

跳舞的螃蟹， 明前的茶

郑培凯



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

跳舞的螃蟹， 明前的茶



上海書店出版社
SHANGHAI BOOKSTORE PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

跳舞的螃蟹,明前的茶 / 郑培凯著. —上海:上海书店出版社,2011. 1

ISBN 978 - 7 - 5458 - 0330 - 3

I. ①跳… II. ①郑… III. ①随笔-作品集-中国-当代 IV. ①I267 - 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 243403 号

跳舞的螃蟹,明前的茶

郑培凯 / 著

责任编辑 / 马 睿

技术编辑 / 丁 多 装帧设计 / 周夏萍

上海世纪出版股份有限公司上海书店出版社出版

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

上海福建中路 193 号 邮政编码 / 200001

www. ewen. cc www. shsd. com. cn

全国各地书店经销

上海图宇印刷有限公司印刷

开本 787 × 1092 1/32 印张 5.125 字数 85,000

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5458 - 0330 - 3 / I · 116

定价: 20.00 元

本书中文简体字专有版权归本社独家所有,非经本社同意不得连载、摘编或复制

目次

风雅品味	I
茶具的审美学	4
唐朝瓷器上上品	7
中国茶道	10
西山碧螺春	14
唐代的茶碗	16
喝茶要择水	20
明前、雨前	24
七碗茶	28
北方有佳茗	30
茶性俭	33
一把椅子	36
法国人看昆曲	39

快雪时晴	42
跨文化美食	45
地狱厨房	48
巧克力	51
合法海鲜	54
外国厨子	57
沙哈迪南北货	60
伊努娜饭店	62
西班牙小吃	65
跳舞的螃蟹	68
鱼生鲈	71
摩洛哥砂锅	74
巴斯底亚酥饼	77
御花园里传膳	80
醇酒不醇	83
读完一本书	86
树倒猢猻散之后	89

逝去的声音	92
遗老过新年	95
魏米尔	98
喜欢苏东坡	101
床前明月光	105
一世里眠花卧柳	108
秋瑾的丈夫	111
梅兰芳日记	115
梅兰芳作广告	119
缘生法师	123
苗子与郁风	126
卡夫卡的弑父情结	129
 牛津小酒馆	 132
牛津大学校长	135
布拉格	138
宇治万福寺	140
台北植物园	143

浙江遂昌	146
香港的秋天	149
香港电台	152

风雅品味

晚明社会经济发展得很快，特别是在江南地区，一部分人先富起来，便有文人雅士在物质富裕的基础上，发扬“小资情调”，讲究吃喝玩乐，而且是高品味的吃喝玩乐，在日常生活的每一件小事中寻找风雅的乐趣。文征明的曾孙文震亨写过一本《长物志》，就是追求此中情趣的高手。现代的“小资”信徒，喜爱此调的雅痞都应该读读这本书，才知道什么叫“人外有人，天外有天”。

明朝人讲究日常起居，讲究家具，讲究喝茶，其实是在小处注意每一个细节，让整体环境的美感不存在瑕疵，不容许一丁点齷齪或污秽破坏了整体的风雅。说的俗一点，就是不容许一颗老鼠屎坏了一锅粥。有时看到现代小资人

士，打扮入时，从头到脚都是欧洲名牌，走出五星酒店光鲜照人，却“噗”地一声，向马路上吐了一口痰，让人感叹世风日下，风雅不再。

想要体会古人讲的风雅氛围，不妨看看许次纾《茶疏》说喝茶的场合与禁忌。他说以下的场合才适合饮茶：

心手闲适。披咏疲倦。意绪莽乱。听歌闻曲。歌罢曲终。

杜门避事。鼓琴看画。夜深共语。明窗净几。洞房阿阁。

宾主款狎。佳客小姬。访友初归。风日晴和。轻阴微雨。

小桥画舫。茂林修竹。课花责鸟。荷亭避暑。小院焚香。

酒阑人散。儿辈斋馆。清幽寺观。名泉怪石。

什么意思呢？就是可以引发诗情画意联想的情景，饮茶其中，才有情趣，才有艺术意境的感受。禁忌分两种，“不宜用”是直接破坏情趣与意境的器具或人物：

恶水。敝器。铜匙。铜铤。木桶。柴薪。麸炭。
粗童。恶婢。不洁巾帨。各色果实香药。

“不宜近”的是间接影响环境的事物与空间：

阴室。厨房。市喧。小儿啼。野性人。童奴相哄。
酷热斋舍。

许次纾对身边细节的注意，基本上是从个人心境会不会受环境影响或干扰出发，目的是营造一种适合平和闲适心情的整体氛围，如此饮茶，才能体会喝茶的乐趣可以上升到高雅的境界，才是风雅品味。

不知道现代追求品味的小资人士，是否可以从许次纾对细节的挑剔中得到启发，提高品位？不过，首要条件还得读点古书，读得通古文才行。

茶具的审美学

有人问我，什么样的茶具最能代表中国的茶道？也有人问过我，中国是不是只有茶艺，日本才有茶道？又问，日本茶道有一整套的规矩，特别珍爱茶具，还有视若拱璧的天目茶碗。中国人喝茶，特别珍爱什么样的茶碗呢？

这样的问题看来简单，回答起来却非三言两语说得清楚。因为日本茶道的发展，大体说来，只有一条脉络，源自中国的唐宋茶道；而中国茶道的发展，出现不同的历史阶段，改变了崇尚的方式与风格，也就出现了唐宋茶道与明清茶道的不同。喝茶的方式不同，珍爱的茶具也就不同，连茶碗的质地与颜色也“与时俱进”。所以，说来话长。

唐宋时期上层社会喝茶，主流的方式是把茶饼碾成茶

末，然后烹煮或点泡，可称做“研末煎点”法。日本人有系统学习茶道，学的就是这一套规矩与程序，虽有后世的变化，如千利休的“和敬清寂”之道，但万变不离其宗，就是“研末煎点”法。当日本人在北宋开始系统学习茶道时，中国正流行“斗茶”，就是把茶末在茶碗中击打成沫饽，好像浮起一层白蜡一样，当时人称之为“乳花”或“粟粒”。为了得到这样的效果，衬托出白色的浮沫，如宋徽宗说的“疏星皎月，灿然而生”，茶碗最好是黑色的。蔡襄在《茶录》中说的最清楚：“建安所造者紺黑，纹如兔毫。其坯微厚，熳之，久热难冷，最为要用。”因此，建盏黑瓷，就成了宋代最为崇尚的茶碗。

虽然建盏出自福建，也称建窑，但是日本人却是在浙江天目山中的寺院（主要为径山寺）里学的茶道，因此，就讹称这种厚胎黑釉的茶碗作“天目碗”。一直叫到现在，连一些爱好茶道的中国人也以讹传讹，看到建盏就大呼“天目”。

元明以来，中国人喝茶的习惯改变了，不再喝碾成末的茶汤，而要品尝炒焙清香的新茶。不再击打出沫饽为佳，而要看到雀舌旗枪的嫩叶嫩芽，载浮载沉在茶碗之中。那

么，最好的茶碗当然必须是细瓷白碗，衬出碧绿的茶叶，飘散扑鼻的茶香。这也就是青花白瓷为士大夫钟爱的主要原因，很实际，可以作为审美物质基础论的最好例证。

可是有些人不能通古今之变，不明白唐宋饮茶方式与元明以来之不同，便大感疑惑。明末学者谢肇淛在《五杂俎》中，就不懂蔡襄为什么说“茶尚白，故宜于黑盏”，大发疑问：“茶色自宜带绿，岂有纯白者？即以白茶注之，黑盏亦浑然一色耳。何由辨其浓淡？”屠隆也有同样的疑问，总觉得蔡襄说的不合理。倒是写《茶疏》的许次纾毕竟是专家，明确指出，时代变了，茶具也变了：“茶瓯古取建窑兔毛花者，亦斗碾茶用之宜耳。其在今日，纯白为佳，兼贵于小。”

说俗了，就是喝什么样的茶，用什么样的碗。唐宋茶道以斗白色沫饽为目的，茶碗的审美标准就是建窑黑瓷；明清喝茶以碧绿的嫩芽嫩叶为主，茶碗的上品就是景德镇的青花或德化的白瓷。也不知道崇尚唐宋茶道的日本人，听不听得进这种通俗的道理。

以此类推，若问今天喝龙井或碧螺春，什么样的茶碗最合适？附耳过来，别告诉别人，答曰：玻璃杯。

唐朝瓷器上上品

说起唐朝的瓷器，浮现在大多数人脑海里的，是唐三彩，彩色斑斓绚丽，造型生动夸张，让人一见难忘。可是，以严格的定义来说，唐三彩不是瓷器，而是上了彩釉的陶器，以陪葬品居多。笼统而言，称之“陶瓷”可以，称为“瓷器”就不符合瓷器的标准了，因为瓷器烧制的火度要高，胎质要坚密不吸水，玻化程度亦高。除了唐三彩外，唐朝瓷器的制作，南北都有，在形制、胎质、釉色的发展上，也是辉煌灿烂，多姿多彩的。

陆羽《茶经》卷四，论茶饮用具，有一段说到茶碗的使用，分析不同瓷窑所出茶碗的高下，列了一个排名榜。他虽然没说谁第一谁第二，可是按照次序一一列举，名次

却十分清楚：越州瓷第一，鼎州第二，婺州第三，岳州第四，寿州第五，洪州第六。名次排完了，他又提出别人的不同看法，说邢窑可以媲美越窑，由此而论述了瓷器的审美标准，强调瓷色与茶汤的呼应关系。最后的结论，显然把茶色与瓷色的对应作为品评标准之一，却也提出了明确的品第评级基础，把邢州白瓷打入另册，还是越州青瓷第一。

陆羽比较邢瓷与越瓷的差别，举了三条标准：“邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越一也”；“邢瓷类雪，越瓷类冰，邢不如越二也”；“邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也。”从瓷器本身的质地而言，邢瓷色白，如银如雪，越瓷色青，如玉如冰。拿洋人的比喻来说，就是“橘子苹果，各美其美”，各有其追求的完美，比不出什么高下的。陆羽评比的杀手锏是第三条，茶色。因为唐朝的茶，制作工艺比不上今天，制成茶饼再研磨成末，煮出的茶汤多呈暗红色，所以盛在邢瓷白碗里，呈丹红色，不好看，盛在越瓷青碗里，则有“雨过天青”的愉悦，当然就胜了一筹，成了第一。经过陆羽这么一评，把视觉的美感与味觉的美感并合，再加上茶香的嗅觉，抚摸越瓷如冰如玉的触觉，色香味触融合为美感的聚合，越瓷之美当然就天下

无敌了。

陆羽的评比方式，并非强词夺理，而是有其社会共识与文化基础的。唐诗中就有不少篇章吟咏越瓷之美，都跟陆羽一样，把瓷色与茶色连系在一起。如陆龟蒙的《秘色越瓷》：“九秋风露越窑开，夺得千峰翠色来。好向中宵盛沆瀣，共嵇中散斗遗杯。”又在《茶瓿》诗中说：“岂如珪璧姿，又有烟岚色。”明确指出，越瓷的“千峰翠色”、“烟岚色”与饮茶有关，给人带来了美感。晚唐诗人徐夤还有一首《贡余秘色茶盏》，说起越瓷，更是浮想联翩，把大自然的美景全都编成了诗的意象，转而形容越瓷秘色茶盏：“揜翠融青瑞色新，陶成先得贡吾君。巧剡明月染春水，轻旋薄冰盛绿云。古镜破苔当席上，嫩荷涵露别江滨。中山竹叶醅初发，多病那堪中十分？”这些形容大自然的美丽词藻，全都用来点缀越瓷了，越窑的上上品秘色瓷，当然是天下第一。

唐代法门寺地宫出土文物中，皇室用的茶碗就是越窑的秘色瓷。

中国茶道

听到“茶道”二字，许多中国人都推举为日本文化的产物，甚至说“中国会喝茶，日本精茶道”。言下之意是，中国虽然喝茶的历史悠久，却只是满足口腹之欲的“吃”、“喝”、“饮”，没有上升到“道”的境界。而在日本，喝茶除了解渴，除了品味，还有晋升到精神超升领域的“茶道”，有严谨的仪式，有复杂的规矩，有冥想的沉思空间，有悟道的心灵感应。因此，日本茶道，日文所说的“茶之汤”(chanoyu)，才是饮茶的最高境界，是中国难以企及的。

这种说法表面上似乎有点道理，其实是昧于日本茶道源自中国的历史发展，更忽略了中国茶道发展的不同历史阶段及多元脉络，而以近百年的特殊情况作为“放之四海