



人生如酒 酒有度数

■ 凤凰

好酒，饮而有度，利身利心；过而无度，伤人伤身。人生有度，过而不达，利人利己，无愧于心，花看半开时，酒饮微醺处。酒有度数，人生也有。度数不高，微醺正好，酒能醉人，人亦能醉人。你的人生有几分呢？

1.做人如饮酒

我们都知道，做人真诚为本。人生百态，世事无常，我们的身边一直在不断的出现各种形形色色的人，有好有坏，有善有恶，就像饮酒时能够尝到不同的味道一样。可能生活中你会遇到一些不那么会做人的人，给你带来很多不必要的伤害，但是做人的限度，在于心，在于行，无愧于心，无悔于行，只要你对得起自己就行，不必以牙还牙像别人一样丢掉做人的底线。

做人如饮酒，饮酒无尺度，必然伤身，做人无限度，必然伤人。

2.胸怀如酿酒

蔣相如和廉颇的故事想必大家都耳熟能详，一个真正胸怀大的人，往往眼界与格局也一样大。但是胸怀大，并不是处处要表现出自己厉害，凡事有度，适当的在人际关系中认怂，是因为比起个人的恩怨来，顾全大局更为重要。总的来说，我们要记住，你的胸怀就是你生活中的容器，在与人相处时，难免会有误会、摩擦、口角，诸多的烦恼和困惑，当你感觉命运对你不公的时候，当你感到不尽如人意的時候，你就要不断地放宽自己的胸怀，扩大人生的限度，找到自己人生坐标，你就会更加了解什么对于你来说是最重要的，什么不重要，从而做出最智慧的选择与判断。就如酿酒一般，酿酒不聚精华，不成美酒，胸怀不够大度，不成大事。

3.说话如调酒

良言一句三冬暖，恶语伤人六月寒。好话让人悦，坏话讨人嫌。有时候在一些自己陌生的场合，不知道该怎么开口说话，就保持沉默。还有在不同的场合说不同的话，要学会顾及到别人的情绪，学会换位思考，不说风凉话，不去揭别人的伤心事，不要不懂装懂乱说话。就像调酒师调酒一样，调的味道不适度，终究是调不出好酒的，所以说话不适度，终究无好友。

4.读书如品酒

书山有路勤为径，学海无涯苦作舟。读书就像品酒，读的不单单是文字，而是文字深处蕴含的哲理，要有深度有厚度的去选择读本。只要内容三观正，人生导向明，就会积极向上，启迪心灵美，劝人向善行。如品酒一样，只有品过无数酒，方能识优劣，所以读书要有厚度，方能利于行。

5.视野如选酒

一个人站得有多高，看得就有多远。同样的，一个人的心有多开阔，能包容的事就越多。视野不要局限于拳头般大小的心脏，物质存在于宇宙间，殊不知，它可以幻化成宇宙之上，包容万象，海可以纳百川。如同选酒一般，见的酒足够多了，才能在万千酒水中出好酒，只有视野够宽广，思维才会更开阔。

6.做事如发酵

人生在世，有所为有所不为。做事要把握尺度，什么事能做，什么事不能做，做到什么程度，要把握火候，不到或者过了，都不能成功。做事如发酵，温度要合适，高温酿酱酒，方能成其味，做事有尺度，方能成其事。

7.工作如下沙

不管你是从事什么工作，一定要有力度，只有不断开拓进取，创新学习，才能有所作为。每个人都有目标，或大或小，而实现目标的办法就是工作，只有工作力度加大，业绩才能提高，目标方能实现，想要的生活也如期而至。如下沙一样，挥洒有力量，方成堆发酵，工作下力度，事事有回响。

8.事业如酱香

一个人这一生要想有所成就，就必须要脚踏实地的努力，不断积累，通过增加工作的力度，把握做事的尺度，提升理论的深度，持之以恒，不断在创新中得到成长，方能提高事业的高度。如酱香一样，精工匠艺锤炼，时光岁月沉淀，方成酱香好酒；立为人之道，掌成事之法，才升事业高度。

9.生命如美酒酿化

我们的生命，就像一场永无休止的苦役，无法逃离，悲欢离合，波澜起伏，不要惧怕和拒绝困苦，超越困苦，才能磨砺出更好的自己，任何经历都是一种累积，累积的越多，人就越成熟；经历的越多，生命就越有厚度。

那一代北京文人的诗酒过从

■ 陶慕宁

我生于1951年初，这一年，父亲陶君起由大众创作研究会奉调进入新成立的中国戏曲研究院，月薪110余元，在当时可谓不菲。但因为上有祖父母，下有四个孩子需赡养，故并不宽裕。幸而父亲常有稿费，多用来下饭馆。

父亲出身蒙族贵胄，好美食，嗜烟酒，且对饮饌颇有研究，20世纪30年代已有《饕餮广志》《续志》《新志》载于北平报刊。我三四岁时已不畏酒，上小学前能啜二两二锅头，彼时的二锅头是65度。

一壶浊酒 三两知己 倾诉衷肠

常来家里与父亲共饮的有景孤血、范钧宏、金寄水等，景先生最年长，生于宣统二年（1910），旗姓瓜尔佳氏。七岁拜名儒马述古为师，习诗古文辞，复入樊篱山门下学诗。少有文名，弱冠即被聘为《京报》主笔。范先生杭州人，大学时酷爱京剧，为著名剧作家，京剧《九江口》《猎虎记》《杨门女将》《满江红》等皆出其笔下。金寄水先生则是睿亲王多尔衮的十一世孙，诗才隽逸，道骨仙风，挺洗马之姿，兼平原之藻。1939年，伪满宗人府驻京办诱劝他去“新京”承袭睿亲王世爵，寄水先生断然拒绝：“我金某人纵然饿死长街，也绝不向石敬瑭辈称臣。”

这几位来家，往往带些熟食，母亲再添上一两样菜，父亲打开一瓶二锅头，便开始边聊边饮，诗词歌赋，说部戏曲，无所不谈。偶尔聊得高兴，便把我和哥哥唤到桌前，每人一小盅，看我们饮罢，金伯伯会夹一箸肉菜过来犒奖。父亲有一次拍拍我的头，说：“这小子行，能喝二两。”可惜我那时只是垂髫之年，他们究竟聊了些什么，已浑然忘却。只记得范先生有个绰号叫“范小儿”，似乎是父亲所取，曾在京城小范围流行。窃忖应与戏曲中称谓有关，又或因四人中范先生最年轻。1983年冬，我在南开大学读研究生第二年，寒假回京拜谒寄水先生。寄水先生十分高兴，谈及不久前赴五台山开通俗文学会议，巧遇范先生，大喜过望，悄声唤“范小儿”。范先生大笑，随即答曰：“现在可没人敢叫我范小儿了。”

父亲生性孤傲，读书刻苦，年轻时家中尚有书房，五间通贯，他便饱览群籍，专攻经史，初中时已能用文言写作。祖父又为他请了两位老师，一为挂冠归隐的湖南省长邓正夫，举人出身，精通宋学；一为齐燕铭之父齐景班先生，精研汉学。这就为后来家道中落，他以弱冠之年，能在北平卖文赡养全家奠定了学殖腹笥。

何为黄酒酒道

■ 郭旭

据研究发现，距今7000多年的绍兴地区已有最初的米酒或谷物酒的酿造，文字记载已有2500多年历史。黄酒作为人类社会的重要精神物质产品，与社会、政治、经济、生活密切相关，酒在社会活动、人际交往、情感传递、商业交流起到了重要的媒介作用，是社交礼仪、修身养性不可缺的精神食粮，是传承几千年文化的重要载体。

中国是礼仪之邦，酒乃礼仪之催化劑，以酒为礼，以酒会友，以酒论事，而演绎出酒道。酒道之衍，是绍兴黄酒的文化传承，承载了释放人们精神，惠泽人们健康，以及表达情感、激发睿智的作用。

酒道包括对酒品的选择，酒具的选用，饮酒场景的挑选，赏酒饮酒下酒菜等程序以及融合在其中的民族特色和文化含义。

酒之美如何展现？

古人云“非酒器无以饮酒，饮酒之器大小有度”，酒器不仅是酒的载体，也是酒文化的



胸中丘壑 杯中乾坤 笔下山河

其中我最熟悉的是寄水先生，从童年拜识直到先生晚年成为忘年交，竟达六十余载。寄水先生生长于北京东城的睿王府内，十二岁时迁出，渐由世袭罔替之和硕亲王裔孙降格为普通市民，20世纪30年代卖文为生，与先严订交。20世纪50年代初，就职于北京市文化局。寄水先生长身逸态，衣冠整洁，头发永远一丝不乱，举动间，带有一种难以形容的贵族气质，而实际上他的生活却是每况愈下。寄水先生曾有诗记录当时的生活状况，起首为“三两红星酒，一包绿叶烟”，结句是“赛过小神仙”。

我在北京四中读到初二，值“文革”，乃成道遥派。有一天闲得无聊，便循路到豆腐巷寄水先生家。我方惊异于房间的狭仄，寄水先生已亲切地招呼我坐下，还为我沏了茶。刚刚问了父亲的近况，门口有个老大娘高喊：“金大爷，读报！”寄水先生匆忙答应，告诉我：“今天街道学习，要为胡同里的家庭妇女读报纸。”嘱咐我先看看书，等他回来。我先端详了一会



重要载体。古越龙山黄酒品鉴大师、黄酒文化顾问，资深黄酒藏家杨一先生认为：“酒具先于茶具，宋朝开始才有茶具，而酒具在殷商时期就有了，到魏晋时期已然非常成熟。所以我们现今的不少茶具，有的是由酒具演变过来的，换句话，现在茶具和酒具通用无妨。”在中国传统的酒文化中，酒壶和酒盅是经常使用的器具，现代酒道中引入了过滤器、醒酒器、温酒器等，目的在于过滤酒脚，苏醒酒体、释放酒香等。

俗说：“敬酒望尽兴，无酒不成礼。”敬酒之礼，即饮酒的礼节、礼貌、仪式、仪表等，包

儿墙上寄水先生手书的放翁一联“正欲清谈逢客至，偶思小饮报花开”，然后翻看床上散发的一堆线装的《渊鉴类函》。约一小时，寄水先生拿着报纸回来了。我问：“您怎么连街道上的事儿也管？”他说：“她们不知从哪打听出我是个大文化人，认字多，所以让我们读报纸。我这儿来人多，跟他们处好了没坏处。”

落日衔山的时候，“北昆”的李业扬、农业出版社的刘毓轩、卫生出版社的刘肇霖，还有一位中学教师人称“吴大诗人”，陆续来到寄水先生住处，毓轩叔叔还带来一只熏兔，寄水先生连忙打发刚下班的家驹去红桥市场买来鳝鱼，他就在院中一只蜂窝煤炉上亲掌庖厨，做了一道炒鳝丝。他只是稍微冲了冲鳝鱼，血丝都未洗净，切丝爆炒。一边对我说：“炒鳝丝油要热，多搁料酒、多放茺荳、胡椒粉。”食之果然嫩爽香脆，回味无穷。我后来在全国各地许多有名的馆子点过炒鳝丝，但从没找到过那种味道。于是命名睿王府鳝丝，每年只做一次，尝过的皆赞为极品。

几道菜摆在院中的一张小矮桌上，寄水先生拿出一瓶二锅头，众人便坐在小板凳上边饮边聊。先是一番闲话，接着“吴大诗人”取出新

括“礼”和“德”两方面。所谓礼，是饮酒时大家必须遵守的礼节，中国自古便有“酒以成礼”的说法。在饮酒之时要做到长幼有序，进退有节；所谓德，是说饮酒者要有德行。

酒之美如何体验？

行礼，净手，洗杯，滤酒，醒酒，温酒，倒酒…比如温酒，杨一先生认为，我们需要通过酒的特点来选择最恰当的温酒方式。干型黄酒是最适合冰饮的，因为干型黄酒口感清冽，亦如鸡汤凉了不好喝，银耳汤要喝冰凉的；半甜型适于温煮；半干型是品饮方式容纳度最高，香气、甜度平衡最好的黄酒种，冰饮、温煮、常温状态饮用都将呈现不同风味。

品酒为酒道之精华，绍兴黄酒看似温和，其实颇有后劲，适合细酌慢饮。绍兴的饮道在民间有“三戒”、“五诀”之称，所谓“三戒”是指戒早酒、戒斗酒、戒连席酒，所谓“五诀”是指饮荤酒、饮坐酒、饮慢酒、饮正酒、饮节酒，而其中的饮坐酒与饮慢酒集中体现了酒道中的缓饮。斟酌之间，品色、香、味，品历史、文化，更是品人生之真谛。

做的一首七律，工楷誊在宣纸上，不无得意地展示给众人。座中有朗吟的，有称许的，寄水先生却只是笑笑，未予置评。话题很快由诗入曲，“吴大诗人”问寄水先生昆曲有没有板，寄水先生指着李业扬说：“这儿有专家，你问他。”李业扬便说：“怎么没有？”边说边打着拍子唱起《牡丹亭·游园》中的【皂罗袍】，“吴大诗人”摇头晃脑地跟着唱，连声赞叹“美！美！”。

夜幕四合，众人相继告辞，寄水先生独把我留下，对我说：“你吴叔叔的诗都合律，就是没有诗味。作诗本来不难，就是词汇搬家，搬得好就像诗，合起来要有种韵致。当着人的面不能说人的诗不好，就像你到人家里，主人给你沏茶，茶叶放多少，只能客随主便，这是礼貌。回到家里愿意放多少放多少，完全凭自己的喜好。”我觉得有点玄妙，难以捉摸，又觉得有道理。后来读寄水先生写的打油诗颇有神会，而且悟出了他曾对我说过的“打油诗其实不好写，其他可以俗，但颈联要雅”的道理。

兹录一首，以为收束：劳动逢重九，临风暗自嗟。只能挑白薯，不敢醉黄花。担重吟肩瘦，途遥野径斜。晚来筋骨痛，这是为甚嘛？

（作者系南开大学文学院教授）



酒后的雨

■ 尤闲

在酒桌上坐的时间一长，我的话就越来越多。到后来，朋友说，今天就喝到这里吧，我提议再喝一瓶。这时手机响了，是妻子打来的电话。妻子说，在哪儿呢？我说我在广场附近。他说，我领着女儿在广场里玩儿呢？我说一会儿就喝完了。

服务员上了酒，不知过了多久，那瓶酒见底了，我意犹未尽，但看看朋友们都不愿再喝了，只好作罢。

在广场上给妻子打电话，没人接，又打，听见身后女儿叫爸爸，回过头，原来妻子领着女儿就站在我身边。妻子说，喝醉了吧？我结结巴巴地说：“没醉”。我们一起回家，妻子告诉我女儿刚才用气枪打气球了，打得真好。我哦了一声。妻子翻开女儿的兜，拿出一把气球，说这都是女儿的战利品。我又哦了一声。“哦哦哦你今天饭桌上光吃的鹅啊！”妻子怒了。女儿一听高兴了，大声背诵：鹅鹅鹅，曲项向天歌，白毛浮绿水，红掌拨清波。

深秋的风吹来，我打了一个寒战，酒意有点醺了。妻子不理我，我领着蹦蹦跳跳的女儿跟在后面。说实话，那天因为在单位上有点小事，心里不痛快，要不我也不会喝那么多酒。走到超市前，妻子忽然扭过头说：“走，进去给你买件衣服。”“我有衣服，不用了。”可是她不由分说自己进去了，我也只好跟进去。提着妻子给我买的皮衣走出超市，她很高兴，又开始絮絮叨叨了。“你看马上就冷了，不准备怎么行？”

原来她今天在广场等着就是想给我买衣服，我心里顿时感觉很温暖。这时，飘起了细雨，顿生寒意，我把衣袋里的衣服拿出来给妻子披上，这动作显得那么笨拙……她没出声，紧紧地把手衣服裹了裹。我抱起女儿，大踏步向前走去，妻子疾步走过来搂住我的衣角。家，并不远。

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》

中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，在各级各类媒体

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。

建水陶艺师王猛

——酒诗系列之一百五十七

无时无刻
你都在雕琢
雕出的陶品
万众欢悦

全神贯注
不放过一个细节
几十年如一日
日子从指间悄然而去

建水紫陶
见过了日月
多少陶艺师
在辉煌中埋没

（在云南建水（古称临安），偶遇正在专心雕刻的陶艺师王猛，一番话聊后，为他的精神所感动，作此小诗，以表敬意。）

跃州 金芮 / 摄影