



红泥小炉

茶具

文 / 西坡

人际交往中，投其所好，是为常态。人嗜肉，当以肉侍之；人好鱼，当以鱼饗之。倘若反其道而行，则失之忠厚。宝剑赠烈士，香草送美人，说是惺惺相惜，实乃资源合理配置，暗合可持续发展之精髓也。

我不抽烟，朋友从不馈我条烟；我于酒浅尝即止，朋友则略有陈仓暗渡之举，标榜为闲情偶寄。所谓知己，于此可见。最可怪者，我是一个“早骆驼”，平时一天也喝不了一两杯水，更遑论茶矣。然而，家里茶叶广积，龙井、毛峰、碧螺春、普洱、大红袍以及外国果茶等等，应有尽有；茶具充盈，英式、法式、西班牙式、日式以及中国的紫砂、陶瓷等等，蔚为大观，大部为亲友赠送。如此，岂不是有把大姑娘送给太监做老婆之嫌吗？其实不然，于朋友而论，是希望不佞养成饮茶习惯，以利健康，其输诚之意昭然；于己而言，闲暇时拿出一套茶具或换一套茶具来把玩、泡茶、观色，便有无穷的趣味，不啻吟赏风月。据说现在的文人对于美色大都有贼心没贼胆，那么就让他玩味玩味茶和茶具吧，说意淫也自无可，君不闻“从来佳茗似佳人”吗！

如果仅以饮用而言，除某些茶叶需用配套的茶具才能出味外，比如乌龙茶用紫砂最为允当、龙井最好用玻璃杯等等，大多数情况下，茶具混用无伤大雅。其中比较关键之处在于品茶者有无“雅量”。有“雅量”，说明他对于茶的精神有自己的理解，那就是宽容；没有“雅量”者，视种种“作奸犯科”者为“乱臣贼子”，必以剿灭而后快，说明他对于茶的精神也有自己的理解，那就是慎独。一茶一世界，谁也没法改变这种天然形成的规则。

绿波廊萧总，推出一席豪宴，引起圈内圈外人的兴趣。仔细推究，其“豪”所在，不在菜肴，不在环境，却在于茶。而茶，也不过是上品的茶而已，无甚特色，卖点就在于茶具——一套特制的茶具，极其精美。此席光上茶一事，一人开销便在百元以上，以十人计，千元之资，不是付诸口而是眼了。听说慕名专诚来此“养眼”者还不在少数呢。可是，许多人喝茶时小心翼翼，唯恐失手吃了赔账。喝茶本是放松心态的最佳媒介，如果因此而变得紧张起来，未免得不偿失。

李渔说：“茗注莫妙于砂壶，砂壶之精者，又莫过于阳羨，是人而知之矣。然宝之过情，使与金银比值，无乃仲尼不为之已甚乎？置物但取其适用，何必幽渺其说，必至理穷义尽而后止哉！”笠翁此说，于我心有戚戚焉。

一想到法国的露天咖啡厅，就会联想到温暖的阳光和美景，总感觉应该是在路边，与行人贴得很近。但在上海的一些大型商场出现了室内的露天咖啡厅，由于空间大，坐在咖啡厅里可以仰看整个商场和天顶，成了上海独特的风景线。

摄影 / 葛佳华

大闸蟹是个既平常又奢侈的事物。说平常，那原本是江南人家都尝得起的东西，每到秋天，街头巷尾到处摆满螃蟹摊；说稀罕，那在抗战时期“大闸蟹八只脚，凌空取飞机”的名句，着实让人们体会到了反动政权达官贵人的腐朽奢侈。

大闸蟹肉甘膏肥味极鲜，尤以阳澄湖蟹最为有名。阳澄湖东，水清沙硬螺蛳多，充足的阳光，造就了阳澄湖大闸蟹“金毛白肚”的美誉。

然而，还在炎炎夏日，就听到媒体上传来阳澄湖大闸蟹行业协会的声音，说是今年阳澄

湖大闸蟹将减产，价格将上涨。事实果然如此吗？笔者近日去阳澄湖探访，虽说秋风未起，蟹市已蔚为壮观。循到湖边，那螃蟹一只只都是养在大网箱里的。我纳闷：这离开了“铁板沙”、肥美水草和大量阳光的笼养蟹，能算是“阳澄湖大闸蟹”吗？

我恍然：都说现在的阳澄湖大闸蟹虽然个头大了，但味道总不及过去的鲜美，网笼养蟹该是一个原因。行业协会吆喝价格可以，但更要做的是如何恢复“阳澄湖大闸蟹”的真正品质，不要顶着老祖宗的光环坐吃山空。

壹周一菜

大闸蟹

文 / 若丹



- B10 食物语
中山蛇宴
- B12 吃遍中国
沪部巷一碗热干面的温暖
- B13 饕餮四海
向加泰罗尼亚美食主义致敬
- B14 酒旗茶炉
茶之水的故事
- B15 调味金指
啤酒可“美化”食物