



## 文學的餐桌 第一集：迎客的茶

終於下班了！你離開公司時，已餓得有點頭暈。突然，你發現自己來到了一個陌生的地方，手上拿着一張神秘的邀請卡，前面還傳來陣陣食物的香氣……

歡迎來到「文學的餐桌」！食物就如人生，充滿甜、酸、苦、辣、鹹，就像不同的際遇所帶來的不同感受。一頓飯伴隨的人物、環境，當中的話題或寧靜，便成為了每種食物帶給你的獨特記憶。

一連六集的「文學的餐桌」會從日常飲食中，探究作家如何用文字記錄食物所蘊藏的人情哲理和傳統文化，不但可以勾起你的食慾，更可觸動人心，引領你感受人生百味。大家不妨先坐下來喝一杯迎客茶，品嚐一下文學世界的清幽茶香。

中國有不少文人都對飲茶甚為講究，著名文學家魯迅先生泡茶的秘訣就是用蓋碗。他認為這樣泡出來的茶，才能做到「色清而味甘，微香而小苦」，呈現茶葉真正的滋味。

### 魯迅〈喝茶〉《朝花夕拾》

喝好茶，是要用蓋碗的，於是用蓋碗。果然，泡了之後，色清而味甘，微香而小苦，確是好茶葉。

而魯迅的弟弟周作人先生同樣重視鑑賞茶的色香味。他認為喝茶不應只為止渴或果腹，而應在瓦屋紙窗下，與兩三位朋友一起用素雅的陶瓷茶具，細味清泉綠茶。喝茶可以偷得浮生半日閒，是忙碌生活中必不可少的一部分。

### 周作人〈喝茶〉《周作人散文·鑒賞版》

我的所謂喝茶，卻是在喝清茶，在賞鑒其色與香與味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。〔……〕喝茶當於瓦屋紙窗下，清泉綠茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共飲，得半日之閒，可抵十年的塵夢。喝茶之後，再去繼續修各人的勝業，無論為名為利，都無不可，但偶然的片刻優游乃正亦斷不可少。

要泡出好茶，除了用蓋碗之外，還有甚麼方法？唐朝的「茶聖」陸羽就在《茶經》中提倡用「煎茶法」。簡單而言，就是將茶餅烘烤，放涼後碾成茶末，再用水細心煎煮，每個步驟的手法都細緻講究，煮好之後便會有泡沫浮在水面。陸羽把這些泡沫稱為「湯之華」。在細味茶香之餘，還可以欣賞茶碗盛載的人間美景。

香港作家杜杜看了《茶經》後也感嘆：

**杜杜〈觀茶記〉《甜美的悠閒》**

荷塘浮萍，藍天白雲，高山積雪，原來都在茶碗之中自成風景，可供觀賞，陶冶性情〔……〕

既想品茗又想果腹？那就向《紅樓夢》的賈寶玉學習製作快捷方便的茶泡飯吧！《紅樓夢》可不是只有精緻講究的山珍海味呢。有一次賈母準備了新鮮的鹿肉，但賈寶玉又心急又餓，鹿肉還未煮好，便已經用茶泡了一碗飯，匆匆忙忙地吃掉。就連被稱為「富貴閒人」的賈寶玉少爺也能做，可想而知做茶泡飯的方法有多簡單：只要把茶倒進煮好的白飯中，再加入自己喜歡的配菜，一碗茶泡飯便大功告成了。

其實古代還有不少女性愛吃茶泡飯。《影梅庵憶語》和《浮生六記》便分別記載了秦淮名妓董小宛，以及清代文人沈復的愛妻芸娘，每天也會吃茶泡飯。充滿茶香的白飯配以自選的小菜，就像提醒我們：可以在簡單平淡的生活之中增添一點巧思和點綴，為自己帶來小確幸。

這杯充滿書香的茶雖然未必能解渴，但希望也足以令你暫時忘卻生活中的煩憂，體會飲食文學的魅力。「文學的餐桌」會繼續為你送上美味佳餚，下一集就從嫩滑的豆腐中感悟做人和做文章的道理吧！



**文學 101—文學的餐桌**

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/210694/food-in-literature.html>