



花景酒意寄愁情

——漫话李清照词中的酒与情

■ 凤凰

李清照的词氤氲着清新不俗、雅洁醇郁的花景和酒意。而这些花景和酒意无不融合着李清照的愁情，诉诸笔端，成为李清照生命历程与情感的隐喻和象征。花似人，酒寄情，花、酒契合，展现了杰出女词人李清照独有的感情世界。

娇花旖旎

醉酒闲情寄生趣——闲情最美

有人说，李清照少女时代无忧无虑，可谓“少年不识愁滋味”是一种闲情，然而闲情最美！且看《如梦令》：

常记溪亭日暮，沉醉不知归路。
兴尽晚回舟，误入藕花深处。

争渡，争渡，惊起一滩鸥鹭。

与山水为伴，陶冶性情，少女的天真烂漫溢于词中。我们仿佛看到夕阳下鸥鹭惊飞的荷湖日暮图，景、物、人、情融合为一，景象开阔，情辞酣畅，创造出一种耐人寻味的意境，而此意境的产生，是非“沉醉”而不能的，“沉醉”在词中起到了点睛的作用。日暮、溪亭，藕花，如此美景，荡舟欣赏，如果缺了酒，兴致会大减，此时的酒，便成了不可取代的助兴之物。欧阳修曾说过：“醉翁之意不在酒，在乎山水之间也。山水之乐，得之心而寓之酒也。自然美景，赏心悦目，乘兴醉酒，情趣盎然，酒不醉人人自醉，词人全然陶醉于山水之乐中。如此无忧天真，真可说是少女不识愁滋味了。

红瘦香消

浓酒离情抒思怀——离情最苦

李清照十八岁嫁给诸城太学士赵明诚，夫妇二人伉俪情深，志同道合，唱和诗词，鉴赏金石，成为当时的文坛佳话。初为人妇的李清照有过一段甜蜜美好的婚姻生活，然而情浓不料别离近。好景不长，丈夫赵明诚经常“负笈出游”，夫妇二人是聚少离多，又逢党争之患，李清照长时独居，思念出仕在外的丈夫便成为李清照此时词作的主要主题。李清照便由一个自信无忧的少妇变为一个独守空闺的思妇。“武陵人远”，李清照虽赏花饮酒，亦难遣心中那苦涩的相思之愁。因无尽深切的相思而使得李清照“堪比黄花瘦”，相思之愁苦至销魂。

且看《渔家傲》：

雪里已知春信至。寒梅点缀琼枝臙。香脸半开娇旖旎。当庭际。玉人浴出新妆洗。

《老友记》重聚 唤醒有酒有故事的曾经

■ 肖乐

提到经典美剧，有一部必然是很多人心目中的NO.1——《老友记》。它是真正的神剧，整整十季，占据着豆瓣9.6~9.8评分的至高位置，每当熟悉的旋律响起，韶光易逝，“I will always be there for you”的承诺却从未变过。

从1994年9月《老友记》第一季在电视上播出，到2004年5月第十季的最终收尾，而今随着《老友记·重聚特辑》的上线，原班人马跨越17年再度聚首，一波回忆杀，瞬间“爷青回”。

莫妮卡对瑞秋说过的一句话：“欢迎来到真实世界。它很糟糕，但是你会喜欢的。”《老友记》中的六位好朋友，每天聚在一起，喝咖啡、喝酒，分享着生活的点点滴滴，向我们展示了友谊最美好的样子。

美剧里的人都好爱喝酒，《老友记》也不例外，开心喝酒，伤心喝酒；恋爱要喝酒，失恋也喝酒；总之哪里都少不了酒的存在。

喜欢看《老友记》的朋友都知道，莫妮卡厨房的桌子上，经常是啤酒配披萨，甚至还可以啤酒配爆米花。三个女孩穿着婚纱吃着爆米花。这些单宁，苦味和收敛性都很强。如果在一杯微酸的水中溶解一匙药用单宁，主要表现的是收敛性；但在一杯加有碳酸氢盐的水中，等量的药用单宁，就会具有苦味。

咸味(矿物味)。葡萄酒中含有2~4g/L咸味物质，这些物质主要是无机盐和少量有机酸盐，还有一些以痕量存在的微量元素，包括氟、硅、硼、溴、锌、锰、铜、铅、钴、锂等。咸味物质参与葡萄酒的味感构成，并使之具有清爽感。例如，酒石酸氢钾就同时具有酸味和咸味。但是，如果在葡萄酒中加盐，如加氯化盐或硫酸盐等，只会降低葡萄酒的适口性。除此之外，钾盐同时还具有一定的苦味。通常，葡萄酒中的咸味是不明显的，我们也常常称之为矿物味，其适当的存在可以增加葡萄酒口感的复杂性，也会对其他味觉有着增效的作用。然而，能明确分辨的矿物味并不是在所有葡萄酒中都存在的，其出现往往成为某些产区、某些葡萄品种葡萄酒的特色所在。当然，过分的咸味或矿物味对葡萄酒整体味觉和口感的呈现也是不利的。



造化可能偏有意。故教明月玲珑地。共赏金尊沉绿蚁。莫辞醉。此花不与群花比。

据考证，这首词应为女词人与赵明诚居青州时所作。“绿蚁”，酒的代称。黄酒温热的时候，酒面泛起的绿色泡沫，形同蚂蚁，故名。白居易《问刘十九》诗云：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。”梅花初绽更遇良辰，李清照与爱人赵明诚一起月夜饮酒，赏梅抒情，情深意浓，当然不知醉。良好的家庭环境，甜蜜的婚姻生活，使得李清照无忧而充实，少女时代的闲愁渐解，取而代之的是一种与夫唱和诗词、玩赏金石的浓情蜜意，也只有“共赏金尊沉绿蚁，莫辞醉”借着痛饮，方能酣畅淋漓地放出生命的热力。

快乐的日子总是短暂的，丈夫经常“负笈出游”，夫妇二人是聚少离多，又逢党争之患，李清照长时独居，思念出仕在外的丈夫便成为李清照此时词作的主要主题。李清照便由一个自信无忧的少妇变为一个独守空闺的思妇。“武陵人远”，李清照虽赏花饮酒，亦难遣心中那苦涩的相思之愁。因无尽深切的相思而使得李清照“堪比黄花瘦”，相思之愁苦至销魂。

且看《渔家傲》：

雪里已知春信至。寒梅点缀琼枝臙。香脸半开娇旖旎。当庭际。玉人浴出新妆洗。

得更加幽深凄绝。愁情如此，需寻求解脱，所以很自然地借用了陶潜《饮酒》诗句“采菊东篱下，悠然见南山”，独自居家怀人“东篱把酒黄昏后”，虽则“有暗香盈袖”，亦不能排遣词人内心深切不绝的离愁。饮酒要对饮，赏花需共赏，方见情趣有味，而此时词人子然一身，无人话语。词人更是借“酒”抒发积郁于心的伤感离情，浓郁绵深。此“花”此“酒”共同营造了凄清幽绝的氛围，“花”瘦说明词人为相思而苦，“东篱把酒”“黯然销魂”，可见离愁之浓极苦极，一个因相思愁深而黯然消瘦的思妇形象深深印在我们心上，词境由此而转向深幽凄清。

王国维说：“一切景语，皆情语也。”李清照善于借景抒情，寓情于景，情景交融，创设出独具特色的词境。在这一阶段，无论是乡愁、国愁、情愁，都是真真切切的自身生活遭际在词人头脑中的反映。李清照从她独特的女性视角出发，借景抒情真实地反映了作为女性的自我，自然流露了自我的女性生命意识及其与此相适应的情感，从而形成了她作品的艺术魅力。

快乐的日子总是短暂的，丈夫经常“负笈出游”，夫妇二人是聚少离多，又逢党争之患，李清照长时独居，思念出仕在外的丈夫便成为李清照此时词作的主要主题。李清照便由一个自信无忧的少妇变为一个独守空闺的思妇。“武陵人远”，李清照虽赏花饮酒，亦难遣心中那苦涩的相思之愁。因无尽深切的相思而使得李清照“堪比黄花瘦”，相思之愁苦至销魂。

且看《渔家傲》：

雪里已知春信至。寒梅点缀琼枝臙。香脸半开娇旖旎。当庭际。玉人浴出新妆洗。

到了靖康元年(公元1126年)，金兵攻占宋都汴京，次年，徽宗、钦宗都被金人掳去，

花残凋零 淡酒哀情发深忧——哀情最痛

到了靖康元年(公元1126年)，金兵攻占宋都汴京，次年，徽宗、钦宗都被金人掳去，

莫妮卡：搅拌器在罗斯那！全搞砸了！

瑞秋：没关系的宝贝，我到罗斯那边取搅

拌器，你把调玛格丽塔酒的原材料准备齐全。

莫妮卡：好的。

莫妮卡：我这边材料不够。我需要盐、特

制的玛格丽塔预拌汁、龙舌兰酒。

瑞秋：我们那边只有冰而已？

莫妮卡：看看他那边有没有冰。

从人物对话中，我们可以看到，制作玛格

丽塔酒，首先需要一个搅拌器，此外还

需要一些特定的食材：盐、特制的玛格丽塔预拌汁、

龙舌兰酒还有冰块。

最后将鸡尾酒杯杯沿用柠檬片蘸湿，将

蘸湿的杯子在细盐面中蘸一下，沾上一层“盐

霜”，把摇好的酒倒入有盐边的杯子。

这杯《老友记》同款的玛格丽塔酒，你学

会了吗？

玛格丽塔酒个性热情而鲜明，气味浓烈

且带生涩，适合刚从啤酒进阶的人尝试。

因为度数较高，会让人有晕眩的感觉，所

以不要因为这款酒口感好就开怀畅饮，一

定要理性饮酒哦。玛格丽塔酒还是很好的餐前酒，

尤其是在炎热的夏季，亲手制作一杯玛格丽

塔酒，与好朋友们一起分享这杯快乐吧！

莫妮卡：搅拌器在罗斯那！全搞砸了！

瑞秋：没关系的宝贝，我到罗斯那边取搅

拌器，你把调玛格丽塔酒的原材料准备齐全。

莫妮卡：好的。

莫妮卡：我这边材料不够。我需要盐、特

制的玛格丽塔预拌汁、龙舌兰酒。

瑞秋：我们那边只有冰而已？

莫妮卡：看看他那边有没有冰。

从人物对话中，我们可以看到，制作玛格

丽塔酒，首先需要一个搅拌器，此外还

需要一些特定的食材：盐、特制的玛格丽塔预拌汁、

龙舌兰酒还有冰块。

最后将鸡尾酒杯杯沿用柠檬片蘸湿，将

蘸湿的杯子在细盐面中蘸一下，沾上一层“盐

霜”，把摇好的酒倒入有盐边的杯子。

这杯《老友记》同款的玛格丽塔酒，你学

会了吗？

玛格丽塔酒个性热情而鲜明，气味浓烈

且带生涩，适合刚从啤酒进阶的人尝试。

因为度数较高，会让人有晕眩的感觉，所

以不要因为这款酒口感好就开怀畅饮，一

定要理性饮酒哦。玛格丽塔酒还是很好的餐前酒，

尤其是在炎热的夏季，亲手制作一杯玛格丽

塔酒，与好朋友们一起分享这杯快乐吧！

莫妮卡：搅拌器在罗斯那！全搞砸了！

瑞秋：没关系的宝贝，我到罗斯那边取搅

拌器，你把调玛格丽塔酒的原材料准备齐全。

莫妮卡：好的。

莫妮卡：我这边材料不够。我需要盐、特

制的玛格丽塔预拌汁、龙舌兰酒。

瑞秋：我们那边只有冰而已？

莫妮卡：看看他那边有没有冰。

从人物对话中，我们可以看到，制作玛格

丽塔酒，首先需要一个搅拌器，此外还

需要一些特定的食材：盐、特制的玛格丽塔预拌汁、

龙舌兰酒还有冰块。

最后将鸡尾酒杯杯沿用柠檬片蘸湿，将

蘸湿的杯子在细盐面中蘸一下，沾上一层“盐

霜”，把摇好的酒倒入有盐边的杯子。

这杯《老友记》同款的玛格丽塔酒，你学

会了吗？

玛格丽塔酒个性热情而鲜明，气味浓烈

且带生涩，适合刚从啤酒进阶的人尝试。

因为度数较高，会让人有晕眩的感觉，所

以不要因为这款酒口感好就开怀畅饮，一

定要理性饮酒哦。玛格丽塔酒还是很好的餐前酒，

尤其是在炎热的夏季，亲手制作一杯玛格丽

塔酒，与好朋友们一起分享这杯快乐吧！

莫妮卡：搅拌器在罗斯那！全搞砸了！

瑞秋：没关系的宝贝，我到罗斯那边取搅

拌器，你把调玛格丽塔酒的原材料准备齐全。

莫妮卡：好的。

莫妮卡：我这边材料不够。我需要盐、特

制的玛格丽塔预拌汁、龙舌兰酒。

瑞秋：我们那边只有冰而已？

莫妮卡：看看他那边有没有冰。

从人物对话中，我们可以看到，制作玛格

丽塔酒，首先需要一个搅拌器，此外还

需要一些特定的食材：盐、特制的玛格丽塔预拌汁、

龙舌兰酒还有冰块。

最后将鸡尾酒杯杯沿用柠檬片蘸湿，将

蘸湿的杯子在细盐面中蘸一下，沾上一层“盐

霜”，把摇好的酒倒入有盐边的杯子。

这杯