



新悦活



回香在奉茶中

五月广州，两场精致华美的茶事活动在城中举行，引起了众人关注。或侘寂古典或清幽院落里，一众习茶之人席地而坐，焚香、抚琴、投茶、注水、出汤、品饮……姿态优雅从容，动作一丝不苟。数盏香茗，一缕禅香，令午后时光变得诗意而悠长。

中国是茶的故乡，茶道亦最早起源于中国。早在唐代，《封氏闻见记》中就有这样的记载：“茶道大行，王公朝士无不饮者。”茶道，是品赏茶的美感之道，“以茶可行道，以茶可雅志”。在中华文化复兴的当下，越来越多现代人将茶道文化融入生活，以此陶冶性情，净化心灵，品味人生。近年在广州，不少以茶为主题的美学空间也悄然出现，爱茶之人于此切磋茶艺、研习茶礼，结交知音，不亦乐乎。

以茶修身 以形入心

寻找中国茶文化的精神原点



吴育金的部分茶器藏品

从工夫茶器中 体味茶之美

受访嘉宾：吴育金
广东省茶文化促进会副会长
广州喜悦汇美学空间主理人
工夫茶器藏家

热心于推广茶文化的吴育金早年从事房地产建筑工作，作为潮汕人，工夫茶既是待客之道，也是生活的一部分。他的收藏之路始于十多年前。2012年，一次偶然机会他来到佛山一处私人艺术空间参观，深受启发，决意打造一个用于展示藏品的空间，从此一发不可收拾。只要工艺精美、造型特别，或具有特别的历史价值，与工夫茶相关的一切器物如老茶罐、手拉壶、茶盘、茶杯、茶洗、火炉、砂铫等，都成为了他的囊中爱物。他对茶文化的认识也与日俱增。

羊城晚报记者：目前个人工夫茶器的藏品有多少？选择收藏茶器的初衷何在？
吴育金：我的工夫茶器收藏品现今已达上万件，目前在广州喜悦汇陈放了一部分，在汕头和顺德还有众多藏品尚未“抛头露面”。当年对真正的品饮之道还不太了解，觉得工夫茶器外形精致漂亮，便开始了收藏之路。对我来说，收藏茶器是一件无止境的事情。

羊城晚报记者：潮州工夫茶历史悠久，文化内涵丰富，来自潮汕的您主要收集哪几类工夫茶器具？

吴育金：我的工夫茶器收藏主要分为潮州、闽南、台湾、南洋这四个地域类别。潮州工夫茶分为两派，一派是民间的，家家户户都有工夫茶器具；另一派是文人工夫茶器，会特别讲究，也是我的重要收藏方向。不同地域的工夫茶器，体现的是工夫茶与当地文化、风土人情的一种结合。

羊城晚报记者：未来在茶器收藏与打造生活美学空间方面有何计划？

吴育金：茶文化要想影响更多的人，需要一群真正懂得欣赏的人心心相惜。未来，我希望能拥有个人的工夫茶器博物馆，将不同品类的茶器藏品陈列展出，让大家了解中国工夫茶文化，让生活美学得以延续。我还计划在广州老城区找到合适的老房子进行改造，让以茶文化为主题的生活美学空间更多地出现在老城街头，给城市增添新的文化活力。

研习茶道

感受谦美和敬

在广州老城区的流花湖畔，集合了多家建筑设计院及城市规划公司，在这片学术气氛浓郁的小区里，有一个不起眼的角落，虚白美学空间就隐身其间。

推门而入，幽静昏暗的氛围把门外的车水马龙一下子隔断了。堂中一幅巨大的金屏点亮了整个空间，阳光从窗外照进金屏，宛如镜子般让空间的气氛飘逸了起来。5月15日，一场展现茶道美学与精神的“回香习茶会”正在此举行。

习茶者滕亚身穿一袭中式传统服装，入座行茶。只见她端正跪坐于茶席前，面带微笑，先向众人深深地行了一个礼，再调整好呼吸，不徐不疾，专注于手上的每一个动作：煮水、投茶、分茶、品饮……来自长沙的滕亚是一位珠宝设计师，来广州短短两周的茶道研习，已给她留下了深刻印象。

5月27日，又一场茶事活动在广州荔湾区芳村的“前后空间”举行。这是一个由紫砂壶私人藏家打造的艺术空间，十位茶道修行者相聚于此，再次感受茶道之美。

为参加这次的习茶会，胡娟特意从深圳赶来。身为国家一级评茶师、深圳国际茶业协会副会长，她在深圳开设同泰茶社，进入茶行业已达18年。然而在习茶会上，她却谦虚地自称为学生，与其它习茶者则互称同门。

“作为评茶师，我以前主要学习如何辨别茶的好坏，区分档次与级别，但茶道研习却是另一种截然不同的体验。”在她看来，茶道既是烹茶饮茶的生活艺术，也是以茶为媒的生活礼仪、以茶修身的生活方式。

忆起第一次茶课，来自重庆的习茶者、茶修学堂的创始人郑好记忆犹新：久跪练茶三十分钟后，她已经坐不住了，只想快速擦完茶托，结束茶课。随着学习不断深入，她懂得了行茶时最重要的是专注力，切莫着急与怠慢。“研习茶道，无论是奉茶还是清洗茶器，每个动作与姿态都要倾注心力，这其实是一种自我修炼。”郑好说。

广州设计周公益特使万里红则是头一次参加茶道研习，她表示：“学习完第一阶段，我会更加注意生活中的仪式感，将习茶中学到的点点滴滴贯穿于生活中。”

三年前，“回香习茶会”最早在苏州本色美术馆开设，吸引了全国各地众多习茶者前往苏州研习茶道文化。导师回香在日本修习煎茶道、抹茶道多年。“日本茶道起源于中国，有着自己的形成、发展过程与特有的内蕴，它将日常生活行为与宗教、文化、哲学和美学融于一炉，成为一门综合性的文化艺术活动。而我希望从日本茶道中追寻中国文化的轨迹，通过研习中国古典冲泡法和茶道礼仪，寻回中国茶文化的“精神原点”。在这样的想法驱动下，回香回到苏州，开始了以中国古典冲泡法为基础的茶道教学。作为学茶二十多年的前辈，回香希望习茶者学到的不仅是冲泡技法，更能知规守礼，以形入心，感受中华茶文化谦、美、和、敬的精神。



在习茶会上，郑好的每个动作与姿态都倾注心力

文/羊城晚报记者 施沛霖 黄士图/大猫 摄

胡娟认为，茶道是以茶为媒的生活礼仪



风雅茶会

呈现生活美学

广东人以爱茶、懂茶著称。随着茶文化爱好者的群体不断壮大，一些茶友们的兴趣不再局限于茶叶选择、冲泡技巧，进而关注茶席蕴含的美学精神、品饮时形成的思想感悟。对于他们来说，品茶不仅是舌尖味蕾的享受，还能开怀、立志，茶事雅集也因此呈现出更多美学的氛围。

作为全国茶叶流通的枢纽，广州芳村近年也成为众多风雅茶事的举办地。八年前，来自潮汕的80后吴育金因酷爱收藏工夫茶具，在芳村某创意园打造了广州喜悦汇美学空间，作为其展示个人藏品的私人会所。人称“金爷”的吴育金称：“一开始只是玩票性质，谁料随着工夫茶器藏品在各种展会上亮相，喜悦汇在茶人中名气渐增。”

无心插柳之下，喜悦汇现已成为粤港澳大湾区茶道爱好者的聚集之地。除了工夫茶器展、古茶品鉴等活动，吴育金还协助回香习茶会举办了“寻香访舍”“一城一席”“夜茶”等各具特色的茶事、茶会，与茶道爱好者们生活美学的道路上愈走愈远。

“茶道在此成为了生活美学的载体。”吴育金说。来参加茶会、茶席活动的茶友，不但有普通茶文化爱好者，也有像郑好、胡娟这样的资深业内人士。

广州虚白美学空间的创始人宋琨，自三年前在苏州美术馆师从回香老师修习茶道，时至今日已成为广州茶事活动的策划之一。5月在虚白美学空间举行的第一场茶会“夏日清凉茶会”，茶席设计以“清凉”为主题。

在清雅静谧的空间中，听着冰块因搅拌碰撞而发出的悦耳声音，品尝着以冷泡茶冲泡日本煎茶带来的冷冽茶香，在场客人们体会到了何为“入得清凉境，既生欢喜心”。

在宋琨眼里，茶会的成员们都有一个共同心愿，那便是通过研习茶道将优秀的中华文化、美学精神内嵌到生活中。“一个人的行茶学会的是一种技法或体验一种心境，一群人的茶会则是从视觉、听觉、触觉、味觉全方位进行设计，小中见大，通过妙手慧心，表现意境之美、气韵之美。”

在广州这座兼具烟火气又有深厚文化底蕴的城市里，这群习茶者们正用自己的方式，尝试完成从传统“茶艺”到当代茶文化精神的一次转换。



在虚白美学空间，宋琨与习茶者们正在为茶会作准备



李丹制作的藕粉桂花糖糕



李丹复刻《红楼梦》记载的茄鲞

用美食进行古今对话



曼达的爱好是复刻古代美食

中国饮食文化博大精深，源远流长，书籍记载的食谱历经千年岁月流转，依旧被文字深深地刻画，但曾经活灵活现的美食由于制作技艺繁琐、食材生长条件变更等因素，只能沉寂在纸张上。

美食有语言，一款菜肴能反映不同年代的风物、文化和生活方式。在社交媒体上，有一群美食烹饪爱好者将充满历史感的古代美食重新活现在大众眼前，以巧手复刻古代小说、古籍记载的美食，追溯古人味觉，细细地揭开中华美味的一角面纱。



古籍里的食谱

古籍里的味觉复活

“梅开百花之先，清淡幽薄，折梅温茶，燃檀香缠绵，细蕊悄落，染余香缭绕，红袖添香，素手做羹汤……”诗情画意的女声解语，配以轻柔的古风乐曲，食物特写镜头画面缓缓切换，这些复刻古代美食的视频如今在社交平台上风靡。

古人用什么食材？喜欢吃什么？怎么制作？……复刻美食爱好者将古人的味觉带到现代，古风古韵的格调俘获了不少“吃货”的心。

海鲜单、特牲单、杂菜菜单、点心单……至今广为流传的十四个单是《随园食单》对食材的经典分析，清代文学家袁枚用大量篇幅记载十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴。这部清代时期的饮食名著成为不少复刻美食爱好者的“菜谱”。

古人的口味与现代人相差甚远吗？此前，南京图书馆两位“85后”馆员韩超、史星宇开始了复刻《随园食单》的尝试，掀起复刻古风美食的风潮。韩超、史星宇由一道戳中现代人味蕾之欲的“奶茶”追溯古人是

一盘菜足以谈人生

书中自有黄金屋，书中也有美食。“冰糖和牛乳同煮，冷却捞出奶皮，装入小碗备用，新鲜醪糟过滤出汁水和牛乳混合均匀……”在复刻美食爱好者李丹“碧螺蝉”的视频平台，“红楼梦美食复刻”已成一个独立的专栏，从去年八月开始，李丹已发布59个复刻《红楼梦》美食短视频。

然而，李丹并非全职博主，现实中她的本职工作是一位“90后”高校科研管理工作，自小爱读《红楼梦》，在她看来，每读一遍就像“相逢的人再相逢”。

为何选择复刻《红楼梦》美食？李丹在《红楼梦》文字中体悟了世态人性，也从《红楼梦》记载的美食里寻觅到精神慰藉，让她愈发

寻找中华饮食文化的根基

萌生做出来、尝一尝的愿望。李丹认为：“从曹雪芹笔下的菜品或能看出人物的性格命运。比如，做烤鸭肉的是活泼豪爽的史湘云而不是娴静文雅的黛玉。”多次复刻的过程让李丹有所感悟：“这些菜在书中虽是简单出场，背后却有许多意味深长的故事。制作过程中，会对书里的人物有更深的理解。”

当然，复刻也有困难，如果想完全还原《红楼梦》的菜肴是件不可能的事。“虽然现在物质条件很发达，但很多食材不是应季，很难买到。另外，有的古代食材在现在已消失，无法获得。”对李丹而言，复刻古代美食是排解现代生活压力的渠道，也是让大众了解中华美食文化的方式。

读书时期，曼达对烹饪感兴趣，从小喜爱阅读古书、古籍，为她复刻古代美食打下文化溯源的基础。历史材料的研读仅仅是美食复刻的第一步，对曼达而言，最难的部分是寻找食材和还原菜肴的味道。

“橙用黄熟大者，截顶，剥去穢，留少液。以蟹膏肉实其内，仍以带枝覆之。入小甑，用酒、醋、水蒸熟。用醋、盐供食。香而鲜，使人有新酒菊花、香橙螃蟹之兴。”“蟹酿橙”是曼达曾经复刻南宋时期的一道菜，蟹不难找到，反而“橙”大有考究：“在研读食谱时候发现，古代的香橙和现代的香橙是两个物种，古代香橙带有酸涩味，如果用我们平常吃的香橙制作会与历史记载的味道有出入，最终我尝试以柠檬、香橙、柚子模拟古代橙子的味道。”

曼达认为：“我们无法让时间倒流，但通过追溯古代饮食文化，让美食成为古今对话的载体，通过复刻还原我们先辈的口味，可以借此寻找中华饮食文化的根基。”

南宋人醒酒吃什么？

南宋人醒酒吃什么？复刻美食爱好者曼达给出的答案是咸味的“水晶”。

曼达视频账号“曼食慢语”有12期视频是关于“古人吃点啥”，超过一半的美食复刻视频达30万以上的播放量。

“《事林广记》记载滴酥水晶鲙，赤烧鲤鱼鳞以多为妙。洗净，去涎水，浸一宿。用新水于锅内慢火熬。候浓，去鳞，放冷即凝……”古文食谱是曼达复刻美食视频中常有的画面。曼达说：“美食是一个切入点，也是一个载体，通过追根溯源食材，推敲食谱，能了解古人的饮食习惯和生活方式，复刻美食成品比文字记载更加立

体而鲜活。”

曼达认为：“我们无法让时间倒流，但通过追溯古代饮食文化，让美食成为古今对话的载体，通过复刻还原我们先辈的口味，可以借此寻找中华饮食文化的根基。”

美食潮



复刻古代美食爱好者李丹

古籍里的食谱

李丹准备火腿鲜笋汤的食材

曼达复刻清代食谱书《调鼎集》的“法制牛肉”