

酒边巡按



茶里茶外

由于酷爱喝普洱茶，近年来不仅自己喝，还带动一些对普洱茶有兴趣的朋友一起喝，后来索性在峨山路浦东南路口开了家茶馆，取名“易品轩”。为此特地请陈佩秋老先生题写了店名。那副古人赞美普洱茶的妙对“香于九畹芳兰气，幽如三秋皓月轮”，则由周慧珺先生书写。

既然开茶馆，就得有些镇店之物。记得2年前台湾朋友曾送我几包“千两茶”，喝了以后印象深刻。他说过早年曾收过5支“千两茶”，于是问他，能否转让1支给我？他问我是想喝还是别有用途，我告知他要开茶馆的计划。他沉思片刻后问我是否知道这支茶现在的价值。我说不知道，他说网上曾有人出价10万欧元，吓我一跳，心想：这么贵的东西不要也罢。谁知第二天他来电说，既然你开茶馆，我就给你1支，是否转让，以后再说。据他估计，这么完整保存的“千两茶”内地可能已没有，就算是给内地茶人作点贡献吧。我真是大喜过望。

“千两茶”又名“花卷茶”，是清朝末代及民国初年著名的“黑茶”，产于湘西山区，每支高约150厘米，粗20厘米。按老秤的算法，重一千两，约合30公斤。过去交通困难，运输不便，该茶用手工紧压成形后，再包上竹叶、棕榈及竹条，像段树干，以便于捆绑在骡马背上长途运输。上世纪50年代中期，湘西一带公路开通，“千两茶”基本上停产，工艺也失传。“文革”后有人仿制少量重约三百两、短小无包装的“千两茶”，但无论外形、茶质都相去甚远。

台湾茶友的感情，让有缘的茶友可品鉴这一绝佳佳品。

2004年份红酒状态

2003年法国的夏天热得惊人。炎热的夏季令葡萄早熟，也造就了一个好坏分明的年份，佳者极佳，劣者不堪。但从价格而言，波尔多的佳者，不太理性。

一般来说，一个极度失常的夏季，会带来一个理想的春天，清凉而干爽，令红酒产量大增。不过在追求完美的红酒世界，高产量不代表高品质。2004年的夏天比2003年差了10摄氏度，但都在波尔多的平均温度之内，算够热的。在这样的天气里长成的红葡萄，都有深紫色的皮、成熟的果味、强劲的丹宁，加上适度的酒精和美妙的酸度，葡萄酒的四大要素有了，但是否制得出美味红酒，还得看酿造的过程。

波尔多红的问题不在品质，而在价格。在欧元兑美元如此强劲之际，2003年的波尔多红乏人问津，而2004年的波尔多新酒 En Premier 只有一条出路——大削价，所以2004年4月到6月这个购酒季

节，不去法国试酒，是很可惜的。

根据红酒专家贾尼丝·罗宾逊的观点，五大酒庄中，以玛高、Latour为第一级，Haut Brion、Lafite 和 Mouton 为第二级，而理鹏、Latour 二房的 Les Forts 和玛高二房的 Pavillon Rouge 则列入第三级。价格方面，超级老二的 Guraud Larose 卖30美元，Moulis 的 Chasse- Spleen 卖20美元，Citran 只卖11美元，都是税前价格。在巴黎提货加19.6%，出口回香港要加80%。

2004年的波尔多红被认为是一个“困难”的年份，因为在夏季没有好好“打理”的葡萄会产量过多，而水准降低。但红酒中的丹宁成分最特别。好的丹宁可以代替酸度而令红酒更美味。红酒狂热者大可抽空到波尔多，既试酒，又可一尝当地美食，何乐而不为？

到波尔多酒区，人们常到梅铎“心脏”的 Pauillac。此处最有名的酒店当然是由靚次伯主人 Jean



張建雄

Michel Cazes 所主理的 Cordeillan Bages 酒店。此店主人是 Lynch Bages、Haut Bages Averous 和 Les Ormes de Pez 的主人，红酒不会待薄；里面2家餐厅 Le Chapon Fin 和 Cordeillan Bages 都是米其林星级。

在 Cordeillan Bages 酒店居住，除了有2个米其林晚宴外，还有三场法国料理表演。此外，参观店主所经营的酒庄，午餐时还有酒农送酒来让大家试酒，这也是入住者的待遇之一。

壶或浓或淡的茶，在品味茶意中去品味一种人生，未必不是一件超脱的事。只是这样心意入禅，怕有些刻意的嫌疑。

而此时，在无味之品饮里，也许真的是能参出禅茶的真谛，又怕是在蓦然回首中顿悟了。

在禅文化中最有影响力的经典故事，就是“赵州茶”，古时候的赵州禅师，对于苦心参禅的学生总是苦口婆心地借茶说法，让学生自己“吃茶去”；又有刘琨《与儿子兖州刺史演书》：“吾体中烦闷，恒假真茶，汝可致之。”可见，茶对于人类不仅是饮品，早已演绎成人类净悟心灵的一种象征。

平常的水放入几片茶叶便成了茶水，一样平常的茶水融进了信仰文化，就有了不同的寓意，成了一种精神的象征。其实，心若真的超脱顿悟，就可以任何形式放松，就像跛足道人对甄士隐所说“好”便是“了”，“了”便是“好”。

身在红尘，多有牵挂。茶叶能唤起诸多心情，更何况是那个相约再来的人呢？

茶与人生

品茶心语

文 / 邓海平



杯有清新甘味，二杯有的人生苦味，三杯有老年涩味。”

以茶入禅，以禅伴茶，也是体味人生一种象征形式而已。在无法躲避人生得失的一些纷扰时，沏上一

咖啡情结

煮咖啡

文 / 寅俊

省。据说全世界的咖啡研磨机多半在台湾地区制造。

咖啡豆有了，咖啡研磨机有了，就缺煮咖啡的机器了。

你说咖啡豆不吃也罢，浪费掉或送人还成；咖啡研磨机不操作，作为装饰品看看也好，可这煮咖啡的机器如果买回来后不常用，明摆着不是添乱吗？买与不买，心里有点犹豫。正巧，过了几天，太太单位里搞联欢活动，她抽到的奖，正是

一架咖啡机。

好了，东西齐全，那就上马吧。取豆，研磨，烧煮，忙得开心。倒上一杯，抿一口，味道好极了……

那些天，尽管家里有不少速溶咖啡，但我无暇一瞥，而是忙着煮咖啡。由衷的体会是，劳动不仅光荣，还有趣味，这是“速溶”办不到的；更重要的是，煮咖啡时满屋子的咖啡香，经久不散，实在是一大享受。

戏曲中的酒

文／周明

酒在中国戏曲中是不可缺少的元素，饮酒与吃饭几乎是同义词。用酒或醉酒作为剧中主要情节的戏数不胜数，如《贵妃醉酒》《醉打山门》《醉打蒋门神》《武松打虎》《监酒令》《刘伶醉酒》《斩黄袍》《打金枝》《太白醉写》《浔阳楼》《温酒斩华雄》《青梅煮酒论英雄》《酒丐》《薛刚大闹花灯》等等。

酒能使人兴奋、愉快、增加勇气，也能给人造成痛苦和灾祸。但在戏曲中，更多的情节是酒给人带来灾祸和悲剧。《薛刚反唐》就是典型的因酒肇祸的剧目。因醉酒而误事，酿成不可弥补的憾恨的戏也很多。汉光武帝刘秀、宋太祖赵匡胤在历史上还算是开明的君主，但在《打金枝》和《斩黄袍》中，把他们都描写成杀戮功臣的昏君，原因就是喝醉了酒，失去理性，犯下了不可饶恕的错误。

由于喝醉了会失去理智、昏迷不醒，于是就出现了许多将人灌醉而生发的戏剧情节。如昆曲《贞娥刺虎》《渔家乐》（亦名《金钉刺梁冀》）及京剧《望江亭》《审头刺汤》《青霜剑》等剧中均有这类情节。

有些戏虽然不是以饮酒、醉酒作为贯穿全剧的主要情节，但却是剧中某一片断中的一个关键性的细节。例如《西厢记》中崔老夫人悔婚，请张生赴宴，强迫莺莺以“兄妹”身份向张生敬酒；《草船借箭》中诸葛亮与鲁肃在船中共饮时，两个人完全不同的表演；《杨门女将》中，寿堂变灵堂，余太君以酒酹地，祭奠杨宗保时的悲壮场面等。此外，《白蛇传》中白素贞饮了雄黄酒，现出原形以致引出“惊变”“盗草”“金山寺”“断桥”“合钵”等一系列悲剧性的情节。可以说，如果没有酒，也许就没有如此丰富的戏曲情节了。

王鴨

上海徐汇店:天钥桥路20号二楼
021-64649169 64647396
上海虹口店:四川北路2002弄17号三楼
021-65876917 65876927
上海虹桥店:崑山关路85号一楼
021-62782351 62783957
上海江宁店:江宁路77号一楼
021-62711717 62675607
上海杨浦店:四平路2500号东方商厦七楼
021-55057617 55057615
上海普陀店:兰溪路125号曹杨影城四楼
021-62168387 62572190
上海闵行店:沪闵路7388号南方商城五楼
021-64126777 64123477
上海安亭店:新源路569-571号
021-69571778 69571779
上海青浦店:公园路458号凯特利广场五楼
021-69726177 69726176

统一预定
中心电话 62997777

新雅

半制成品菜肴

☎ 63517788

福雅堂茶館

揚州飯店

吃蟹好地方

地址: 錦豐中街345号
电话: 633225265
地址: 瑞金二路108号
电话: 24020333
地址: 嘉善北路10号
电话: 54093223
地址: 崑山路702号
电话: 58775517

天天漁莊

阳澄湖大闸蟹

地址: 福州路343号
电话: 63553777

杏花樓

地址: 福州路343号
电话: 63553777

MABROG TEA

瑪勃活可

——錫兰红茶御膳版

上海安亭店:新源路569-571号
电话: 021-63212282