看到的或许是人人都能看到的景致,去没人去的地方,或许获得了别人无法享受的乐趣。

伟大的孔子说过:“小人谋食”,说过之后又说了“君子谋道”。如果为吃喝游玩而吃喝游玩,那真是小人,但在吃喝游玩中体会到道,那就是君子了。一样是茶,我们喝茶是喝,和尚喝茶是禅,这就是我们与和尚的区别。在吃喝玩乐里,有些人是谋不出道来的,(又何必须要谋个什么道呢?)有些人是有意或无意,有多或有少地却在谋出道了,有些人谋出道了也就谋出道了,有些人谋出道了却又把它写下来,这就是有了这套《吃喝玩乐》的丛书。编这样的丛书似乎太消遣,不革命,但这套书的作者偏哪一个又不是顶天立地的人物?正因为他们顶天立地,又都是人,他们所谈的吃喝玩乐里阐述着他们的人生体味,有大的境界,这又如同书法,并不在于文字的含义而已经是一种心灵的迹化,于是,这样的丛书就有意义了。并且,我们看着别人写的他们在吃喝玩乐里所谋出的道,自然而然也会想到我们的经验,那么,同这些人物论比,他们是君子,我们也就成了君子,他们谋了道得了乐,我们何不也就后他们之乐而乐我们自己呢?

一九九三年四月十二日西安

目 录

鲁 迅	喝茶	(1)
周作人	喝茶	(3)
	吃茶二	(6)
	谈酒	(9)
梁实秋	喝茶	(13)
	饮酒	(17)
王统照	酒与水	(21)
丰子恺	沙坪的美酒	(23)
	湖畔夜饮	(27)
苏雪林	喝茶	(31)
吴秋山	谈茶	(33)
柯 灵	酒	(37)
汪曾祺	寻常茶话	(43)
	泡茶馆	(49)
杨 绛	喝茶	(58)
艾 煊	茶性	(61)
忆明珠	茶之梦	(64)
何 为	佳茗似佳人	(66)
姚雪垠	惠泉吃茶记	(70)
叶 楠	酿造欢乐的酒浆	(75)
张 洁	醉也难不醉也难	(80)
韩少华	龙井寺品茶	(83)

邓友梅	说茶	(88)
刘 金	“牛吃蟹”谈酒	(94)
柳 萌	烟酒琐忆(节选)	(99)
贾平凹	品茶	(102)
	到“曲江春”吃酒	(106)
肖复兴	今朝有酒	(108)
郑万隆	怕酒	(114)
李存葆	泰山与酒	(121)
许 淇	茶酒之道	(125)
舒 婷	斗酒不过三杯	(135)
苏 叶	清芬的酒味	(139)
范培松	醉酒	(143)
杨景民	成都茶馆记	(147)
王献忠	从饮茶习俗到茶文化	(151)
袁和平	武夷赏茶	(158)
王泽群	稠酒	(163)
李 敖	喝酒——喝也不行,不喝 也不行	(169)
康来新	茶余酒后	(178)
董 桥	我们吃下午茶去!	(187)
琦 君	茶与同情	(191)
	村茶比酒香	(194)

喝茶

鲁迅

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，却不料郑重其事地来喝的时候，味道竟和我一向喝着粗茶差不多，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地滑过去，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”^①，风雨阴晴，都给他一种刺戟，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。

^① “悲哉秋之为气也”，语见楚国诗人宋玉《九辩》。

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。

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 Teaism），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，东方饮茶已历千百年，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)里很巧妙地称之为曰“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，最为合适，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，因以一桥而跨三汊的河上也)，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，

红酱擦，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。

一九二四年十二月

吃 茶 二

周作人

吃茶是一个好题目，我想写一篇文章来看。平常写文章，总是先有了意思，心里组织起来，先写些什么，后写什么，腹稿粗定，随后就照着写来，写好之后再加一题目，或标举大旨，如《逍遥游》，或只拣文章起头两个字，如“马蹄秋水”，都有。有些特别是近代的文人，是有定了题目再做，英国有一个姓密梭的人便是如此，印刷所来拿稿子，想不出题目，便翻开字典来找，碰到金鱼就写一篇金鱼。这办法似乎也有意思，但那是专写随笔的文人，自有他一套本事，假如别人妄想学步，那不免画虎类狗，有如秀才之做赋得的试帖诗了。我写这一篇小文，却是预先想好了意思，随后再写它下来，还是正统的写法，不过因为觉得这题目颇好，所以跑了一点野马，当作一个引子罢了。

其实我的吃茶是够不上什么品位的，从量与质来说都够不上标准，从前东坡说饮酒饮湿，我的吃茶就和饮湿相去不远。据书上的记述，似乎古人所饮的分量都是很多，唐人所说喝过七碗觉腋下习习风生，这碗似乎不是很小的，所以六朝时人说是“水厄”。我所喝的只是一碗罢了，而且他们那时加入盐姜所煮的茶也没有尝过，不晓得是什么滋味，或者多少像是小时候所喝的伤风药午时茶吧。讲到质，我根本不讲

究什么茶叶，反正就只是绿茶罢了，普通就是龙井一种，什么有名的罗芥，看都没有看见过，怎么够得上说吃茶呢？

一直从小就吃本地出产本地制造的茶叶，名字叫作本山，叶片搓成一团，不像龙井的平直，价钱很是便宜，大概好的不过一百六十文一斤吧。近年在北京这种茶叶又出现了，美其名曰平水珠茶，后来在这里又买不到——结果仍旧是买龙井，所能买到的也是普通的种类，若是旗枪雀舌之类却是没有见过，碰运气可以在市上买到碧螺春，不过那是很难得遇见的。从前曾有一个江西的朋友，送给我好些六安的茶，又在南京一个安徽的朋友那里吃到太平猴魁，都觉得很好，但是以后不可再得了。最近一个广西的朋友，分给我几种他故乡的茶叶，有横山细茶、桂平西山茶和白毛茶各种，都很不差，味道温厚，大概是沱茶一路，有点红茶的风味。他又说西南有苦丁茶，一片很小的叶子可以泡出碧绿的茶来，只是味很苦。我曾尝过旧学生送我的所谓苦丁茶，乃是从市上买来，不是道地西南的东西，其味极苦，看泡过的叶子很大而坚厚，茶色也不绿而是赭黄，原来乃是故乡的坟头所种的狗朴树，是别一种植物。我就是不喜欢北京人所喝的“香片”，这不但香无可取，就是茶味也有说不出的一股甜熟的味道。

以上是我关于茶的经验，这怎么够得上来讲吃茶呢？但是我说这是一个好题目，便是因为我不会喝茶可是喜欢玩茶，换句话说就是爱玩耍这个题目，写过些文章，以致许多人以为我真是懂得茶的人了。日前有个在大学读书的人走来看我，说从前听老师说你怎么爱喝茶，怎么讲究，现在看了才知道

是不对的。我答道：“可不是吗？这是你们贵师徒上了我的文章的当。孟子有言，尽信书则不如无书。现在你从实验知道了真相，可以明白单靠文字是要上当的。”我说吃茶是好题目，便是可以容我说出上面的叙述，我只是爱耍笔头讲讲，不是捧着茶缸一碗一碗地尽喝的。

谈 酒

周作人

这个年头儿，喝酒倒是很有意思的。我虽是京兆人，却生长在东南的海边，是出产酒的有名地方。我的舅父和姑父家里时常做几缸自用的酒，但我终于不知道酒是怎么做法，只觉得所用的大约是糯米，因为儿歌里说：“老酒糯米做，吃得变 nionio”——末一字是本地叫猪的俗语。做酒的方法与器具似乎都很简单，只有煮的时候的手法极不容易，非有经验的工人不办，平常做酒的人家大抵聘请一个人来，俗称“酒头工”，以自己不能喝酒者为最上，叫他专管鉴定煮酒的时节。有一个远房亲戚，我们叫他“七斤公公”——他是我舅父的族叔，但是在他家里做短工，所以舅母只叫他作“七斤老”，有时也听见她叫“老七斤”，是这样的酒头工，每年去帮人家做酒；他喜吸旱烟，说玩话，打麻将，但是不大喝酒（海边的人喝一两碗是不算能喝，照市价计算也不值十文钱的酒），所以生意很好，时常跑一二百里路被招到诸暨嵊县去。据他说这实在并不难，只须走到缸边屈着身听，听见里边起泡的声音噉噉噉噉的，好像是螃蟹吐沫（儿童称为蟹煮饭）的样子，便拿来煮就得了；早一点酒还未成，迟一点就变酸了。但是怎么是恰好的时期，别人仍不能知道，只有听熟的耳朵才能够断定，正如古董家的眼睛辨别古物一样。

大人家饮酒多用酒盅，以表示其斯文，实在是不对的。正当的喝法是用一种酒碗，浅而大，底有高足，可以说是古已有之的香宾杯。平常起码总是两碗，合一“串筒”，价值似是六文一碗。串筒略如倒写的凸字，上下部如一与三之比，以洋铁为之，无盖无嘴，可倒而不可筛，据好酒家说酒以倒为正宗，筛出来的不大好吃。唯酒保好于量酒之前先“荡”（置水于器内，摇荡而洗涤之谓）串筒，荡后往往将清水之一部分留在筒内，客嫌酒淡，常起争执，故喝酒老手必先戒堂倌以勿荡串筒，并监视其量好放在温酒架上。能饮者多索竹叶青，通称曰“本色”，“元红”系状元红之略，则着色者，唯外行人喜饮之。在外省有所谓花雕者，唯本地酒店中却没有这样东西。相传昔时人家生女，则酿酒贮花雕（一种有花纹的酒坛）中，至女儿出嫁时用以饷客，但此风今已不存，嫁女时偶用花雕，也只临时买元红充数，饮者不以为珍品。有些喝酒的人预备家酿，却有极好的，每年做醇酒若干坛，按次第埋园中，二十年后掘取，即每岁皆得饮二十年陈的老酒了。此种陈酒例不发售，故无处可买，我只有一回在旧日业师家里喝过这样好酒，至今还不曾忘记。

我既是酒乡的一个土著，又这样的喜欢谈酒，好像一定是个与“三酉”结不解缘的酒徒了。其实却大不然。我的父亲是很能喝酒的，我不知道他可以喝多少，只记得他每晚用花生米水果等下酒，且喝且谈天，至少要花费两点钟，恐怕所喝的酒一定很不少了。但我却是不肖，不，或者说有志未逮，因为我很喜欢喝酒而不会喝，所以每逢酒宴我总是第一个醉与脸红的。自从辛酉患病后，医生叫我喝酒以代药餌，定量是勃兰地每回二十格阑姆，蒲桃酒与老酒等倍之，六