

古典名著里的茶文化

□欧阳军

俗语说“千里不同风，百里不同俗”。我国传统的饮茶方式风行于数千年，不但深植于人们的日常生活中，而且许多古典文学名著中都有关于茶文化的详细描写，展示了中华民族悠久的农耕文明与民族礼仪。

《红楼梦》里的满纸茶叶香

曹雪芹著《红楼梦》经纬纵横、包罗万象，宛如一部生活百科全书。它不仅塑造了众多栩栩如生的人物形象，而且对茶饮方面的描述尤为突出。书中写茶的有260多处，咏及茶的诗词（联句）有10余处，为中国小说所罕见，以致有人说：“一部《红楼梦》，满纸茶叶香”。

茶在中国人生活中必不可少，所谓“家家开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。《红楼梦》中一般写到茶的地方，是现实生活中的喝茶。一类是解渴，多是家常喝茶，如第五十一回，宝玉说：“要吃茶。”麝月忙起来，……从暖壶中倒了半碗茶，递给宝玉吃了，自己也漱了漱，吃了半碗。”第二类是待客，第二十六回中，贾芸到怡红院来向宝玉请安，袭人端了茶来给他，贾芸忙站起来笑道：“我来到叔叔这里，又不是客，让我自己倒罢。”第三类是消食，第六十三回中，宝玉说：“今儿因吃了面怕停住食，所以多玩一会儿。”林之孝家的即向袭人等交代说：“该沏个普洱茶吃。”

我国的茶道包括色、香、味、形等内容，是门高超的饮茶艺术。《红楼梦》对此也有生动细腻的描述。如第二十五回中，凤姐给宝钗、黛玉吃外国人进贡的茶，宝钗道：“味倒轻，只是颜色不大好些”；第四十一回中，“宝玉细细吃了，顿觉轻浮无比，赞赏不绝”。

在《红楼梦》里，人们十分讲究喝茶的品种，书中写茶的名目繁多，堪称是一份“清代贡茶录”，有荷花香片、普洱茶、女儿茶、老君眉、积露茶、龙井茶。这些茶在历史上都是贡品，但以现在人们常说的红茶、花茶、绿茶三大类分之，《红楼梦》所写的茶大多不是绿茶，而是红茶和花茶，这与北方气候寒冷，社会上不讲究喝绿茶，而专喝红茶、花茶有关。

饮茶之道应配以杯、壶、盘成套茶具，《红楼梦》多处渲染描述种种精美的茶具，第四十一回写贾母率众到栊翠庵喝茶，“妙玉亲自捧了一个海棠花雕漆填金云龙献寿小茶盘，里面放了一个成窑五彩小盖式盅，与贾母，然后众人都是一个官窑脱胎白盖碗”。妙玉日常用的是绿玉斗，宝玉用的是九曲十节蟠虬整雕竹根大盖，黛玉、宝钗用的是古玩“点犀”茶具。

“名茶还好水泡”，这是茶圣陆羽《茶经》里的名句；《茶经》论水，则以为“山水上，江水中，井水下”，颇有道理。《红楼梦》第四十一回详述烹茶讲究用好水，妙玉道：“这是五年前我在玄奘寺香时住过的梅花上的雪，共得那一鬼脸盆的花瓮一盆，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开瓮”。第二十三回中也有“却喜侍儿知试茗，扫将新雪及时烹”诗句。

有了名茶好水，还须讲究烹茶艺术，《红楼梦》对此也有描写：“妙玉自风炉上扇滚了水，另泡一壶茶”，曹雪芹在这里虽未写明用什么燃料，但一般用橄榄核或炭末烧水泡茶最佳，而且名茶冲泡要掌握好开水温水，一般宜用七八十摄氏度的开水冲泡，使茶叶清醇幽香，茶叶品质又不受破坏。这些描述，可见作者深得饮茶之道。

曹雪芹在《红楼梦》里也善以茶入诗（联句），风格独特，充满浓厚的生活气息，使人百读不厌，回味无穷。

《水浒传》里的饮茶风情

古典名著《水浒传》中有不少当时的饮茶风情，从而展示了不少茶文化知识。

《水浒传》第三回《史进夜走华阴县 鲁提辖拳打镇关西》中写道：史进入得城门，只见一个小小茶坊正在路口。史进便步入茶坊，拣一副座位坐了。店小二问道：“客官，吃甚茶？”史进道：“吃个泡茶。”店小二点个泡茶，放在史进面前。

当时的店小二，其实已经是身兼煮茶、沏茶、泡茶之职的师傅了。他们以精通茶事为特点，而且接触社会各阶层人士，见闻广博，知识面广，茶客每每誉之为“茶博士”。

店小二服务也非常灵活，史进和鲁达相识后，鲁提辖挽了史进的手，便出茶坊来。鲁达回头道：“茶钱酒家自会还你。”店小二道：“提辖但吃不妨，只顾去。”而宋江去为晁盖送信时，出得阁儿，吩咐店小二道：“那官人要再用茶，一发我还茶钱。”鲁达和宋江都不是当时付钱，店小二店也都表现得很大度，可见当时茶坊对

于信誉好的老茶客，喝完茶可以赊账。

《水浒传》第十八回《美髯公智稳插翅虎 宋公明私放晁天王》中也有一段关于茶的描写，说的是济州一个巡检捕头，名叫何涛，来到郓城县，“去县前一个茶坊里坐下”，先自个儿“吃了一个泡茶”。这里所说的茶坊，在当时城市中已很多，是市民们饮茶的常到之处，何涛吃的泡茶只是用热水冲泡而成，是起自南宋的一种简单、普及的饮茶法。在宋代，以卖茶为业的茶肆、茶坊相当普遍，从《水浒传》里的王婆开茶坊即可窥一斑。正如宋代吴自牧《梦粱录》中所载：杭州（古称临安）“巷陌街坊，自有提壶壶沿门点茶，或朔望日，如遇凶吉事，点水碗里茶水”。

宋代的饮茶礼仪风俗在《水浒传》中也有反映，如第七回《花和尚倒拔垂杨柳 豹子头误入白虎堂》写陆虞候来拜访林冲，林冲就说：“少坐拜茶。”因陆虞候是高俅的心腹，林冲对他奉若上宾，故称“拜茶”。

《水浒传》中提及的茶汤多姿多彩，潘金莲四次到隔壁极为普通的王婆茶铺，便提到四种茶汤：酸梅汤（茶中放几粒乌梅煎制而成）、和合汤、姜茶和宽煎叶儿茶。“和合汤”是当时新婚夫妇共饮的一种“泡茶”，用果仁、蜜饯之类的甜食调和烹制而成。“姜茶”乃是宋元时期杭州等地流行的“七宝擂茶”中的一种比较高档的茶品，以一些姜片为佐料，再加一些糖同茶叶放在一起，用沸水冲泡。“宽煎叶儿茶”的“宽煎”指的是略煮的意思。

《水浒传》中有些茶事的描写，也显出许多雅味。如第四回描写七宝村的赵员外与鲁达到五台山智真长老处喝茶时，为了说明“那盏茶的好处”，配了八句诗：“玉蕊金芽真绝品，僧家制造甚工夫。兔毫盏内香云白，蟹眼汤中细浪翻。战退睡魔离枕席，增添清气入肌肤。仙茶自合桃源种，不许移根傍帝都。”诗中的“玉蕊”喻茶叶采摘之嫩，只有一芽，玉色，如蕊，这说明制茶原料之佳；“兔毫”喻指茶具之非凡与茶之味；至于“云白”当是宋代以来的“点茶法”，将茶叶入杯，注入微沸的水，用茶筴搅拌，使茶汁均匀，泡沫发白如同堆云积雪之意；“蟹眼”喻泡茶之汤候，指汤刚沸，冒出如蟹眼似的水泡。

《水浒传》中还有许多茶文化的话题，这里只是抛砖引玉说个大概罢了。

《金瓶梅》里的茶道

《金瓶梅》描写了丰富多彩、有滋有味

的饮食文化形态，光是茶话就有629处之多，比《红楼梦》中更多。书中开场白就涉及了茶：“客来无酒，请话何妨，但烹细茶，热烧盏，浅浇汤。”作者将一边慢慢喝茶，一边拉家常、讲故事作为全文开端，定下了小说白话言情的基调。

书中在描写茶的种类和饮用方法上，可以看出作者对茶文化掌握得相当精深。其中写到了胡桃泡茶、香茶、木樨饼茶、果仁泡茶、木樨金灯茶、江南雀舌茶、白糖玫瑰茶、桂花茶、姜茶等，品种繁多，不胜枚举。其中有两种保健茶，一是蜜饯金橙子泡茶，有消痰降气，和中开胃、健脾、醒酒之功；二是胡桃、松子泡茶，有益肺止咳、益气养血、润肠止渴之效。《玄感传方》中“风髓汤”就是以松子仁为主的药汤，用治肺燥咳嗽。

《金瓶梅》中多处提及一种类似现代口香糖的香茶，据考证，它是陆羽《茶经》中所说的须经过蒸、捣、焙研制成的龙凤茶。这香茶既清香解秽，又洁口开胃。《金瓶梅》第五十二回中，门客应伯爵说：“头里吃了些蒜，这回子倒反帐儿，反恶泛泛起来了”，因而向西门庆讨“香茶”吃。第七十二回写潘金莲到西门庆说：“你有香茶与我一些”，西门庆道：“香茶在我白袄内，你自家拿。”这妇人掏摸了几个放在口内才要。

《金瓶梅》中的茶诗、茶趣读来饶有兴味，如茶诗：“碾破风团，碧玉瓯中翻白浪”“烹龙泡凤玉脂泥，罗帏绣幕清春风”。书中人物品茗赋诗，多有雅兴。作者对茶文化十分推崇，如借李桂姐所唱的《朝天子·软语清香》词，对茶叶、烹茶技艺的赞美溢于言表：“这细茶的嫩芽，生长在春风下，不揪不杀叶儿渣。但煮着颜色大，绝妙清奇，难描难画。口儿里常时呷他，醉了时想他，醒来时爱他，原来一篓几个金价”。

第二十一回写吴月娘在那“冻合玉楼，光耀银海”的花园雪景中，亲扫积雪，烹煮江南凤团雀舌芽茶，品茗谈笑，雅趣甚浓。书中多处讲到饮茶的好处。第三十五回中说“闲事闲非休要管，渴饮清泉闷煮茶”，写茶可以清心。书中还描写了西门庆家喝茶的排场，从中可看出他的穷奢极欲、尽豪华奢。如写他家的茶具极精美：“银镶雕漆茶盅”“银镶竹丝茶盅”等。这个官商巨富之家常饮的是“雀舌”“摩瓜”“嫩芽茶”，包括杭州的龙井茶、黄山的云雾茶、峨眉的毛峰，以及武夷毛尖等，尽是各地顶级的绝品茶，非一般人所能比拟。

千般滋味，皆为生活

□彭忠富

人生在世须尽兴，遍尝珍馐不负己。美食是古往今来文人墨客不惜笔墨大加渲染的人间烟火味，也是我们失意时抚慰灵魂的最暖陪伴。在寻找美食方面，美食作家、食评人、《风味人间》等美食纪录片顾问林卫辉着实让人佩服。近年来，作为成功商人的潮州人林卫辉，其工作主要就是“陪客户吃饭”。他流连于高档餐厅，也不排斥街头排档。请客的副产品，是有更多接触美食的机会。因此，林卫辉最终把自己“逼”成了一位美食专栏作家。

近年来，林卫辉先后出版了《吃对了吗》《咸鱼白菜也好味》《吃的江湖》《粤食方知味》等美食专著，这些作品大多跟粤菜相关。林卫辉作为一个潮州人，当然在品尝美食方面具有先天优势。他对美食的热爱是深入骨髓的。他的爱并不止于一道菜表面的色、香、味，还要探求其本质与内在变化。他不仅要知道它来自哪里，在大自然中的地位；还要知道它如何在分子的层面华丽转身，如何在天地间北幻化出千滋百味。

此外，勤奋笔耕也是林卫辉成为美食作家的重要因素之一。就连等车的时候，林卫辉也可以在手机上写几百字。林卫辉出版的美食随笔集《寻味》（广西师范大学出版社2024年3月）包括“寻味中华”“寻味海外”“寻味《风味人间》”三章，收录了《讲究的食材，老广的味道》《新加坡肉骨茶》等四十五篇文章，不仅涵盖了作者在国内食游的足迹，更囊括了他全球行走的饮馔日记，生动呈现作者对食物的好奇、敬畏和“嘴大吃四方”的豪情。

全书涵盖蟹酿橙、荷花宴、开渔宴等一百余道佳肴，一百余张高清美食大图。作者如美食的使者，带着我们走街串巷，时而就坐于隐匿市井的地道老店，尝鲜于米其林、黑珍珠等高档餐厅，时而又回归温馨家宴。林卫辉认为，美食研究可以多维度、多种风格、百花齐放，他尝试用一种更严谨的风格来写美食，尽量做到言之有理，理必有据，拒绝戏说、听说。关于美食科学的研究，科学家们做了很多，他要做的就是理解和消化，把这些难懂的研究成果尽量用简单易懂的语言表达出来。

譬如在《潮菜未来的思考》一文中，作者谈到他在深圳“吴·现代潮菜”餐厅品尝吴系潮菜。对于卤水脱骨猪脚、嫩笋丝石榴球等前菜的设计，作者认为不论是口味还是表现形式，都是现代的。主菜中的卤水老鹅头，又脆又有些嚼劲，脂肪的脂香和香料的香味逐层释放，越嚼越有味。整体而言，吴系的卤水老鹅头，干爽恰到好处：不干，所以不柴；不湿，所以脆得有分寸。作者指出，传统潮菜讲究清淡，但“吴·现代潮菜”走的是浓郁路线，因为在深圳这个多元化的城市，欣赏潮菜的主力已经不是潮汕人，口味上浓郁一些，可能更受欢迎。就餐厅而言，赚钱才是硬道理。在口味方面，生意好不好，就是检验标准。

千般滋味，皆为生活。在林卫辉的美食系列文章中，诗词歌赋、古籍文献信手拈来。他喜欢在食物考古中寻找人间至味，挖掘美饌佳肴。更擅长微观解读各种食材及其烹调方式，看各种山珍海味如何在精心烹调下相互激发碰撞，产生美妙的口感与味道。

乐都：湟水两岸耕读传家兴盛地

□陈彦兵 文/图

耕读传家，是人们所追求的理想生活图景。耕田可以事稼穡，丰五谷，养家糊口，以立性命。读书可以知诗书，达礼义，修身养性，以立高德。

作为河湟文化的发祥地和核心承载区之一，千百年来，勤劳的乐都人民在生产生活中创造和传承了丰富的农耕文化。东汉赵充国六世孙赵宽在乐都兴办学校，传播儒学，为河湟大地播下了“育才重教”“耕读传家”的种子，高庙镇白崖子村出土的《汉三老赵橡碑》记述了当时的盛况。东晋时期，南凉政权兴办学堂，私学教育逐渐兴起。据《西宁志》记载，明代时的碾伯所社学是当时青海仅有的两所社学之一。随后的历朝历代，农耕文化与河湟地区多民族文化不断交会交融，共同推动“耕读传家”逐渐成为千家万户的共同理念，并深深植入乐都人的血脉之中。文脉的传承使得崇文尚贤成为这里的主流意识，使得耕读传家成为河湟儿女共同的精神追求。

历史的荣光让我们相信，乐都是河湟地区乃至青海的文化传播“策源地”，更是河湟文化和黄河文明孕育的璀璨明珠。

今天的乐都，赋诗填词、噬字缀文者，抚弦弄琴、吹奏管乐者依然众多。乐都人对家中挂字画、习书学画更是情有独钟。“家中无字画，愧作乐都人”这句话在乐都流传已久，现今又出现了“不写毛笔字，愧作乐都人”的新说法。2013年，乐都被中国书法家协会命名为“中国书法之乡”，可谓实至名归。

追本溯源，这与这方地域源远流长的耕读文化、耕读传家之风的熏陶和感染密切相关，正如乐都许多人家中堂对联写的“耕读传家久，诗书继世长”，抑或是“一



等人忠臣孝子，两件事读书耕田”，或大门门楣上“耕读传家”的匾牌。

近年来出现的瞿昙镇“徐家台现象”，便是新时代耕读文化的鲜明例子。全村群众始终秉承“耕读传家”，高度重视教育并从中受益。据了解，在这个仅有210户人家的村庄，先后培养出了313名大学生，包括11名博士研究生、26名硕士研究生、55名各行各业人才，被誉为“博士村”。

值得一提的是，乐都还精心打造了文

化内涵丰富、彰显地域特色的瞿昙镇耕读传家精神传承馆，让农耕文化为新时代乐都高质量发展赋能添彩。

古朴的农耕情调是农耕文化的载体和韵味，也是乡村振兴的基石和潜力所在。近年来，乐都区通过扎实开展彩陶文化、陇右文化、瞿昙文化等方面的研究和传承，城市文化底蕴不断提升。同时，秉持休闲农业与乡村旅游传承农耕文化的理念，依托自然环境、田园风光、特色产业等资源优势聚力农文体旅商一体发展，描

绘了一幅展示地域旅游特色和现代化农业发展的美丽画卷。

悠悠湟水川流不息，恰似乐都耕读文化源远流长，薪火相传、绵延不绝。正是这浓厚的耕读传家精神和诗书继世之风，春风化雨，行健不息，影响和滋养着一代又一代的乐都人开拓创新、奋勇前行。

河湟文化拾萃