

〈一杯好茶〉和〈水中月〉

□ 佐治·歐維爾作

□ 詹道蕪譯

〈一杯好茶〉(*A Nice Cup of Tea*) 〈「水中月」〉(*The Moon under Water*) 是著名作家佐治·歐維爾(*George Orwell*) 寫的兩篇雋永的戲作。在〈一杯好茶〉裡歐維爾以品茶之輩自詡。文中提到印度茶和中國茶，他厚印薄中，大談沏茶之道。以中國人的眼光讀來，想起陸羽的〈茶經〉以及國人沏茶的諸多講究，使人不禁莞爾。〈「水中月」〉則是作家理想中的酒館，具有十大優點，看來歐維爾像許多文人一樣，也愛喝兩杯，對酒館的格局、酒水、情調有特殊要求，這種酒館現實裡自然找不到，一如水中月，這個題目彷彿有佛家的味道，原文通篇興味盎然，反映了歐維爾文筆輕鬆活潑的一面。

一杯好茶

你要是隨手抓起一本烹飪書，翻查一下「茶」字，大抵找不到這個辭條，要不你最多只能看到幾行草率的說明文字，對幾個最關鍵之處不會作出定奪。

這倒是怪事了，因為茶不但是吾國、愛爾蘭、澳大利亞和新西蘭主流文化的一面，而且更因為如何沏出好茶向來是激烈爭辯的話題。

本人檢驗自己是如何沏出好茶時，發現不下於十一處需要注意，其中一兩處大抵不會有異

議，但紛爭極烈的至少有四處。以下是自己沏茶的十一條準則，條條本人都奉為圭臬：

第一、要用印度茶或錫蘭茶。當前中國茶雖不可小覷，它自有其優越之處，如較經濟，不加牛奶也能喝，但不夠勁兒，喝後並不覺得智勇俱增，或是更為開豁大度。憑誰用上「一杯好茶」這個舒心的詞兒，指的準是印度茶！第二、沏茶的份量要小，也就是要用茶壺來沏；茶桶裡浸泡出來的茶往往味同嚼蠟，而軍隊喝的從大鍋裡舀出來的茶則如帶油膩的灰水，茶壺要用瓷或陶制的才好，用銀或合金打造的茶壺會泡壞茶。搪瓷做的茶壺效果就更糟；奇怪的是，白鐵茶壺（此物近日已不多見）的效果倒不太壞！第三、茶壺

要先溫一溫，可把茶壺在火爐旁的架上放一會，這樣要比平常逕把熱水倒進茶壺裡好。第四、茶要濃。一個四分一加侖的茶壺，如果要沖滿一壺，六茶匙小山般隆起的茶葉庶幾不差。在這個配給的年頭，要一星期七天都闊氣是辦不到的，但本人硬是認為一杯濃茶抵得二十杯淡而無味的茶。凡真正品茶之輩不但都愛濃茶，而且還愛逐年加濃——這可從發放給退休人士的額外配給量得以見之。第五、茶葉要直接下壺，不得用濾網、小薄棉袋或其他甚麼東西攙起茶葉。有些國家的茶壺在壺嘴下懸掛著個小籃，用來攔截浮游出來的茶葉，以為這種茶葉有害，其實吞下大量茶葉也沒甚麼事。第六、要把茶壺捧過去開水壺邊沖水，而不是把開水壺捧過來沖；沖時水要開，也就是說沖水時開水壺要不離爐火；有人還說要用剛剛燒開的水，本人倒從沒察覺有何不同。第七、沖了開水後要攪一攪，能搖一搖茶壺則更佳，然後讓茶葉徐徐沉底。第八、要用早餐杯來喝茶——即圓筒形的高杯，不要用又矮又淺的杯。早餐杯可多盛點茶，而淺的杯子在開始要喝時往往茶已半涼了。第九、下牛奶前要去掉一層乳酪，乳酪太多茶會有作嘔味。第十、要先把茶倒進杯裡，這是各條準則之中爭辯最烈的一條；其實就此而言，英國每家每戶大抵都存在著兩大流派，牛奶要先倒的一派可舉出若干相當硬的論點，但本人堅信以下論據實無從駁倒：先倒了茶然後才一邊倒奶一邊攪拌，這樣可以準確拿捏牛奶的份量，反過來牛奶就很可能會下的太重。

最後，除非是以俄國風味喝茶，不然不要下糖。本人知道在這一點上是屬少數派，然如因下糖而毀了茶味，則又如何能自詡為品茶之輩

呢？假如可下糖，喝茶加胡椒或加鹽同樣可算合理。茶味本來是要苦的，就像啤酒味本來就是苦的一樣。茶加了糖變甜，就品不出茶味，只能喝到甜味，這與糖溶在白開水裡的味兒差不多。

有人會說自己本來就不喜歡茶，喝茶只是為了取暖提神，於是要靠糖來驅走茶味。對這些



遭了誤導的人，本人奉告如下：且試試看兩星期喝茶不下糖，此後大抵就不願再讓糖把茶味給毀掉了。

上文所述並未道盡與喝茶有關的種種紛爭，但由此足見喝茶已成雅事。關於茶壺還有些莫測高深的社交禮儀（諸如何以自小茶碟裡喝茶的人就見得粗鄙？），而且不定還會有大量文字論及茶葉的附帶用途，如用於占卜、預測訪客到來、喂兔子、裹傷口、掃地氈等。其實注重沏茶的細微之處，如先溫茶壺、用十足沸騰的水，所下的功夫都是值得的；經過這樣妥善料理，可保從配給的兩安士茶葉之中，澤出二十杯應有的上好濃茶來。

「水中月」

我喜愛的酒館「水中月」，離公共汽車站不過兩分鐘路途，且是設在小巷裡，因此就算是逢上週末晚，醉鬼和鬧事之徒也找不上這兒來。

雖然光顧酒館的人挺多，卻大半是「常客」，每晚佔據同一座位，來此既爲了喝啤酒，也是爲了聊天。

如果有人問起你爲甚麼特別鍾愛某家酒館，你自然會先考慮啤酒是好是壞，但「水中月」最使我喜愛之處卻是人稱之爲「情調」的東西。

首先，整個「水中月」的建築和擺設都屬維多利亞風格，這一點絕不含糊：它沒有玻璃面的餐桌，沒有甚麼討人厭的摩登玩意，此外沒有假屋樑、壁爐邊角，也沒有冒充橡木的塑料鑲板；「水中月」有的是紋理分明的木製傢具、酒吧背後的裝飾鏡、生鐵打造的壁爐、被香煙薰成了暗黃色的文飾天花板、懸掛在壁爐上的

牛頭標本——樣樣都泛出濃濃的十九世紀令人舒服的醜陋氣息！

到了冬天，酒館內最少有兩個酒吧間會升起暖烘烘的爐火，而維多利亞式的佈置多的是空間；這裡計有公共酒吧間、沙龍間、女士酒吧間各一，有一個裝酒用的壺，是鑲差於公然沽宵夜酒之輩用的；樓上則是用餐室。

小遊戲只有公共酒吧間才可以玩，於是在其他酒吧間走動時，就不用老是要低著頭閃避飛鏢。

「水中月」相當寧靜，談話正好。酒館裡既沒有收音機，也沒有鋼琴；就算是聖誕前夕之類的大節目，唱詠也僅屬點綴而已。

這裡的酒娘叫得出大半酒客的名字，對每個人都關心，酒娘已屆中年，其中兩位還染了髮，深淺不一，顏色古怪；來客不論男女老少，她們叫起來都是「親愛的」。（是「親愛的」，不是「親親」：

酒娘要是叫你「親親」，酒館就不免俗氣，令人不快。）

「水中月」不像其他酒館，這裡煙草、香煙都賣，還賣阿斯匹林和郵票，想借用電話，也絕不借辭推托。

「水中月」不賣晚飯，但到小食櫃臺去，隨時都有肝香腸三明治、蠔（本館名點）、乳酪、醃菜，還還有只在酒館才賣的放了胡荽籽的大餅。

在樓上，一星期六天都可以吃到美美飽飽的午飯——比如說，只消花三個仙令左右就可買到一大塊肉，配兩種蔬菜，再加上果醬卷。

這種午飯的特美之處是有黑生啤喝。整個倫敦的酒館加起來，有黑生啤賣的怕不足一成，「水中月」就是有得賣；這種黑生啤又柔又醇，與白鐵器皿相配味道更佳。

「水中月」對酒器很講究，譬如說一品脫的啤酒上桌時就絕不會錯用無耳酒杯。除了玻璃杯和白鐵杯外，還有一

些討人喜愛的大瓷杯，透著草莓般的粉紅色，目前在倫敦已不多見；這種大瓷杯約三十年前已不用了，因為酒客大抵愛看到通透的杯中物，我則認為啤酒配瓷器風味更佳。

「水中月」最使人感到驚喜的是花園。從沙龍間出去，沿著小徑走便來到個偌大的花園，在法國梧桐樹底下有綠色的小桌，圍著小桌的是鐵椅子。花園的另一邊有小孩玩的鞦韆和滑梯。

到了夏天，花園裡有家庭聚會，你可以安坐梧桐樹下啜啤酒或蘋果酒，一邊會傳來孩子玩滑梯時嬉戲的尖叫聲，而兒的搖籃車就停靠在大門邊。

「水中月」的好處如此之

多，我覺得花園是最大的優點，因為這樣就可以全家去，不必要讓媽媽留在家照料孩子，而只爸爸一人能上酒館。

嚴格來說，小孩只能在花園裡玩，但孩子仍是老想鑽進酒館裡，甚至是替爸媽取酒。我相信這是犯法的，但理應犯之，因為這條法例是清教徒不讓小孩、因而幾乎連婦女也不讓上酒館的怪念頭，於是使這種地方成了純是買醉之所，而不是理所當然的家庭聚會之處。

「水中月」是我理想裡的酒館，至少是對倫敦區而言。（對於鄉間酒館，人所要求的素質略有不同。）

現在該是透露一點東西

的時候了，眼尖清醒的讀者大抵已猜得到：像「水中月」這種去處並不存在。

也就是說，同名的酒館可能沒有，但我卻沒聽說過，也沒聽過有哪家酒館具備了這樣的特色。

我知道有的酒館賣的啤酒好，但不賣吃的；有的賣吃的，但是吵嚷擁擠；有的雖然寧靜，但啤酒常帶酸味。至於花園，此刻我只能想到三家倫敦的酒館是有的。

但平心而論，我確是知道有幾家酒館差不多比得上「水中月」；前面提到一流酒館應具備的十個特點，我知道有一家具備了其中的八個。可就算是這家酒館，也沒有生黑啤和大瓷杯。

因此，要是有誰知道哪家酒館有黑生啤、火爐、廉價餐、花園、體貼週到的酒娘，而沒有收音機，即令其名俗如「紅獅」或「鐵道兵」，我也很想知道。

