東西文化匯一處 中美母親聚一堂

記一次別開生面的母親節活動

偶聚老宅細品茗　偷得浮生半日閑

(本報訊)5 月 11 日, 伊利華報與環球華人服務公司聯合舉辦了慶祝母親節活動, 這次與衆不同的慶祝活動是在伊利華報的美國朋友時裝設計師 Cynthia Marek Lundeen 的百年老宅里舉辦的。伊利華報創辦十年來,舉辦過無數次大大小小的活動, 而這次在 Cynthia's Castle Treasures 百年老宅里舉辦的母親節小型茶會別具風格,它是給大家的一次"女人魅力"教育,更給來賓帶來了輕鬆快的享受。

走進 Cynthia's Castle Treasures 這座建造于 19 世紀的高大住宅, 一種厚厚的歷史感油然而生, 房屋的建築風格,天然大石砌成的外墻,住宅內部渾厚粗大的木質結構,各種瓷器銀器擺設以及塗上歲月的老照片等等,仿彿把人帶進文學作品里 19 世紀的英國, 讓人有無限的遐想與猜測。

Cynthia 爲我們介紹了這棟樓的建築,說當時建造這棟樓的時候,還沒有專門切割大石頭的機器,這些石頭都是工匠們手工加工,再一塊一塊拼上的,這可見一百年前人們的才能和智慧。這棟豪宅的第一位主人是律師,當年在報紙上有過一個故事, 說這個律師的太太被謀殺,聽着這個老宅的故事,好像在看電影。美國經濟危機的時候,很多人失業,沒有辦法經營與管理一萬多平方英尺的大豪宅,所以許多類似的房子都被拆了, 實在是可惜。

Cynthia 的家就如同一個博物

館,她製作的帽子與娃娃讓賓客們大開眼界,大家在讚美聲中開始聆聽 Cynthia 的演講, Cynthia 精心準備了 50 多張圖片,她從不同時代女人對服裝與帽子的佩戴談到現代人由於工作和生活的忙碌,都不那么講究衣着與打扮,最後鼓勵女士們把自己裝扮得更美麗。Cynthia 還告訴大家,其實美麗不只是讓他人欣賞的,美麗會給自己帶來好心情。

當天來參加母親節茶會的女士個個美麗端莊,女主人和幾位來賓女士還佩戴了典雅的帽子,更是氣質高貴,風采過人。在 Cynthia 關於帽子的介紹結束之後, 浦瑛爲大家介紹了選擇在 Cynthia 家舉辦母親節的緣由,浦瑛在 2013 元月,去過 Cynthia 家, 當時深深地被 Cynthia 的房子、帽子以及她的生活環境吸引住了,感覺這種生活風格與情調只有在電影和小說里才看到, 那天浦瑛在 Cynthia 家度過了一個難忘的下午,她感謝 Cynthia 給她心靈與身體上的另一種享受。不久浦瑛提出希望 Cynthia 能爲她華報朋友提供這樣一個身心靈互動的機會,Cynthia 答應了,這就是伊利華報與環球華人服務公司給華報朋友送上的母親節禮物。

這是一個中西合璧的下午茶,Cynthia 爲來賓準備了精緻的英式茶點, 華報的朋友冰冰女士爲大家表演中國茶道, 在 Demi 恬靜如仙樂的琴聲里,大家聊天品茶,享用點心,眞所謂"偷得浮生半日閑",忙碌的女士們在母親節里爲自己送上了一份關愛。冰冰女士參加了母親節茶會之後, 寫下感言一篇,登于此,與讀者共享。

誰言寸草心,報得三春輝

-- 有感于伊利華報母親節聚會

冰冰

在一年一度的母親節來臨之際,伊利華報創辦人浦瑛女士與設計家 Cynthia 女士合力舉辦了一場別開生面,中美女士共同參與的母親節聯歡會。

這次的母親節聯歡會所在地,是一棟百年老宅,莊重富麗。拾階而上,步入老宅, 猶如走進了一幅藝術和歷史的畫卷。此次母親節茶會的高雅格調,初見一斑。

美麗優雅的浦瑛女士、元華女士和 Cynthia 女士,熱情地接待着盛裝而來的母親們和女兒們。樓外夏日繁花姹紫嫣紅,樓內與會女士淑雅端莊。宛如一道流光溢彩的精雅風景線,華而不浮,溫婉怡人。

整 個聯歡會的安排,頗具匠心,處處體現了溫馨,舒心和友愛。首先是由浦瑛女士和 Cynthia 女士熱情洋溢地爲聯歡會致歡迎辭。接下來,由 Cynthia 女 士優雅風趣地回顧了帽子藝術的特色和發展,並連同與會的最年輕的兩位女兒們,Diana 和 Demi,默契地演繹和展示了帽子藝術的畫龍點睛和多姿多彩。青 春淑雅的女孩們,帶上精雅的帽子,更顯氣質。

緊接着, 浦瑛女士貼心、勵志的講演,把一份濃濃的感恩,奉獻給莅臨的各位母親,更把聯歡會推上一個美好溫馨的高潮。

母慈女孝。誰言寸草心,報得三春輝。

女士們在餐廳就坐後, 別具特色的中西合璧茶點共享開始了。在 Demi 彈奏的宛轉動聽的古箏曲中, 有幸爲大家展示了清心養性的中國茶藝, 並提綱攜領地介紹了 中國茶道。中國茶文化,博大精深,以茶會友,品茶品人生。在淡淡的茉莉花茶香的四溢間, 母親和女兒們品味了精美的點心和英國茶。

美好的時光, 飛快流過。歡聲笑語,意猶未盡。這場別開生面的中美母親節聯歡,溫馨地落幕了。

再次多謝浦瑛女士的貼心和美好安排,我們有幸祖孫三代和與會的大家同慶母親節。這是我們過的最具特色,最有意義的一個母親節。

藉此機會,願天下母親們,安康、快樂!

伊利華報

西方茶文化

西方茶文化主要起源于英國茶文化,,計算一下他們人生的三分之一是 Tea time(飲茶時間);即使你有天大的事, 也得恭候英國人喝完了下午茶再說, 這是英國茶文化中雷打不動的規矩;一首英國民謠這樣唱到:"當時鐘敲響四下時, 世上的一切瞬間爲茶而停。

英國茶文化,一開始就和皇室挂上了鈎,1662 年嫁給英王查理二世的葡萄牙公主凱瑟琳,人稱"飲茶皇后",當年她的陪嫁包括 221 磅紅茶和精美的中國茶具。在紅茶的貴重堪與銀子匹敵的年代, 皇后高雅的品飲表率,引得貴族們爭相效仿。

茶成爲身份的象徵, 茶盒被鎖起來,鑰匙由女主人保管,只有在宴會待客時才能飲用。即使是客人喝剩的茶渣,女僕們偷着拿到街市去賣,還能換回外快。

直到 1826 年英國茶文化有了些許的變化, 英國人在印度北部山區偶然發現了漫山遍野的野茶樹, 茶葉開始變得比啤酒還便宜。從此,從英格蘭的多佛到蘇格蘭的阿伯丁, 幾乎全英國都流行喝茶。

"茶壺送進書房來時,房間里立即瀰漫着沁人心脾的芳香。一杯茶落肚後,整個身心得到了極好的慰藉。綿綿細雨中散步歸來, 一杯熱茶所提供的溫馨美妙得難以形容。" 《傲慢與偏見》中的主角們,都是喝着茶,展現着英倫生活百態還有英國茶文化。

英國茶文化是以茶開始每一天, 以茶結束每一天, 英國人樂此不彼地重複着茶來茶去的作息規律。清早剛一睜眼, 就靠在床頭享受一杯 "床前茶"early morning tea;早餐時再來一杯"早餐茶"breakfast tea; 又名開眼茶,精選印度、錫蘭、肯亞各地紅茶調制而成, 氣味濃鬱, 最適合早晨起床後享用。搭配培根香腸和蛋, 是一種能去油解膩的濃茶配方。上午再繁 忙, 也得停頓 20 分鐘啜口"工休茶" tea break;下班前又到了喝茶吃甜點的法定時刻 afternoon tea;這時,香氣特殊的伯爵茶成爲首選。伯爵茶是以中國茶爲基茶,加入佛手柑調制而成,聞起來芳香,嘗起來也不算濃。回家後晚餐前再來一次有肉食冷盤的 正式茶點 High tea;就寢前還少不了"告別茶"。

此外, 英國茶文化中還有名目繁多的茶宴(Tea-Party)、花園茶會(Tea in garden)以及周末郊遊的野餐茶會(Pic-nic-Tea),眞是花樣百出。英國茶文化中除了傳統的英國茶外, 英國人又在紅茶中添加了各類鮮花、水果 及名貴香料,配製成當今非常流行的花茶、果茶和香料茶。要不要加糖、加奶或檸檬,正統的英式下午茶並無嚴格規定,只看個人喜好。不過基本原則是:濃茶加奶 精口感潤滑, 淡茶或加味水果茶要喝原味。

英國茶文化中的英國茶點有蘇格蘭奶油餅乾、維多利亞松糕、松餅。著名的英國西南部的奶茶還包括特殊的烤餅, 與當地獨有的奶油外加果醬。由於松餅需要趁熱吃 才能吃出口感以及香味, 需要首先品嚐。通常順序按照口味區分:由淡而重, 由咸而甜。因此取用時從底層逐漸往上取用, 先吃最底層容易飽腹的三明治和松餅,然 後是第二層的蛋糕等甜點。最後才是第三層的水果餅乾等小點。英國茶文化的下午茶講究的是輕鬆的家庭風格, 所以用手而不是用刀叉取點心仍是至今的傳統。

藍白青花瓷, 帶點壓抑卻又簡潔的色彩, 是標準的英國茶文化內斂作風; 外表描繪出英國植物及花卉圖案的骨瓷,是典型的維多利亞風格,完全把英國人熱愛園藝的習性反映到茶具上。無論哪種瓷器,配上純銀茶壺、茶匙,好看的蕾絲桌布,浪漫優雅得讓人心動,英倫風情呼之欲出。

英國茶文化的傳統的茶室禮儀,講究交談聲音要小, 瓷器輕拿輕放;女士舉止從容, 有人從面前經過時要禮貌地輕輕挪動身姿,報以微 笑。松餅的吃法,是先以刀切開,但是不能切到底,然後用手撕,先塗果醬,再塗奶油。吃完一口,再塗一口。杯中茶喝完後,將茶匙放到茶杯中,表示到此爲止, 否則主人會不斷續茶。

和米其林美食指南一樣, 英國每年出版一本《全英最佳茶屋指南》,專門介紹著名且有特色的喝茶場所,成爲權威的飲茶指南。據介紹,全英國最著名的茶室約有 125 間, 環境無一例外的優雅、英國茶文化氣息濃鬱、佈置裝潢精美,一般都挂有茶歷史的圖片。

在倫敦, 幾乎所有的大酒店都有茶座。英國茶文化的傳統的貴族下午茶,以里茲飯店的棕櫚閣最負盛名。因爲黛安娜王妃 生前時常光顧而留下了傳奇色彩。來這里喝下午茶,男士必須打領帶才能入內, 一定得事先預訂座位, 最忙時需提前兩個星期才能見得一席。

在風光旖旎的英格蘭北部, 約克 Betty's 茶室是鄉村茶室一個典範。雖然英國茶文化不是很久, 卻成爲了英國數一數二的下午茶店。1919 年創辦, 以英式傳統 High Tea 聞名。在生活節奏閑適的英國鄉村, 聽着優美的鋼琴聲喝下午茶, 和大都市的感覺完全不一樣!

中國茶文化

茶道是一種以茶爲媒的生活禮儀, 也被認爲是修身養性的一種方式,它通過沏茶、賞茶、飲茶,增進友誼,美心修德、學習禮法,是很益的一種和美儀式。茶道最早起源于中國。中國人至少在唐或唐以前,就在世界上首先將茶飲作爲一種修身養性的生活方式,唐朝《封氏聞見記》中就有這樣的記載:"茶道大行,王公朝士無不飲者。"這是現存文獻中對茶道的最早記載。當時社會上茶宴是一種很流行的社交活動。在唐宋年間,人們對飲茶的環境、禮節、操作方式等飲茶儀程都很講究, 有了一些約定俗稱的規矩和儀式, 茶宴已有宮庭茶宴、寺院茶宴、文人茶宴之分。對茶飲在修身養性中的作用也有了相當深刻的認識, 宋徽宗趙佶是一個茶飲的愛好者, 他認爲茶的芬芳品味,能使人閑和寧靜、趣味無窮。通過品茗來修身養性、品味人生,達到精神上的享受。

功夫茶道的步驟:烹茶之前,當先升火烹水。候沸期間,可將一應茶具取出陳列、就位。功夫茶大約有八個過程:

第一、治器:治器包括:起火、掏火、扇爐、潔器、候水、淋杯等六個動作。好比打太極拳中的 " 太極起勢 ",是一個預備階段。前面四件事不必多說, 這 " 候水 "、" 淋杯 " 都 是初試工夫。大約起火後十幾分鐘,砂銚中就有聲颼颼作響,當它的聲音突然將小時,那就是魚眼水將成了,應立即將砂銚提起,淋罐淋杯,再將砂銚置爐上。這時 就是第二件事開始了。

第二、納茶:打開茶葉,把它倒在一張潔白的紙上,分別粗細, 把最粗的放在罐底和滴嘴處, 再將細末放在中層,又再將粗葉放在上面, 納茶的工夫就完成了。所以要這樣做,因爲細末是最濃的, 多了茶味容易發苦, 同時也容易塞住滴嘴, 分別粗細放好, 就可以使出茶均勻, 茶味逐漸發揮。納茶,每一泡茶, 大約以茶壺爲準, 放有七成茶葉在里面就很夠了。如果太多,不但泡出的茶太濃,味帶苦澀,而且好茶葉多是嫩芽緊卷,一泡以開水之後,舒展開來,變得很大,納茶太多,連水也冲不進去了。但太少也不行,沒有味道。

納茶是冲功夫茶的第一步功夫。

第三、候湯:蘇東坡煎茶詩雲:" 蟹眼已過魚眼生 ", 這就是指用這樣沸度的水冲茶最好了。《茶説》雲:" 湯者茶之司命, 見其沸如魚目,微微有聲,是爲一沸。銚緣涌如連珠,是爲二沸。騰波鼓浪,是爲三沸。一沸太稚,謂之嬰兒沸;三沸太老,謂之百壽湯;若水面浮珠,聲若松濤,是爲二沸,正好之候也。"

第四、冲茶:當水二沸,就可以提銚冲茶了。火爐與茶壺的放置處大約剛好走七步。提銚後走了七步,揭開茶壺蓋,將滾湯環壺口,緣壺邊冲入,切忌直冲壺心(冲水過猛過多,溢出壺面是另一回事),提壺蓋,從壺口輕輕刮去茶沫,然後蓋定。

(如用蓋甌,只冲 一角,然後再冲各角,可同樣忌直冲壺心)。提銚宜高, 所謂 " 高冲低酒 " 是也。高冲使開水有力地衝擊茶葉,使茶的香味更快揮發, 由於茶精迅速揮發,單寧則來 不及溶解,所以茶葉才不會有澀滯。至於走七步再冲,目的在于使滾水稍涼一點, 以免破壞維他命 C 也。

第五、刮沫:冲水一定要滿,茶壺是否 " 三山齊 ",水平面如何,這時要見功效了,好茶壺水滿後茶沫浮起,決不溢

第六、淋罐:蓋好壺蓋,再以滾水淋于壺上。謂之淋罐。淋罐有個作用:一是使熱氣內外夾攻, 逼使茶香精迅速揮發,追加熱氣;二是小停片刻,罐身水份全干,即是茶熟;三是冲去壺外茶沫。

第七、燙杯:潮州土話說是 " 燒盅熱罐 ", 乃是冲工夫茶中的工夫要點。

有一位吃茶專家, 此老走遍東西南北,到處總結喝茶的經驗,在他喝了工夫茶後説, 工夫茶的特點就是一個 " 熱 " 字。從煮湯到冲茶,飲茶都離不開這一個字,這可謂得其三味矣。 杯洗完了, 把杯中、盤中之水傾倒到茶洗里去,這時, 茶壺外面的水份也剛剛好被蒸發完了,正是茶熟之時。老手于此,絲毫不差,便可灑茶敬客了。

第八、灑茶:幾經數度工夫,最後一手就是灑茶。灑茶講究低、快、勻。

" 低 " 就是," 高冲低斟 " 的 " 低 "。灑茶切不可高,高則香味散失,泡沫四起,對客人極不尊敬。

" 快 " 也是爲了使香味不散失,且可保持茶的熱度。 " 勻 " 是灑茶時必須像車輪轉動一樣, 杯杯輪流灑勻,不可灑了一杯才灑一杯, 因爲茶初出,色淡,後出,色濃。" 勻 " 字是很重要的。

灑茶既畢,乘熱而飲,杯緣接唇,杯面迎鼻,香味齊到。味雲腴,餐秀美,芳香溢齒頰,甘澤潤喉吻。