

苏东坡：人生如戏，何妨诗酒趁年华

■ 愉悦

一个真正自由的人何必在乎形式，大隐隐于市，在俗世里有颗能出世也能入世的心才是聪明幸福的。人生如梦，一樽还酹江月。苏东坡的千古感慨，如潮水一般拍打着中国人的精神彼岸。每当我们彷徨、失意、压抑、落寞，重温东坡的生平，吟咏东坡的诗句，总能扫开精神的雾霾。

人生如梦，一樽还酹江月。苏东坡的千古感慨，如潮水一般拍打着中国人的精神彼岸。每当我们彷徨、失意、压抑、落寞，重温东坡的生平，吟咏东坡的诗句，总能扫开精神的雾霾。



人生如戏，何妨诗酒趁年华，活他个东坡式的潇洒。

01 豁达第一重境界：诗酒以入世

苏轼的豁达，来自于他的自信。

苏轼二十出头京城赴考，初试啼音就一炮而红，被欧阳修等前辈激赞。欧阳修问他某个典故的来历，他哈哈一笑道：“想当然耳（编出来的而已）。”

就凭着“想当然”的豪气，苏轼开创了一代豪放词风。“会挽雕弓如满月，西北望，射天狼”，就是宋词史上第一首豪放词。他还得意地说：“哎呀最近没事写写小词，一不小心写得比柳永还好，呵呵！”

苏轼工作时努力称职，平日里嬉笑怒骂，耽于玩乐，最喜欢创作小调调调侃众生。在杭州，他淘气地把妓女带入禁女人的禅堂，气煞了老朋友大通禅师。他赠礼笑道：如果老禅师能将敲木鱼的木槌借给妓女一用，他立马写一首诗谢罪。结果他就写了一首小调给妓女唱：

师唱谁家曲，宗风嗣阿谁。借君拍板与门槌，我也逢场做戏莫相疑。

02 豁达第二重境界：随顺以处世

苏轼诗词双绝，然而也因诗词而获罪。乌

台诗案，就是针对他的一场文字狱。

得知自己以诗获罪，他首先也是害怕的。被押解回京的途中，经过扬州和太湖时他曾两度跳水自杀。虽然苏轼怕，但并没有郁闷。该过的狱中生活还是照过。

有一晚，一个年轻人拿着包袱走进苏轼的大牢，一言不发就坐下了。苏轼心里奇怪，

但也懒得问，倒头就睡了。天亮以后，年轻人推醒还在打瞌睡的苏轼，笑着对他说“恭喜苏学士”，转身就走了。

原来那个人是皇帝派来的小太监，专门查看苏轼的精神状况。小太监报道说苏学士整夜酣眠，看得出心中没鬼。而这件事，也促成了皇帝对苏轼的释怀和赦免。

面对挫折，苏轼真的没辙，唯有安时处顺而已。

所以后来苏轼写道：“归去，也无风雨也无晴。”在凄风苦雨中彷徨，我们懂得忍受艰难。然而苏轼比我们更高一着：风雨是短暂的，晴天何尝旷日持久？苦难是短暂的，欢娱何尝不是短暂？人生终究平淡，谁怕，一蓑烟雨任平生。

03 豁达第三重境界：安乐以出世

苏轼游览赤壁以后，突然领悟到：“天地之间，物各有主，苟非吾之所有，虽一毫而莫取”。将自己置于天地而观，横江的白露、接天的水光，全都是为你准备的秀色。

人生如梦，一樽还酹江月。

辉煌与困境都如梦幻泡影，生活还在继续，“见山还是山，见水还是水”。

后来被贬惠州、儋州，他已然不以为苦。在海南儋州，第一次吃到天然鲜美的蚝，他跟儿子苏过说：你千万不要对外人说海南的蚝怎么好吃，不然京城里的官员听到了，个个都巴不得被贬海南，分走我的美味呢。

就连他在当地遇到的一位老婆婆都对他说：苏先生，你当年荣华富贵，现在就像一场春梦。苏东坡觉得她说得很对，还为老婆婆起了个名字叫“春梦婆”。

人生有梦甚好。有梦，才有精神。

来杯葡萄酒：料峭春寒，温酒向前

■ 凤凰

总有人说，葡萄酒是种太安静的酒，不适合中国的酒文化，也很难在闹市中存活。2019年的初春已经来了，天气还凉，这样的天气若想喝杯葡萄酒，那多半是要正襟危坐在长长的餐桌前，拿起刀叉，方才配得上那杯红宝石色的葡萄酒。

酒越饮越暖

可在中国，提起白酒，喝起来便没那么讲究，或有一个红泥造的小火炉，如果没有，也可以举杯邀明月。在很多中国的记忆里，大概都有这样一幅画面，古诗里的李白，穿着白色的衣服，衣袂飘飘，随着夜风簌簌作响，他踉踉跄跄，手里提着酒壶。还有《东邪西毒》里那句“水越饮越寒，酒越饮越暖”。中国自古就有温酒的习惯，冬天的黄酒总是煮着喝，放上大枣、生姜、枸杞，到了啤酒传入中国就用同样的方法煮啤酒。

然而欧洲人并不像中国人过的这样写意，就像他们更爱对称的美一样，他们温酒的方式总是格外的委婉，在葡萄酒里放上丁香、肉桂、柠檬、橙皮用最小的火，加入糖，看着红色的液体在银色的锅里慢慢融化。氤氲的雾气夹杂着葡萄酒的味道，总能让人想起穿着红衣服走过闹市的小女孩，她捧着酒杯，所有的声音在她背后消失，所有的颜色在街景中褪色，只有葡萄酒的颜色，留在这幅画卷中。偶尔有人说起热红酒，只像是《辛德勒名单》那幅画卷，热红酒就像那个小女孩，带着三分热气，三分希望，走进这场旅程中。

热红酒兴盛于德国，或许就在于《辛德勒名单》里的那条街，德国人总是在弥撒过后饮用热红酒，也许这是个巧合，也许还有更多无从说起的意味在里面。无论外面是什么样的光景，热红酒仿佛带着一种魔力，一个人的时候让你忘记周遭喧嚣，很多的时候又可以像红楼梦里那样，煮了酒，烤了肉，任寒风敲打门窗，呼啸而过的时候，写上一句“一夜北风紧”。

如果美酒用来邂逅

第一次知道热红酒是在一本叫作《酒途的告白》书里，里面说有些事情是有季节性的：“每到十二月总是会情不自禁地在小锅子



里倒入半瓶红酒，再放进柳橙、姜片、肉桂、丁香、豆蔻和一点点的黑糖，当葡萄酒开始冒烟还没滚之际，熄火，加入几滴白兰地，然后倒入写着 *Weihnachtsmarkt* (圣诞集市) 的马克杯，感受季节的滋味。”

每到这时，作者都会想起不能相见的朋友，伴着肉桂的香气，思念似乎都被染上了别样的味道。葡萄酒是个太适合独饮或者安静饮用的酒种，可是温了以后却仿佛换了一个样，想什么呢，就像江浙一带，格子木窗，白色的窗纸背后，热气腾腾的黄昏。

有人这样形容热红酒，热红酒的气味在将近零度的夜里，有如光明灯，把人和人的距离拉得好近，我们三个人围着圆桌，捧着陶杯、喝着舒心的热红酒，暖流融化了冬日的封闭也唤醒了游兴，便再跳上双层巴士经过了文·温德斯的《欲望之翼》，穿越了立起圣诞树的布兰登堡，当夜的布兰登堡是节庆里的灯箱，耀眼异常。

那个傍晚，舞台上的 *Michael Buble* 正唱着 *<Everything>*。我依然点了一杯热红酒，我在角落听音乐，看着邻桌的人们聊着天且傻傻的笑着，这杯热红酒竟有些怅然，副歌一遍又一遍地在耳畔唱着。

总有人形容知己，“入目横斜千万朵，赏心只需三两枝”。可是某个不能躲避的冬日，端起热红酒的那一刻，真的需要有个人在身旁。

豆蔻、茴香籽、丁香和姜等。

北欧国家却把葡萄酒里加入白兰地或者伏特加，和葡萄干、白杏仁一起享用。或许是因为北欧国家寒冷的气候，加了烈酒的热红酒，喝下去以后，酒精会走遍每一条细小的血管，驱散寒冬的暖意。

或许丹麦最需要这样的美酒，每一个极夜到来的时候，红色葡萄酒被灯光照着，泛起粉粉的光，就像餐桌上映着一颗小太阳的影子。

每年阿尔卑斯山滑雪季到来的时候，“*vin chaud*”就成为法国最为流行的酒类之一。不是必须在每个重要的节日，也不必每次喝热红酒都在盛大的狂欢下，热红酒好像给了很多人一个契机，就是放下喝葡萄酒的那些规矩，不考虑单宁、酸度、香气，也无所谓产区，就把红酒当做一个试剂瓶，你就是女巫，放什么水果，加什么香料都随心所欲。

时间总是过得那么快，身边的人来了又走了，太多事情来不及，当你打开一瓶酒，等着单宁酸变得柔和，等着酒体与空气慢慢发生化学反应，或者这个世界已经悄悄发生了变化，或许是斯里兰卡的鲸鱼跳出了海面，或许是世界尽头的北极熊抓到了一条鱼，你根本不必把餐巾放在腿上，才能打开一瓶不错的葡萄酒。就在某个街角，遇到了一锅热腾腾的葡萄酒，买下来，捧着它一面向前走，下一个街角用来回头看，另一个路口用来大步向前走。如果遇不到热热的葡萄酒，那就带上一壶白酒，不用吐出半个盛唐，身体或者灵魂，有一样觉得温暖就好。

在不同的国度遇见热红酒

说起热红酒，或许可以追溯到古希腊时代，最早的记录出现在公元一世纪的罗马，从不浪费一滴酒的希腊人，把香料加在酒中煮了又煮，中世纪烹饪书《*The Forme of Cury*》中提到了当时热红酒的制作方法：“将肉桂、高良姜、丁香、荜拔、肉豆蔻、马郁兰等香料磨碎混合，放入红葡萄酒中，加糖煮沸……”

在今天的许多国家，热红酒的饮用方法被保留了下来，只是与希腊时期已经有了明显的差别。

英国人在葡萄酒里加橘子、柠檬、肉桂、



百酒百科 | Encyclopedia

葡萄酒颜色须知之白葡萄酒

和红葡萄酒一样，观察白葡萄酒的颜色，我们可以获知酒龄、葡萄品种以及产地等信息。但是，白葡萄酒的自身特点也决定了其与红葡萄酒的不同。一般来说，大多数白葡萄酒都是不需要经过橡木桶陈酿的，但为了获得更加丰腴饱满的酒体，有些白葡萄酒也可以进行橡木桶陈酿，如霞多丽葡萄酒(Chardonnay)。

灰皮诺葡萄酒(Pinot Gris)或绿酒。事实上，使用任何未完全成熟的白葡萄酿造出的葡萄酒其口感都很清爽，而颜色都非常浅，甚至是无色的。使用雷司令(Riesling)、灰皮诺、弗德乔(Verdejo)和米勒-图高(Muller-Thurgau)等葡萄酿造的葡萄酒的颜色就很浅。而像灰皮诺葡萄酒一样酒体轻盈、清爽可口的干白还包括绿酒(葡萄牙)、白苏黎(Hondarribi Zuri, 西班牙)、阿斯提可(Assyrtiko, 希腊)和白玉霓(Ugni Blanc, 法国)等。

长相思葡萄酒(Sauvignon Blanc)。著名的长相思葡萄酒颜色总是泛着一点绿色。与其颜色类似的葡萄酒还有绿维特利纳(Gruner Veltliner, 奥地利)、弗德乔、阿尔巴利诺(Albarino, 西班牙)、密斯卡岱(Muscadet, 法国)、特雷比奥罗(Trebbiano, 意大利)、维蒙蒂诺(Vermicino, 撒丁岛)、柯蒂斯(Cortese, 意大利)等。

白诗南(Chenin Blanc)、维欧尼(Viognier)、玛珊葡萄酒(Marsanne)。一般来说，浅金黄色、中等酒体的白葡萄酒都会有一种丰富的油脂感。这种酒的颜色与葡萄的成熟程度相关，越成熟其颜色越深。这样的白葡萄酒还包括霞多丽(未橡木桶陈酿)、白诗南、白皮诺(Pinot Blanc)、赛美蓉(Semillon)以及里奥哈白葡萄酒等。

许多甜白葡萄酒都是浅金黄色，如雷司令甜白、莫斯卡托甜白(Moscato)和琼瑶浆甜白(Gewurztraminer)等。

霞多丽葡萄酒。霞多丽葡萄酒经常进行橡木桶发酵和陈酿来增加酒体的丰富感觉和特别的颜色。其颜色很深，几乎是不透明的，而酒体一般都比较饱满。与其相似的酒款还有：橡木桶陈酿的赛美蓉-长相思葡萄酒、陈酿的里奥哈白葡萄酒、特雷比奥罗(意大利)、安桃娃(Antao Vaz, 葡萄牙)、弗德乔(西班牙)、苏韦瓦白葡萄酒(Soave, 意大利)和玛尔维萨(Malvasia, 西西里)等。

陈年白葡萄酒。白葡萄酒对光线非常的敏感。随着陈酿时间的加长，其颜色也发生巨大的变化，从浅黄色逐渐转为棕色。因此，陈年白葡萄酒的颜色一般都较深。大多数白葡萄酒都是不适合陈年的。一些值得陈年的上乘白葡萄酒有：霞多丽、德国雷司令、里奥哈白葡萄酒、苏韦瓦白葡萄酒和托卡伊甜白(Tokaji, 匈牙利)等。

甜酒。甜酒的颜色主要来自葡萄皮。葡萄中所含的水分越少，酿成的葡萄酒的颜色就越深。另外，随着氧化过程的进行，甜酒的颜色也会慢慢变为棕色。还值得注意的是，甜酒的茶色是来自不同颜色葡萄酒的调配，即将氧化程度不同的葡萄酒混合调配而成。雪利酒(Sherry)就是在橡木桶中陈酿，并在其中氧化的，其颜色为榛子色。相似颜色的酒还有马德拉酒(Madeira)和佩德罗-希梅内斯(Pedro Ximenez)等。

广告

《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手，是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释，从而使该书更具有方便、实用性等特点。

价格 86元/本(含邮资)
联系电话: 13305585398
联系人: 刘先生

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

章多篇，出版有诗集《与梅对视》(《五十年》)、《川省作家协会会员，在各级各类媒体发表文章》、《市嘉陵区供销社中国科普作家协会会员，四川本省名川龙，现供职于四川省南充市》

跃州 金芮//摄影

这里春天正好
——酒诗系列之九十五

家门口
已绿一地
风箏
没有线

阳光
洒满小屋
春天
来到庭院

酒水
窖藏——冬
心
情
有了顾盼

正和专栏 酒中书味
The taste of book in liquor

一萬里中原烽火北
一尊濁酒戍樓東

宋·張孝祥詞句 寫人正和

市书协理事，多次参加全国书法展
作中心主任，曾任攀枝花市、都江堰
作，1998年担任四川省电视台、艺术制
江堰市电视台从事记者、编导等工
枝花报社、电视台、四川省电视台、都
员、四川视协常务理事。先后在攀
黄正和 中国电视艺术家协会