

青梅煮酒 黄梅煮雨

曹操与刘备“青梅煮酒”的故事向来为人津津乐道，清代顾舜年《酷相思》云：“手摘青梅将酒煮”，就是对这种闲情雅致的效仿。但细究《三国演义》原文，“煮酒”当作名词解，宋人陆游所言“青梅荐煮酒”，更符合当时的真实场景。

在古代文人笔下，梅子实在常见。春夏之交有青梅，李白《长干行》云：“郎骑竹马来，绕床弄青梅”。而进入夏季，梅子成熟，则为黄梅，周邦彦《满庭芳》有“风老莺雏，雨肥梅子，午阴嘉树清圆”之语。梅子，为何会成为文人们的心头好呢？

春尽夏来 梅子青黄

春季，梅子尚未成熟，果皮颜色为青，是为“青梅”。故诗词中的“青梅”意象，有时代表春季。宋代欧阳修有一首《阮郎归》，描写了女子在南园踏春的旖旎景象：“青梅如豆柳如眉，日长蝴蝶飞”。春分时节，青梅初长成，果实较小，因此很多诗人都会描写“青梅如豆”。这一句既点名了时令，也描绘了女子的容颜与春景相映衬。更为经典的还有宋代寇准的《踏莎行》：“春色将阑，莺声渐老，红英落尽青梅小。”春末时分，繁花落尽、青梅长成，春光盛景已然要过去了。相似的，还有宋代晏殊的一首《诉衷情》：“青梅煮酒斗时新，天气欲残春。”都是用“青梅”来构建晚春中的一景。

再到夏季，梅子成熟后颜色变成金黄，称为“黄梅”。宋代赵师秀《约客》云“黄梅时节家家雨”，说的是江南一带，梅子成熟之际往往伴随着雨天，故称为“梅雨”。因此作为气候的意象，“黄梅”习惯与“雨”同时出现。最经典的当属贺铸的《青玉案》。这首词的最后一句向来为人所称道：“试问闲愁都几许，一川烟草，满城风絮，梅子黄时雨”。在江南生活过的人，都体会过夏初时节的黄梅雨，天气潮湿闷热，连续数日、经久不绝。一句“梅子黄时雨”，不仅点出这段邂逅的具体时间为春末夏初，更是用绝佳比喻道出了诗人心中的无限愁思：彩笔写下让人断肠的句子，愁绪蔓延在心头，这没有方向和目标的闲愁到底有多少？回答说，像遍地的烟草、像满城飞起的柳絮、像黄梅时节连绵不断的雨，没有终止也没有尽头。烟草、柳絮和梅雨的意象层层递进，使抽象化作具象，直击人心。此句语出新奇，又明白易懂，让贺铸从此有了“贺梅子”的别称。

有关梅子的典故，最为人们熟知的莫过于“青梅煮酒”。《三国演义》描写“青梅煮酒论英雄”，短短一段话，便使两个鲜活的主角人物——曹操和刘备跃然于纸上。文中谈及曹操邀请刘备相会的理由是：“又值煮酒正熟，故邀使君小亭一会”。二人讨论天下英雄前，亦“盘置青梅，一樽煮酒，二人对坐，开怀畅饮”。从语法结构看，这里的“煮酒”当作名词，并非直接用酒来煮青梅，但目前人们印象中的“青梅煮酒”，却多作动词使用。

实际上，“青梅煮酒”最早发源于宋朝，其意思是以青梅佐酒，常见于宋人笔下。晏殊的“青梅煮酒斗时新”，还有陆游诗《初夏闲居》云：“煮酒青梅次第尝，啼莺乳燕占年光”。苏轼《赠岭上梅》亦曰：“不趁青梅尝煮酒，要看细雨熟黄梅”。姜夔也有词《鹧鸪天》：“呼煮酒，摘青梅，今年官事莫徘徊”。不难看出，上述诗词中“青梅”与“煮酒”两个词是并列关系，“煮酒”并不是一种动作或行为，而是名词。再看王炎词《临江仙》云：“擘泥尝煮酒，拂席卧清阴。”可见“煮酒”与“清阴”相对，是尝的对象。陈文蔚诗《程子云欲还乡阻雨聊戏之》云：“榴花照眼新篁翠，卢橘盈盘煮酒香。”新竹青翠，煮酒香醇，“煮酒”又与“新篁（竹子）”相对了。

在古代文学作品中，“一切景语皆情语”。梅子初长成时，青小稚嫩，所以在描写爱情时，人们会用“青梅”来形容年少时的第一次心动。最

佐酒调梅 称人怀抱

宋人笔下的“煮酒”，到底是什么酒呢？在酿酒中，“煮酒”亦是一道工序，将酿好的酒煮沸以除菌。唐代房千里《投荒杂录》记载：“饮既烧，即实酒满瓮，泥其上，以火烧方熟，不然不中饮”。“煮酒”作为名词，便是指烧煮完成密封的酒，亦如“烧酒”。

能够佐酒的水果、小食不在少数，为何宋人爱用青梅来佐酒呢？这与煮酒的上市时间有着密切关系。范成大《冬季田园杂兴》：“煮酒春前腊后蒸，一年长瓮瓮头清”。煮酒一般在冬季酿成，密封好之后，贮存数月方可开坛饮用。宋代吴自牧《梦粱录》就记载：“临安府点检所，管城内外诸酒库，每岁清明前开煮。”意思是临安府每年清明节前开售煮酒。谢逸《梅》也说：“底事狂风催结子，要当煮酒趁清明。”而苏轼《岐亭》则说：“我行及初夏，煮酒映疏幕”。可见煮酒一般在清明到初夏之际上市，这段时间，恰恰就是青梅长成的时节。另外，这种“煮酒”多为水稻酿成，而水稻又多集中在江南，这同样是青梅主要生长的地区。如此这般，二者相遇也就不足为奇了。

更加巧合的是，梅子还兼有醒酒作用，《本草纲目》卷29记载梅“消酒毒，令人得睡”。时令水果与煮酒相遇，产生奇妙的化学反应，让青梅成为当时最流行的佐

酒小食。因此，“青梅煮酒”也成为江南地区春末夏初使节的流行饮食和风物代表，在文学作品中被广泛吟咏和描写。李清照就在《卷珠帘》中写过：“随意杯盘虽草草，酒美梅酸，恰称人怀抱”。

梅子味酸，不仅能佐酒，在食醋出现和普及之前，它还是菜肴中酸味的主要来源。《尚书·商书·说命下》云“若作和羹，尔惟盐梅”，肉汤离不开盐和梅这两种调味品，就像国家离不开贤臣的治理。从烹饪中，果酸在去腥的同时，还能使肉质更易软烂，故而在此后一段时间内，人们仍愿意用梅子来烹饪美食。著名老饕苏轼在《物类相感志》中记载：“煮猪肉，用白梅、阿魏煮，或用醋或用青盐同煮，则易烂”。

当然，梅子也可单独食用，不过因为它酸味极重，生食口感不佳，所以人们更喜欢给它加点“底料”。具体吃法有蜜渍和盐渍两种。《三国志》卷48《孙亮传》注引《吴历》记载，东吴少帝孙亮就喜欢蘸蜂蜜吃梅子。但蜂蜜在古代不是寻常之物，普通人很难吃到。因此在古代，梅子更常见的吃法是盐渍之后制成梅干，既美味也更易贮存。《齐民要术》记载：“梅子酸，核初成时摘取，夜以盐汁渍之，昼则日曝。凡作十宿、十浸、十曝，便成矣”。

少年心事 尽付梅酸

广为流传的当属李白《长干行》：“郎骑竹马来，绕床弄青梅”。春末时节，梅子青小。小女孩在门前折花嬉戏，小男孩骑着竹马在井栏周围把弄青梅，两个人追逐打闹，一片温馨活泼之感。通过对细节的生动描写，李白贡献了“青梅竹马”这个浪漫的成语，用来比喻男女之间幼年相识相伴、成人后相知相爱的美好心愿。

李白之后，还有李清照的《点绛唇》。这首词写一个少女见到客人进门，出于规矩礼法的约束，立马跑开不敢相见；其实，她内心又十分想见，于是就“和羞走，倚门回首”，偷偷望一眼，却要装作“却把青梅嗅”。用“青梅”这个初生果实的青涩，作为少女情窦初开时懵懵懂懂的象征，可谓余韵悠长。

用“青梅”来比拟初恋的还有白居易的《井底引银瓶》：“妾弄青梅凭短墙，君骑白马傍垂杨。墙头马上遥相顾，一见知君即断肠”。单看这样一个剪影，少女在墙下把弄一枝

青梅，少年骑着白色的骏马倚靠在柳树边，二人遥遥相望，眼里只有对方，明眸皓齿、鲜衣怒马、顾盼生辉。如果画面定格在此，那也是初恋最好的模样。于此处所见，“青梅”这个意象依然代表了少年男女相见时的

心动。但可惜的是，少女不顾一切地以身相许，结局却是情郎的抛弃。此时此刻，一种酸楚、无奈之感顿时涌上心头，令人回想起了青梅入口的酸涩。

“梅子留酸软齿牙”，令人感到酸涩的何止是爱情？生活的辛酸、游子在外漂泊的无奈、友人别离时的悲愁……亦像极了梅子未熟的味道。南朝宋鲍照《代东门行》即借梅子抒发漂泊思乡的愁苦：“野风吹秋木，行子心肠断。食梅常苦酸，衣葛常苦寒。”吃梅子感受到的苦和酸，亦如思乡之愁，令人念之断肠。

除了离家的孤独，梅子也用来比喻离别的愁绪。如刘琨《自君之出矣》云：“思君如梅子，青青含酸苦”。写女子思念情郎的心情如梅子的味道，青涩中饱含酸苦。吕渭老《南歌子》云：“夜妆应罢短屏间。都把一春心事、付梅酸”。也是用梅子的酸涩来比拟内心之愁苦，让感情的传递更加直观和深刻。

梅子既可生食，也能用作调味，还能制成梅干，或佐以美酒……因为梅子在生活中的广泛用途，以及它与“煮酒”结下的不解之缘，好酒的宋代文人在饮食书写中，都喜欢谈及这种佐酒小食。当文人的目光聚焦在梅子身上，它就不再只是一种水果；在更多时候，由梅子衍生出的时令、闲适、酸涩等意象，因为留住了某段时刻人们对它的最初印象，所以也更容易引起大家的共鸣。