

<<雅室品茗>>

图书基本信息

书名：<<雅室品茗>>

13位ISBN编号：9787208067554

10位ISBN编号：7208067554

出版时间：2007-3

出版时间：上海人民

作者：徐传宏

页数：263

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;雅室品茗&gt;&gt;

## 前言

茶文化的产生、形成和发展经历了漫长的岁月。

茶文化现象最直观、最富有生气、最有代表性的场所，就是寻常百姓所熟悉和感兴趣的茶馆。

我们赞同一位青年学者的见解：“茶馆化”是茶文化的重要组成部分，同时，它又是茶文化的重要载体。

人们通过它感受到的，不仅是由茶特有的色香味诱发出的回归自然的情趣，而且还有与百姓生活千丝万缕联系的丰富蕴涵。

茶馆是一本读不厌的书，是茶文化的知识库，始终发散着中国文化悠久而清新的生活气息。

它已成为传播文化、涵养人的情趣、提升文化品位的好地方。

要追求茶文化的最高境界“淡泊明志、宁静致远”，请到茶馆来。

由于历史的演变和地域的差异，茶馆素有各种名称，如茶肆、茶寮、茶社、茶室、茶居、茶亭、茶楼、茶坊、茶园、茶厅等。

本书所谓的“雅室”，是对营业性茶馆和居家茶室的一种泛称。

当代茶馆主要有“传统型”、“现代型”和“综合型”三种类型。

传统型茶馆中又有中国古典式、现代仿古式、近代城厢式、水乡古镇式之别。

现代仿古式中又有宫廷式、厅堂式、书斋式、庭院式的区分。

现代型茶馆包括茶艺馆、红茶坊、自助式茶楼等时尚新潮类。

综合式茶馆指在茶馆的组合中同时分别设有陶吧、布吧、和式、韩式、欧式以及其他多种茶室形式的茶馆类型。

茶馆的设计风格不仅是其品位和文化的反映，也决定了其功能和经营的独特定位。

随着现代茶文化的发展，茶馆的风格也越来越趋于多元化。

各种特色鲜明的茶馆，既有不同韵味的各色乡土式茶馆，也有把户外美景引入室内的庭院式茶馆，还有带着浓郁异乡特色的异国风情式茶馆。

此外，还有众多结合了古典与现代、娱乐与休闲的时尚茶艺馆……茶馆，是中华大地上的一道靓丽的风景线。

这道风景线，是传统文明和现代文明的交汇，是东西文化的融合。

它显现了中华茶文化深厚的历史底蕴，也折射了中华民族容纳吸收一切文化元素的博大襟怀和与时俱进的审美情趣。

茶馆的建筑多姿多彩，它是文化的象征。

位于上海老城隍庙的百年老茶楼湖心亭，几经岁月沧桑，仍保留明清风格，飞檐斗拱，红柱青瓦，精雕细刻，古色古香。

坐在楼上，品一壶香茶，看荷花池一泓碧水，九曲长桥，人流如潮，风光旖旎。

来到水乡朱家角，小桥古街旁就是一座凭轩临水的黑瓦白墙江南民居式的老茶楼。

如果说，不同风格的茶楼建筑是她的外观标志，那么，茶楼的内部装饰就是她的个性特征。

或花木扶疏，或有小桥流水。

大厅典雅宽敞，小室玲珑雅致。

墙上字画和木质桌椅相得益彰。

茶馆的氛围也是一种文化的展现。

收集来的古代木雕、砖刻、石雕和庄严的佛像，让你在健康的品饮中汲取古文化的精粹。

古色古香的红木桌椅、散发山野香气的藤竹茶几、琴棋书画和清瓶紫砂的点缀，或素朴，或富丽，或飘逸，或沉静。

多宝架隔开的小间是欣赏文房四宝的雅席；古典乐曲的旋律和茶的袅袅清香，把品茶者引入到一种高雅的境界。

京剧、评弹的清唱、江南丝竹的清韵，在静夜清泉中增添了刚劲和温柔。

异国情调的日式茶室，追宗溯源，又回到了中国。

受到青年人欢迎的红茶坊、欧式茶座、陶吧，也以别致的风韵，让他们品味到茶文化的多元和人生的

## &lt;&lt;雅室品茗&gt;&gt;

多彩。

所谓“家庭茶室”是指在家中自行设计的一处品茗会友之地。

随着茶文化的普及和居住条件的改善，在家中布置一个雅致的茶室已不是一件难事。

不要以为，只有足够大的居住面积才可以打造茶室。

只要你喜欢，客厅、餐厅、书房、阳台都能成为茶文化的雅室。

一个茶几，几把坐椅，便是家中的品饮场所。

不需豪华的陈设，不需高档的茶具，不需名贵的茶叶，也不一定有名泉佳水，或一人独饮，或与家人、宾朋共席，一同品饮精心泡制的香茗，以茶为媒，叙亲情，叙友情，感受生活的平和，享受天伦之乐和人间的真情。

这正是人们追求的天下和谐的生活情趣。

在品茗中感受“淡泊明志、宁静致远”的人生哲理，那才是生活的真趣。

本书由“宜茶之境”、“赏茶之趣”、“品茶之雅”等三个篇章组成，分别介绍历代茶馆的形成、发展和演变；现代茶馆的风格、类型和特色；当代家庭茶室文化氛围和形式的营造。

本书选用我国各地有代表性的茶馆近200家，尤其是以北京、上海、杭州、成都、广州等城市的茶馆作为实例，对其历史、演变、风格、特色，作简要的介绍。

我们期望本书能作为读者朋友选择茶馆的指南；成为茶文化爱好者鉴赏茶馆文化的顾问；能为茶馆经营者和家庭茶室设计者提供一些借鉴。

本书在撰写过程中，除了选用我们自己积累的资料外，又参阅了众多专家、学者的专著、论文，并吸纳了他们的研究成果，在此一并表示感谢。

徐传宏同志主要担负了本书的撰写工作。

我由于眼疾，只能给予必要的有限的协助。

此外，本书在撰写过程中还得到了上海市茶叶学会的支持。

为本书提供或拍摄图片的除了杭州的阮浩耕、王建荣先生之外，还有上海的武建国、宋伟华、徐竞等茶界好友，值本书出版的机会向他们致以由衷的谢意。

由于时间仓促，加上我们的水平有限，本书可能有疏漏和错误之处，敬请读者批评指正，以便于本书再版时修改、充实。

## <<雅室品茗>>

### 内容概要

本书由“宜茶之境”、“赏茶之趣”、“品茶之雅”等三个篇章组成，分别介绍历代茶馆的形成、发展和演变；现代茶馆的风格、类型和特色；当代家庭茶室文化氛围和形式的营造。



## &lt;&lt;雅室品茗&gt;&gt;

## 章节摘录

合肥的茶馆合肥地处江淮之间、安徽腹地。

合肥，古称庐州。

早在夏商时期，境内居住的“淮夷族”人，已经是人类早期文明的部落群体。

春秋时期，境内在政治、经济、文化等方面的发展状况，“皆胜淮左”。

西汉时，合肥置县。

东汉光武帝改合肥县为合肥侯国。

三国时期，合肥曾为魏国重镇，兵家必争之地。

吴魏曾数战于此，以致使这块土地成为著名的古战场。

明、清设府，辖庐江、巢湖等地。

安徽是中国的重要茶区之一。

清末民初，合肥的茶馆业也是比较兴旺的。

茶馆，是合肥人对供公众喝茶店的俗称。

其实，这类店的店名是没有一家有馆字的，它们的店名绝大多数是带有“园”和“楼”字，如西大街的奇胜园(井梧巷口东侧)，前大街的春华园(今长江路范巷口西北角)，雅叙园(今江淮大戏院对面)，北门大街的拱长园(今宿州路第三中学附近)，西大街的大雅楼(今井梧巷口)，后大街的万华楼(今安庆路上)，鸿运楼、会宾楼(今安庆路与徽州路交叉口的西北角)，东门大街的新华楼，佛照楼(今淮河路含山路口西侧)以及大东门外坝上街的德观楼。

只有三孝口西的茶馆，先有“西鸿盛”，后有“聚兴和”等。

合肥的茶馆与北京、天津、上海、四川等地的不同。

合肥的茶馆备有桌、凳、茶具，但通常由顾客自带茶叶。

茶馆只供应顾客沏茶用的开水。

茶馆为客人供应沏茶的开水，却不是茶馆的主业。

它的主要经营项目是上午早市的各种油炸早点、馄饨、面条，下午的各种荤素蒸包和应时饭菜，承办各种宴席。

合肥的茶馆讲究水质，大都雇人从东门大河或卫衙大关挑来，倒进一人多深一米多口径的大缸内，用明矾沉淀，再用烧红的木炭杀味，随着“滋滋”的声响，清澈见底的河水一点怪味儿也没有了，这样的河水泡茶才上色，入口方甘醇。

高档茶楼里使用的是流光溢彩的金边茶碗，大众化的茶馆使用的是蓝白相间的粗瓷茶盅。

茶碗中或茶盅里碧玉般的茶水是令人称羨的。

合肥茶馆的收费，是先吃后付钱。

顾客喝茶，按每人每次收水费。

所谓每次，是不论顾客喝多少壶水，都以进来喝茶到离开茶馆为一次。

各种点心，每一瓷碟内配放五件，由跑堂(即服务员)湍置到顾客所坐的桌上，不论桌上放有多少碟点心，均以顾客吃掉的数量来收钱。

即使顾客不吃一样点心，跑堂也不得有任何不满。

茶馆为了招揽生意争顾客，便随到随吃，先吃后付钱。

即使一时经济拮据的老顾客，也可以挂账赊欠，等到月末或一年三节还账。

在茶馆所处的周边，相继开出一些炒货店和五洋杂货铺。

他们经营传统的土特产和风味小吃，诸如芝麻糖饼、欢团、杠糖、哈哈豆和蛤蟆酥等，便于上茶馆的人近水楼台先得月，同时茶馆也做活了自己的生意。

茶馆的早点精工细作，用料考究。

狮子头讲个炸酥透心，从桌上跌下来要碎；油香包的糖要多，牙一咬糖直滋；午时的菜肴要新鲜，饺馅要用冷彻肌骨的“井花凉”水冰着，蔬菜均是当天赶早购来的时鲜，鱼虾要活蹦乱跳的，放在盆里养着。

不到正午，店里又忙着做起饭菜、包子的生意来。

## &lt;&lt;雅室品茗&gt;&gt;

来茶馆喝茶的一般有如下几种人：第一是专为喝茶而来的老顾客。

他们风雨无阻，每天下午必到，上午更不用说了。

这些老顾客来此喝茶，都会携带着自己饲养的心爱的小鸟，如画眉、百灵、绣眼、芙蓉、八哥等。

于是茶楼上下的屋檐和窗口都挂着许多精致的鸟笼。

每天上午，茶馆内一片人声鸟语。

这些老顾客并不是都吃茶馆的点心。

有的人只买小贩们挎着竹篮来茶馆兜售的五香炸蚕豆、椒盐油炸锅巴、五香花生米、采石茶干等小吃来就茶。

有的还自带各种酱菜、瓜子、糕点等食物。

店主对他们是上午讨厌，下午欢迎。

这是因为上午是茶馆一天中生意最繁忙的时候，茶馆的每张方桌，最多可坐八人，但彼此不相识的顾客，不同坐一张桌子。

这些老顾客，大多一、二人同坐一桌，由于他们专为喝茶而来，大多从清早喝到中午，又少吃或不吃点心，这就降低了茶座的使用率和周转率，减少了茶馆的早市营业额。

店主虽对其不满，却因其是老顾客而不便有所表示。

下午，茶馆的生意清淡，这些老顾客又来过茶瘾。

于是，茶馆内的数十张方桌中，有半数是上午来过的老茶客。

他们或聊天，或对弈，这就显得茶馆不冷清，所以店主很欢迎他们下午再来光顾。

第二是为某些民事诉讼或调解邻里纠纷而来。

诉讼的原被告请人来此研究对策，如何打赢官司，这些人都是舍得花钱的。

有的除吃点心还要点茶吃酒，因此，店主最欢迎他们。

第三是一些商人为洽谈生意而来。

生意人为了一桩买卖，往往拎瓶老酒，在馆内炒几个菜，边吃边喝，边比划，论质讨价，在相互干杯中达成交易；即使这次谈不成，也是生意不成仁义在。

第四是来娱乐喝闲茶的。

茶馆大多临街，多依家舍而设。

只需花上两角钱，便可不计时间的泡在茶馆里。

闲来无事，约二三知己，或谈古论今，或下棋打牌，或听唱大鼓书。

第五是来商议事情的。

他们大多是有些年纪的人，若家有婚丧嫁娶、置办家业等大事业，必邀几位老哥来此一聚，一壶清茶、一捧瓜子，窃窃私语的就把事情商量妥当了。

在铺满鹅卵石的老街上，街心是青石板的独轮车道，上面嵌着深深光滑的车辙印。

临街的茶馆星罗棋布，慕名光顾的茶客熙熙攘攘。

当年名气大的茶馆数东大街(今淮河路)坐南朝北的佛照楼及后大街(今安庆路)坐北朝南的会宾楼茶馆，它们骑巷而建，楼下曲曲弯弯的古巷通到小东门菜市场或县桥的南河沿。

茶馆的木楼梯终日响着囊囊的杂沓的脚步声，门首贴着“货真价实，童叟无欺”的招牌。

还有那各式对联，如“佳肴无肉亦可，雅谈离我难成”。

“尘虑一时静，清风两腋生”。

“只缘清香成清趣，全因浓酽有浓情”……顾客掀开厚重的门帘，早有满面春风伶牙俐齿的伙计迎上；在方桌旁坐定，热气腾腾的白铁壶帮你冲茶来了。

风雨沧桑，世事兴衰，多少年来，这些老茶馆究竟接纳了多少茶客，怕是无人能够说得清楚的。

那浓郁的乡情，亲昵的乡音，勾起老人们对合肥老茶馆的缕缕情思。





<<雅室品茗>>

编辑推荐

《雅室品茗》能作为读者朋友选择茶馆的指南；成为茶文化爱好者鉴赏茶馆文化的顾问；能为茶馆经营者和家庭茶室设计者提供一些借鉴。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>