



坐落于襄阳路上的大可堂普洱会所的元素就是上海的元素,中西合璧却不失个性,看似并无联系的内容在这里反倒成功地进行了融合,和谐而不腻味,高贵而无粉饰。

这座建筑始建于 1933 年,法国设计师的佳作,典型的西洋风格。今天,老洋房因普洱茶和丰富的茶文化重焕光彩,成为了大可堂汇聚智者雅士的殿堂。

茶文化、书画文化、紫砂器文化、石文化等多种中国传统文

化在大可堂普洱会所交相辉映,为八方来客营造出静谧雅致的休憩氛围。彩云之南的陈年普洱茶、历史悠久的老建筑、老家具、古壶古器融为一体,展现了时光艺术的不朽魅力。

古风习习,茶香四溢,避繁华于深巷,享幽静于当世,是心灵的驿站。

上大图为易武厅(会所大堂)

中国的茶馆略当于欧美的咖啡馆。所谓“略当”之“略”,在于中国茶馆讲究的是“群体”,欧美咖啡馆则更多地注重“个体”。中国茶客一般喜欢凑在一起喝茶,西方人一般偏好枯坐独饮。中国人性喜热闹、西方人性喜清静的特点,就在这点上分野得很清楚了。

但无论是喝茶还是喝咖啡,其终极意义均不在解渴,而在休闲。一个人一闲,难免要“胡思乱想”,发表为文章,发表于嘴巴,便是舆论。所以,茶馆或咖啡馆,向来是社情民意的聚集之地,其中尤以茶馆为甚。在国民党统治时期,茶馆多是“莫谈国事”之警告,实在是“有的放矢”。文艺家们之所以乐以茶馆、咖啡馆为题材内容,看中的正是茶馆、咖啡馆作为载体透露出的人情世故和政治风云。沙汀的《在其香居茶馆》是

红泥小炉 茶馆

文 / 西坡

代表作之一,老舍的《茶馆》就更不用说了。

“早上皮包水,晚上水包皮。”这是扬州人日常生活的形象写照,“早上皮包水”,即到茶馆喝茶,可以想见该地茶馆之盛。其实江南一带,若说有什么东西蔚成为大观的,非茶馆不可。我少时,上海地区除标榜“茶馆”者,还有极多的“隐形茶馆”:散落于大街小巷的“老虎灶”(卖开水的小店),通常就是微型茶馆,几只方桌,几只茶壶,几只杯子,就是全副家当,惠而不费,极受老茶客欢迎。此种景观大致在上世纪九十年代逐渐退出,取

而代之的是所谓新式茶坊,在那儿撑市面的,已全是青年人了。

苏浙向来是茶馆茶事繁荣的地方。据说在清代杭州城已有大小茶馆八百多家。那时的乡镇,比如太仓的璜泾镇,全镇居民只有数千家,而茶馆就有数百家。

说到茶馆,不能不提四川。比如成都、重庆一带,茶馆星罗棋布,茶馆不仅是休闲场所,也是工作场所。四川人以摆龙门阵名闻天下,这“龙门阵”就是在茶馆里摆的。四川茶馆里还有一种专门的吃法叫“吃讲茶”,实际上是借喝茶调解仲裁各种人与人之间的纠纷。抗战时期,有的人流离失所,到茶馆叫一壶茶,就可在躺椅上睡一觉,天亮走人。这是何等人性化的生意啊!

北京也是茶馆盛行的大户,但它有个特点,就是茶馆与

戏园合而为一,戏园往往又称茶园。包世臣《都剧赋序》记载,嘉庆年间北京的戏园即有“其开座卖剧者名茶园”的说法。梅兰芳曾回忆说:“最早的戏馆统称茶园,是朋友聚会喝茶谈话的地方,看戏不过是附带性质。”在上海,书场和茶馆也是融合的。所以有人说,“戏曲是茶汁浇灌起来的一门艺术”,一点不错。

茶馆是民间的宠儿,因为它的根是深植于民间的。然而,随着社会富裕程度的高涨,适合不同消费层次的茶馆应运而生。我见识过非常简陋的一开间门面的茶馆,也惊讶于花园洋房式的豪华茶馆,但人们并没有因为场馆档次的高下而改变各取所需、各得其所的消费理念。这是值得高兴的事情。人们对于茶和休闲的认识达到了化境,它是一种标志。



会所外观



倚邦厅



攸乐厅

前天晚上 9 时多,在杨浦区一条小马路上有家绍兴特色的小饭店里,遇到解放日报编辑金耀先。我们相识二十载,因皆为好酒之徒,为喝酒彼此曾留下许多嬉笑之事。我住市区西南,偶来杨浦办事,夜深腹饥,找店果腹,竟遇好友,十分惊喜。与他同坐的居庆培君,亦是老友,多日未见,更是欣喜。诧异他们为何来此店吃饭,答曰:这里酒好!我一看,靠墙放着一长溜原鬯黄酒,食客买多少,店家当场用大、小吊来沽。

他们诚邀我同尝,我当然坐下,只是言明:因开车,只吃菜,不喝酒。老友理解,但对于黄酒的话匣子却打开

壹周一菜 说黄酒

文 / 若丹

了。金君是品酒好手,他对眼下一层出不穷眼花缭乱的各种时尚黄酒叹息不止,对多少年“陈”的叫法更是深恶痛绝。近年来打着各种新名号的黄酒,大多在甜字上做文章,辅之以“五年陈”以上,甚至“三十年陈”的高龄,将黄酒打造成一种“商务”酒。

然而,真正喜喝黄酒者,对此类“甜酒”往往是不屑一顾的。可我们的“新派黄酒”的

经营者,他们对喜喝黄酒者往往也是不屑一顾的。靠着几个所谓的“策划营销专家”,选择一款以所谓商务客人为目标客户的时尚黄酒,我看寿命是不会太长的。

眼下螃蟹渐肥,是开始喝黄酒的时候了。对市场以上“花雕”、“金雕”、“太雕”等为主的时尚黄酒,要谈重振黄酒,难也。毛照显是上海黄酒界的泰斗级人物,近年来为振兴黄酒积极奔走。吾等后辈想请教老先生:将甜葡萄原汁发酵酿成干红、干白葡萄酒,和在酒中加入蜂蜜、砂糖等制成“老少咸宜”的时尚黄酒,哪个生命力更大?振兴黄酒,急功近利不得!

- B10 美食物语
京城觅食
- B11 优游食林
走火入魔的江湖炭烤鱼
- B12 饕餮四海
墨尔本美食的鲜活印记