

国人饮茶，向来都很看重煮茶之水。称“器为茶之父，水为茶之母。”张大复在《梅花草堂笔谈》中说：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”可见，饮茶，择水、辨水，很为重要。

在古人辨水中，至今仍然流传着两个这样的故事。

进士出身的张又新，对茶事颇有研究，他的《煎茶水记》中，引述了楚僧的《煮茶记》中记载的这样一个故事。

唐代宗时期，湖州刺史李季卿在赴任时路过扬州，偶与陆羽相逢。那时，陆已是人们公认的茶神，李很倾慕陆，便邀请陆一起到扬子江驿站吃饭。席间，李说，陆君善茶，已是天下闻名，扬子江之水，也是天下闻名，今天“二名”相聚，可谓千载难逢，岂能虚度？于是，他命随军中的一位可信之士带瓶坐船去取南零之水。陆羽不想扫兴，也备好煎茶器具，等候水至。没多久，军士取来水。陆羽用勺取水，看了下后便用勺扬了扬说，此水虽是江水，但却不是南零之水，应该

茶里茶外

茶之水的故事

文 / 心田



是临岸的江水。李季卿看了军士一眼，军士急说，此水是我划船取来的，有多人看见我取水呢。不少人也为军士作证。陆羽没接话，默默地将瓶水倒出，倒至一半时忽然停住，又用勺取水扬了扬说，这才是南零之水呢。取水军士惊骇，下跪说，其实我的确是取了南零之水，可船行回时摇晃得厉害，瓶里的水

洒了一半，我怕您嫌水少，于是就在江岸边将水盛满。您的鉴别力真神，不愧为茶神。

李季卿与宾从数十人目睹陆羽如此神功，人人都大为骇愕。

在古人辨水之中，还流传着王安石与苏东坡的故事。

话说苏东坡从黄州回京待聘。行前，他突然想起相爷王安石托他

带些三峡中的中峡水回来煮茶。于是，他特地准备了瓷器。船行至三峡时，苏东坡见两岸美景无比，就思考着作一篇《三峡赋》，由于结构欠佳，他写不下去。加上连日劳累，不觉睡去。因苦苦构思写文章，苏东坡忘了叫人在中峡打水。当他醒来时，船已过了中峡，行至下峡。苏东坡即吩咐船家，将船开回中峡，他要取中峡之水。船家说，老爷，三峡相连，水如瀑布，船如箭发，若回船便是逆水行驶，用力甚难，且又只能日行数里啊。苏东坡自知困难重重，便问，此处可否停船，有居民否？船家说，船至归峡，山水之势渐平，没多远，就有市井街道。苏东坡停船后，对船家说，你上岸去看有年长知事的居民，唤一个上来，不要声张。船家领命，上岸没多久，就带一个老者上船，苏东坡问，三峡相连，并无阻隔，上峡流于中峡，中峡流于下峡，日夜不断，一样的水，

难分好歹。苏东坡暗觉有理，于是叫手下将下峡之水，满满地汲了一瓮，用柔皮纸封固继续上路。

苏东坡一回到京城，就带着那瓮蜀水去见相爷王安石。相爷见苏东坡带来蜀水，很是高兴，亲自以衣袖拂尘，打开纸封。命童儿茶灶生火，并取白定碗一只，投阳羡茶一撮于碗里。待水煮至起蟹眼，急取起倾入。其茶色半晌方见。相爷问，此水何处取来？苏东坡说，巫峡。相爷说，真是中峡之水？苏东坡说，正是。相爷说，又来欺老子了，此水乃下峡之水，如何假名中峡？苏东坡大惊，急速说老者之言，说三峡相连，一样的水，晚生误听了，实是取了下峡之水，老太师何以辨之？相爷说，这三峡之水，出于《水经补注》。上峡水性太急，下峡水性太缓，惟中峡缓急相伴。太医乃名医，知老夫乃中脘变症，故用中峡水引经。此水煮阳羡茶，上峡味浓，下峡味淡，中峡浓淡之间。今见茶色半晌方见，故知是下峡之水。

苏东坡想不到相爷的茶艺如此之高，只好认错谢罪。

微 黑快感

一壶浊酒喜相逢

文 / 大伟



不敢肯定我是什么时候开始喝酒的，第一口酒是什么时候喝的，记得清楚的是馋酒大约在十岁，那时候对酒就有特殊喜好。小的时候和绝大部分人家一样，我家的家境也不好，家里通常就没有酒，那时候酒算是奢侈品，另外我父亲也不喜欢喝酒。记得有一次无意间在一个木箱子里发现了一瓶葡萄酒，鬼鬼祟祟打开咕咚两口，谁知原来是小磨油！恶心得我以后有十几年没吃过那东西。

没有酒还想喝，就要充分发挥想象力创造条件喝上酒，无非是蹭酒喝，在蹭字上下功夫。蹭过不少次，有时候也卖出些什么换，比如和一个同学打得火热，丑恶目的之一是喝他爸爸的酒；比如拿自己心爱的弹弓从一个同学那里换来两块烧酒。最经典的是一次同学有机会偷偷灌些酒给我，可我没有容器，急得没办法把自家一个不用的醋壶洗巴洗巴灌了一壶，足有四两！可那味道实在是太差，醋壶没刷净，一股子醋味。

有些人平时很沉闷无趣，一旦酒到二八板，就会像换了一个人，变得风趣活泼。我有一个同事，平时三棍子打不出一个屁，酒到了量话就

饮 食书签

枸杞茶：枸杞子含有丰富的β胡萝卜素，维生素B1、维生素C、钙、铁，具有补肝、益肾、明目的作用。不管是泡茶或是当零食来吃，对眼睛酸涩、疲劳、近视加深等问题都有很大缓解。

绿茶：是近几年来最为人们所津津乐道的养生饮品，因为其中含强效的抗氧化剂儿茶素以及维生素C，不但可以清除体内的自由基，还能使副肾皮质分泌出对抗紧张压力的荷尔蒙。当然绿茶中所含的少量咖啡因会刺激中枢神经，最好在白天饮用以免影响睡眠。

决明子茶：决明子有清热、明目、补脑髓、镇肝气、益筋骨的作用，便秘的人在晚餐后饮用，对治疗便秘很有效果。



休闲时光

爱上阳光曲奇饼干

文 / 蓝调莎



天气不再那么炎热，下午茶的场地又可以移到户外了。自己的花园虽然小，但由于酷爱生态，花在上面功夫不少。因此，坐在由草地、大树、花坛、鱼塘、小喷泉组成的门前户外，非常舒坦与感恩。

眼下花坛石阶上，头排二排是头颈细细、花瓣随风摇曳的玫红、洋红

和白色波斯菊，末排是白色牵牛花与红色金鱼草。

在通往户外玻璃门的两旁，上排是两大盆盛开着大碗碗口般花朵的玫红绣球，下排是两盆盆从春

天一直开到秋天的浅红色天竺葵。

花园围栏上，蔷薇正启开着第

二次笑脸。北面地里，草莓结出的甜熟浆果，已给小鸟啄尽；然后，它们又飞向葡萄架，一只只小嘴巴每

天唧唧唧唧地，翻遍上下，催促葡萄快点熟。

南面泥土里，翻滚着蚯蚓与蹦跳着买来时还是蝌蚪的青蛙，有机蔬菜色拉的主角：生菜、黄瓜、欧芹和圣女果正长势良好。

围栏间缝里，黄瓜、南瓜与丝瓜正往

上攀出绿色的藤蔓……

户外下午茶，面对花园景色，可以围坐在本白色遮阳伞下，也可以与阳光亲密接触。当户外光线驱除掉一些肌肤平时在电脑和书本前形

成的苍白后，此刻，人感到一种无与伦比的享受。当人的骨子里多注入阳光成分后，走进社交圈，因心态健康和类型阳光，走到各处都受欢迎。

与朋友同乐或一人独处时，都可以在户外下午茶。坐在铸铁椅子上，桌上放着喜欢的饮品。人多时，或者拿出茶具冲泡普洱茶，或者现榨西瓜汁，茶点就配自制曲奇饼。将牛油、面粉、白糖、奶粉与鸡蛋混合打发后，加上葡萄干拌匀，在烤盘上用模具做好曲奇饼样，放进预热的烤箱里烤20分钟，即可告成。

有温度的葡萄干曲奇，因里面一粒一粒烤硬的葡萄干，咬在嘴里，很有嚼头。如与经典的蓝罐曲奇放在一起，因自制的曲奇刚新鲜出炉，且不加防腐剂，一点都不会逊色于其。它在朋友中受欢迎程度往往要超过后者。

月饼牛奶真果粒中秋绝配新吃法

文 / 吕争



中秋赏月吃月饼，常以清茶相伴。而今饮品众多，如何吃出美味和营养，这就是味蕾调和之艺术了。其实，人们在日常生活中，只要稍加留意，就能很好地调配出健康美味的食品。今年由新民晚报联手“杏花楼”热销的四款月饼配以“蒙牛乳业”研制的四款真果粒牛奶饮品，真可谓是今年中秋最时尚的搭配吃法。

家常月饼有豆沙、莲蓉、绿豆蓉和椰蓉等，而牛奶属常温液态，边品月饼边喝牛奶，确实是营养+美味的最佳味道。由蒙牛乳业研发的真果粒，是全球首款含有可嚼果粒的新一代常温牛奶饮品。它有“黄桃、芦荟、椰果和草莓四款口味。代表了牛奶在美丽、时尚和营养方面的差异化创新。今年中秋的新口味新时尚绝配吃法：月饼+真果粒饮品。

第一口味 绿豆蓉月饼+芦荟真果粒

绿豆蓉月饼口味细腻，口感清淡，营养丰富，是月饼中口味较为素雅的一款。吃的时候若配上清香淡醇的芦荟真果粒，口感爽中见爽。我国明朝的李时珍编著的《本草纲目》，对芦荟作了较为详细的考证。被誉为“不需医生”。不仅在药用方面有着奇特疗效，而且是美容佳品。绿豆清火解毒，咬上一块绿豆蓉月饼，轻轻吸上一口芦荟真果粒，能起到很好的口感调味作用。

第二口味 豆沙月饼+黄桃真果粒

豆沙月饼可谓众人皆爱，老少皆宜。细细微甜的豆沙在口中慢嚼，清纯微香，而黄桃真果粒具不溶质，黏核，味甜酸的性质，质细而致密，喝上奶香醇厚的黄桃真果粒，口感舒适，满嘴异香，不忍离口。

第三口味 莲蓉月饼+草莓真果粒

莲蓉月饼清爽滑润，香糯清淡。草莓果粒鲜嫩多汁、郁香酸甜、风味独特。草莓及其制品更是孕妇和老年人不可多得的保健食品。若配上草莓真果粒独特的香浓味美，令舌尖回味无比。

第四口味 椰芸月饼+椰果真果粒

高纤维椰果是一种多糖类纤维素，对有机毒物有吸附作用，它有调节血糖值效果，抑制胰高血糖素分泌，预防糖尿病，防止肥胖，降低血压之功能。而椰芸月饼的口感很纯，清新淡雅，沁人心脾，甜甜的，糯糯的口感配上同味椰果真果粒，干湿相配，真的叫好吃。

吃月饼的口味和感觉，个人各异。但搭配出可口美味，吃起来实是一种口福，年年中秋尝月饼，今年的新绝配吃法您不妨试试。

『电脑族』该喝什么？

文 / 韩新华