

第三课 The Beijing Teahouse 北京的茶馆



补充文化知识材料

1. 中国的茶文化

中国人的生活离不开茶，茶被誉为“国饮”。俗话说，“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶”，这说明，茶不但是中国人生活中的必需品，而且“茶通六艺”，它与其他文化活动也密切相关，这就逐渐形成了灿烂夺目的茶文化，并成为中国传统文化的重要组成部分。

中国茶文化的核心是茶道。茶道包括两个内容：一是泡茶的技艺、规范和品饮方法；二是思想内涵，即通过饮茶陶冶情操、修身养性，把道德和行为规范寓于饮茶的活动之中。古代众多的茶道专著，尽管年代不同，流派不同，在泡饮技艺上却有一个共同点，即一切行为都是为反映茶的自然美，衬托茶的“鲜香甘醇”，绝不是单纯的表演。中国茶道讲究：

水：要用甘甜、洁净、清鲜的天然水。

茶具：要使用名贵优质茶具，如江西景德镇的白瓷、江苏宜兴的紫砂茶具等。

技术与方法：泡茶在茶叶用量、水温和冲泡时间上都有一定的要求，不同的茶有不同的冲泡技巧。如绿茶以沸水冲泡，清饮为主；红茶多用沸水冲泡或在茶汤中加牛奶、白糖后饮用；花茶用沸水稍凉再冲泡，以防香气散失。

汉族人的饮茶方式，有品茶和喝茶之分。大致说来，品茶重在意境，以品鉴茶的香气滋味、欣赏茶色茶形为目的。品茶时要细饮慢咽，注重精神享受。以清凉、消暑、解渴为目的喝茶。汉族人饮茶，大多是清饮，方法就是将茶直接用滚开水冲泡，不在茶中加入姜、椒、盐、糖之类佐料，保持茶的本色。很少数民族饮茶时会在茶中加入奶、盐、酥油等。

世界第一部茶叶专著为唐代陆羽的《茶经》，该书系统地总结了当时的茶叶采制和饮用经验，全面论述了有关茶叶的起源、生产、饮用等方面的知识，开中国茶道的先河。陆羽也被称为茶神、茶仙。

中国是茶叶大国，茶叶种类很多，最常见的有绿茶、花茶、红茶、白茶、乌龙茶、沱茶等。现在全国能够叫得出名的茶叶就有一千多种。最受人们喜爱的名茶有：杭州龙井、苏州碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾、六安瓜片、恩施玉露、白毫银针、茉莉花茶、武夷岩茶、安溪铁观音、普洱茶。

2. 北京的茶馆

在忙碌之后与三五个朋友相约一起，找一处环境清幽的茶馆，喝喝茶、聊聊天，真是一件无比舒适惬意的事情。历史上，喝茶一直是北京人生活中不可缺少的重要内容，北京的茶馆历来就种类繁多、功用齐全、文化氛围浓郁，汇集了全国各地茶馆的特色。在这些茶馆里会客、谈生意、下棋、听曲艺等，费用低廉，自由方便。

老北京的茶馆根据形式、功能的不同大致分为书茶馆、酒茶馆、清茶馆、棋茶馆、野茶馆五种。

书茶馆：人们来这种茶馆的目的，主要不是为了喝茶，而是要看艺人们的表演。在这里，人们可以听到、看到传统的曲艺节目（如评书、北京琴书等）。

酒茶馆又叫茶酒馆，顾名思义，这是可以饮酒的茶馆。这种茶馆规模很小，适宜于小型的聚会或请客。这种茶馆不预备菜，所以很多卖食品的小贩爱聚集在这种茶馆的门前兜售各色小菜。

清茶馆是专门卖清茶的地方。清茶馆里一般陈设比较简单，但十分雅致，喝茶所用的器具也极为讲究，大多用盖碗。人们在这里评论时世、闲话家常，解决自己在生活中需要解决的问题。

棋茶馆和清茶馆类似。茶馆里的布置简单朴素，都备有棋盘，喜欢下棋的人可以到这里一边喝茶一边下棋。

野茶馆，顾名思义，一般是设在郊外村野的茶馆，幽静而简陋。野茶馆可以给行人提供一个可休憩的场所。

除了这五种茶馆以外，还有一种特殊的大茶馆。大茶馆集多种功能于一体，既可以喝茶，也可以享受美食，欣赏曲艺，聚会畅谈。

当代北京的茶馆在继承古风的同时又善于吸收新的元素，推陈出新，使得古都的茶道不但没有衰落下去，更增添了新的文化韵味。作为北京的传统民俗文化之一，新型的茶馆吸引着越来越多的人。

提到当代北京的茶馆不能不提到著名的“老舍茶馆”和“五福茶艺馆”。

老舍茶馆环境典雅，陈设古朴，用的是清式的桌椅，充满了老北京的情调。男女服务员身穿传统的长衫、旗袍，提壶续水、端送茶点，穿梭不停。这个茶馆白天卖饭菜，晚上则有北京琴书、京韵大鼓、口技、快板、京剧、昆曲等文艺表演。老舍茶馆的茶客来自全国各地，很多外国人也到老舍茶馆感受老北京的茶馆风情。据说，老舍茶馆是从在前门卖二分钱一碗的“大碗茶”起家的，所以至今该茶馆经理还在“老舍茶馆”的金字牌匾旁立著一个“老二分”的铜牌，意思是不忘二毛钱一碗的大碗茶。该茶馆至今仍在前门设摊售卖“大碗茶”，以方便群众。

五福茶艺馆位于地安门大街，是改革开放以后北京最早的茶社之一，也是北京第一家引进潮州功夫茶和台湾功夫茶的茶艺馆。五福茶艺馆遵照南方的饮茶习俗，茶具和茶叶与北方不同。茶馆分两层，一层是茶叶店，出售各种茶叶；二层供客人饮茶。茶馆的环境布置极为幽雅，服务小姐一律身着中式旗袍。喝茶的人在温馨高雅的氛围中一边品茶，一边欣赏茶道表演，别具一格。

3. 北京的饭馆

中国菜分为鲁（山东）、粤（广东）、川（四川）、湘（湖南）、闽（福建）、浙（浙江）、徽（安徽）、苏（江苏）八大菜系。北京作为一个有着悠久历史的古都，在饮食文化上吸收了各地饮食文化的精华并且形成了自己的特点。老北京菜以“鲁菜”为正宗，东兴楼、全聚德、便宜坊都是以鲁菜为主的著名饭馆。有名的北京烤鸭就是鲁菜，保留了山东人喜食大葱、面食的习惯。到了民国初年，淮扬菜（苏菜）、闽菜、浙菜开始大举进军北京。西长安街上有“长安十二春”，因为它们的字号中都有一个“春”字，如同春园、淮扬春、庆林春等，南方菜一时非常流行。

现代北京的餐饮业非常发达，汇集了全国各地的风味。据不完全统计，北京大大小小的饭馆有上万家之多。有特色的饭馆很多，例如，位于北京什刹海后海的孔乙己酒家是以鲁迅先生的小说《孔乙己》命名的，经营地道的绍兴菜（浙菜），很有特色。喜欢吃素的朋友可以去有名的功德林素菜饭庄，这里的菜肴以扬州风味为主，做工精细，清淡而不失美味。喜欢山东菜的朋友除了去全聚德烤鸭店，也可以去萃华楼饭庄，它以经营山东风味的菜肴而著称，菜品讲究精致美观、清香鲜醇。喜欢清淡口味的可以去北京五湘斋饭庄，那是一家江苏淮扬风味饭馆，以制作鱼虾类菜品最为拿手，其糕点、小吃堪称一绝。喜欢吃辣的朋友可以去尝尝马凯餐厅的地道湘菜。如果想体验一下当皇帝的感觉，可以去北海公园里的仿膳，都说那里的宫廷菜很正宗。

4. 北京的“洋快餐”

近年来“洋快餐”在中国发展很快，中国已是它们在全球的第二大市场。1987年11月12日中国的第一家肯德基快餐店在北京前门开业，它的老对手麦当劳不甘示弱，很快也杀入了中国市场。这以后必胜客、棒约翰、艾德熊、赛百味等也先后进入中国。在中国这个饮食文化非常发达的国家，洋快餐以其方便快捷、环境整洁优美的特点受到了很多中国人，特别是孩子们的喜爱。这些洋快餐店有的为了适应中国市场的需要而对产品进行了改进，逐渐本土化，从而快速发展。如肯德基推出了适应北京人口味的老北京鸡肉卷、粥等食品。也有的洋快餐品牌因为不适合中国市场的需要而被淘汰出局，如美国快餐之父艾德熊就因为不适应中国市场，无法吸引大众而退出中国市场。洋快餐的蓬勃发展也给中国本土快餐业的发展注入了新的活力。更适合中国人口味的中式快餐店在北京的各大商业街随处可见，如半亩园、和合谷、永和豆浆等。无论是洋快餐还是中式快餐都丰富了中国人的饮食结构，给人们的生活提供了更多的便利。

5. 筷子

筷子是中国人特有的饮食用具。据史料记载，最早的筷子出现在距今七千多年的新石器时代。筷子的出现不仅是中华饮食文化的革命，更是一种人类文明的象征。经过岁月的磨练和时间的洗礼，筷子不但没有被历史淘汰，而是慢慢地演化成为一种实用与文化相结合的形式，散发出历久弥香的气息。

看起来非常普通、简单的两根小细棒，却巧妙地运用了物理学上的杠杆原理。长期使用筷子，可以使手指灵活，头脑聪明，有益于身心健康。中国传统上的筷子，一般头是圆的，柄是方的。这种上方下圆的设计不仅可以使筷子方便、灵活、适用，而且反映了中国古人“天圆地方”的宇宙观。现在已经不注重这些了，而是更注重筷子的外观。

制作筷子的原料很普通，除了人们常用的竹筷以外，还有其他材质的筷子，如具有测毒功能的银筷，美观环保的钢筷，色泽黑亮的乌木筷，朴素淡雅的冬青木筷，材质细密的楠木筷，高贵典雅的檀木筷，等等。今天的筷子，已经不单作为一种就餐工具，而是成为一种独特的文化形式，代表着一种文明气息，出现在世人面前，成为研究、使用、欣赏、馈赠、收藏相结合的艺术品。

筷子是中国传统文化的一个象征，其使用方法也体现出中国传统的礼仪规范。筷子的使用也有很多讲究，如：

- (1) 在用餐前或用餐过程当中，将筷子长短不齐地放在桌子上，这种做法会被老人认为是失礼；
- (2) 将筷子的一端含在嘴里，用嘴来回去吸，并不时地发出声响，这种行为是缺少家教的表现；
- (3) 用餐时不可以用筷子敲击碗、盘子等餐具；
- (4) 用餐时不能拿着筷子来回在菜盘里翻找或用筷子叉菜；
- (5) 用筷子往自己盘子里夹菜时，不要将菜汤流落到其它菜里或桌子上；
- (6) 用餐时不可以将筷子随便交叉放在桌上，这种做法是对人也是对自己的不尊敬；
- (7) 帮别人盛饭时，一定不要把筷子插在饭中递给对方。这是用筷子的大忌，会被人视为大不敬，因为按北京的传统，在为死人上供时才这样做；
- (8) 无意间将筷子失手掉落在地上是一种严重失礼的表现。一旦筷子落地，按老北京的礼节应该用右手捡起；
- (9) 将筷子横过来表示用餐完毕，晚辈和客人不可以先将筷子横过来放置；
- (10) 一定不能用筷子指人，这是对他人的侮辱；
- (11) 一副筷子不要分放在餐具的两旁，这是要与其他人绝交的表现。