

东汉酿酒画像砖拓片。

东汉酿酒画像砖

1 蜀地酿酒画像砖

88岁的中国汉学会名誉会长、四川省文化厅离休干部高文，从事文物工作整整60年，对灿烂悠久的巴蜀文化感情颇深。

他翻出10多年前编撰的《中国巴蜀汉代画像砖大全》，其中与酿酒、酤酒题材相关的画像砖有4块。研究了一辈子汉代石刻，他对此如数家珍：“东汉酿酒题材的画像砖，大多出土于成都周边地区，如彭县、新都、广汉等地，在其他省市并不多见，这是颇具四川特色的汉代遗存。”

高文的这一观点，得到四川博物院文博副研究员何先红的认同。在川博的四川汉代陶石艺术馆中，酿酒、酤酒、羊尊酒肆这3块东汉画像砖，让汉代蜀地的酿酒场景变得栩栩如生。

成都博物馆的曾家包庖厨画像石上，丰富多彩的饮食文化中也藏着酿酒的身影。

此外，这些石刻上还有奔跑运动的孩童，青铜羊尊形状的酒器，运输酒瓮的独轮车，锅碗瓢盆鸣奏，浓郁的生活气息扑面而来，弥补了传统文献描述汉代生活的缺失。

1975年出土于成都市新都区新农乡的东汉酿酒画像砖，画面丰富，保存完整，作为国宝级的文物，是经常外出展览的明星级展品。

这块画像砖的内容清晰可辨：正中有一个衣袖高挽的人，站在酿酒的大釜边操作，旁边有一个缩臂的妇人似在协助。灶前有一座酒炉，里头放了3个酒瓮，瓮上有螺旋圆圈，连一直管通至炉上。

砖的左前方，有一个穿着短裤的人，双手推着装有方形容器的独轮车离去。下方还有一人，挑着酒朝店外走去，不时回首后顾。酿酒、酤酒的情形，跃然砖上。

酿酒业是两汉时期规模较大的一项手工业，当时的酒肆作坊在都市和乡镇分布极广。

《四民月令》记载，汉代的集市上，酒可以作为商品出售。这块画像砖上有酿酒使用的瓮形酒具，有一大瓮待以出售的成酒，还有售酒者、买酒者、运酒者，再现了当时小酒肆作坊生产与销售的情景，也反映了汉代饮酒风气之盛和四川酿酒业的发达。

中国国家博物馆藏有一块内容与此相似的酿酒画像砖，出土时间更早，是1954年在四川彭县考古发掘而来，只不过画面有些残缺。

高文分析，这样的画像砖在汉代已经市场化，有专门的砖窑批量烧制，方便大人家购买，才会出现在不同地区出土画面相似度极高的画像砖。

那句“何以解忧，唯有杜康”，大概是最早的白酒广告了。

可见，早在中国历史上第一个王朝夏朝时，人们就已经喝上琼浆玉液了。

在不同的文化里，酒神有不同的名字。

对罗马人而言，酒神叫巴克斯，爱喝葡萄酒的朋友大概对这个名字不会陌生。

2016年，在金沙遗址博物馆展出的“永恒之城——古罗马的辉煌”上，巴克斯有时是年轻俊秀的长发帅哥，有时又是胡子拉碴的老人。他教人们种葡萄、酿造葡萄酒，保证葡萄被顺利采摘，庇佑农业和丰收，也庇佑着森林和果树。

在希腊神话中，酒神叫狄俄尼索斯，是希腊农民最喜爱的神灵之一。传说他是宙斯和塞墨勒的儿子，因为遭到赫拉的嫉妒，母亲被活活烧死，他被父亲抢救出来，缝在大腿中得到了足月。

在酒神节狂欢的时候，那些追随与崇拜酒神狄俄尼索斯的信女们，在狂欢行列中欢呼行走，头戴常青藤编的、象征酒神的花环，身披兽衣，手持节杖，在清脆的长笛声和低沉的羯鼓声中，尽情欢欣。

的一座西汉墓，出土了26公斤保存了2000多年的西汉原酒，通体鎏金，凤鸟纽的汉代酒钟。为弄清酒的度数，经取样分析，这种翠绿色的粮食酒度数才4度左右。

《汉书·食货志》记载：“有礼之会，无酒不行。”翻译成白话文，就是无酒不成席。

正因为汉朝美酒多，饮酒氛围浓厚，才盛产酒徒。《汉书》《史记》中自称酒徒者不乏其人。

刚正不阿的“虎臣”盖宽饶自诩为“酒狂”，游说齐国归顺刘邦的谋士酈食其自称“高阳酒徒”，东汉著名文学家蔡邕曾因醉卧途中被人称为“醉龙”。

中山靖王刘胜也是其中之一，被司马迁盖章的酒徒。《史记·五宗世家》说他“为人乐酒好肉”。

埋葬了刘胜与王后窦绌的满城汉墓，曾被评为“中国20世纪100项考古大发现”之一。在这个保存完整、规模宏大的山涧宫殿里，出土了大小不一的酒杯和33件陶制大酒缸，缸外用红色书写“泰上尊酒十五石”、“甘醪十五石”、“泰酒十一石”、“稻酒十一石”等。

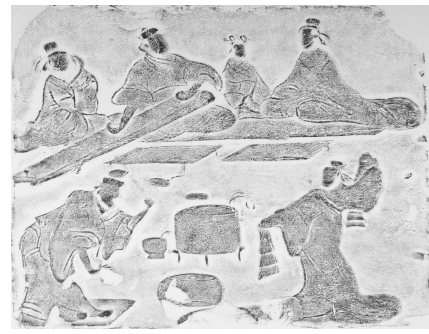
这些酒缸大小相当，盛酒总重量约折合今天一万斤。由此可见，刘胜的确好酒，而且酒瘾非常大。日积月累，他的金缕玉衣上居然有个“啤酒肚”。

“凤兮凤兮归故乡，遨游四海求其凰。”2000多年前，司马相如一曲《凤求凰》，令卓文君芳心暗许，上演了“文君夜亡奔相如”的爱情绝唱。不过，童话故事中的“王子和公主开始了幸福生活”，在现实生活中却是司马相如和卓文君被柴米油盐折腾得一地鸡毛。好在卓文君并未嫌弃家徒四壁的司马相如，而是与他一起回到了老家临邛，开了一家酒肆当街卖酒，卓王孙丢不起这个脸，只得周济他们。

《史记·司马相如列传》中写道：“相如与俱之临邛，尽其车马，买一酒舍酤酒，而令文君当垆。”在那个没有照相机的年代，画像砖定格了汉代人酿酒、卖酒的场景。

在四川博物院，有一块东汉酿酒画像砖。画面中，一人衣袖高挽立于釜边酿酒，缩臂女子似在指挥，还有酒客用独轮车推着酒瓮而去，简直就是司马相如与卓文君“卖酒创业”故事的还原。

我国有数千年的酿酒历史，早在原始社会就用谷物酿酒。到了汉代，蜀地酿酒、饮酒之风盛行。在四川地区汉墓出土的形形色色的石刻中，既有酿酒、羊尊酒肆的画像砖，宴饮宴乐的陶俑，还有带有酤酒场景的庖厨画像石。这些蜀风汉韵，让我们穿越到了汉代，一睹蜀地酿酒饮酒的真实场景。



东汉宴乐画像砖拓片。



东汉宴饮画像砖拓片。

4 蜀人制曲作酹酒



东汉酒肆画像砖。(1985年收集于彭州市义和乡)

“蚕丛及鱼凫，开国何茫然。”蜀地酿酒的历史，可上溯至距今3000多年的古蜀国蚕丛、鱼凫时代。

广汉三星堆古蜀都遗址出土了大量酒器，品种之繁多，埋藏之集中，令人叹为观止。

如一些颈高、口直的铜尊，其罐口便于密封，为发酵创造了厌氧的条件。底部小而平，便于埋在灶坑边热灰中保温。这样的铜尊，足以推测出蜀人酿酒的技术水准之高。

何先红查阅典籍发现，巴蜀地区在先秦时已能酿造出质量较高的甜酒和清酒。

《华阳国志·蜀志》记载：“九世有开明帝，始立宗庙，以酒曰醴。”蜀国开明氏以成都为国都，那时的酒叫“醴”，也就是2000多年前的甜酒。

《后汉书·南蛮西南夷传》记载，公元前2世纪，秦昭襄王时，有白虎为害，有巴郡中廖仲等人，作白竹之弩射死白虎。秦昭襄王特别嘉奖他们，以刻石为盟立下互不侵犯条约：“秦犯夷，输黄龙一双；夷犯秦，输清酒一钟。”说明巴地产清酒，其价值可与黄铜做成的龙相媲美。

秦汉时，巴蜀地区社会发展很快，特别是成都平原，自然环境得天独厚，既有都江堰的灌溉之利，又有比较先进的农耕技术，成为沃野千里的陆海，时无荒年的天府。

一旦农业文明发展到五谷丰登的程度，就为美酒的发展提供了条件。试想，如果老百姓食不果腹，哪有余粮用来酿酒呢？

汉代的巴蜀地区，酿酒业得到进一步的发展。达官贵人到普通百姓都喜欢饮酒，蜀郡人王褒在《僮约》中规定，家仆“欲饮美酒，才得沾唇渍口，不得倾杯覆斗”。这时，蜀人已经会用曲造酒。

贾思勰在《齐民要术》里记载着酿酒的技术：“蜀人作酹(tu)酒法：十二月朔，取流水五斗，渍小麦曲两斤，密泥封。至正月二月冻释，发漉去滓，但取汁三斗，谷米三斗。炊作饭，调强软合和，复密封，数十日便熟。合餐餐之，甘辛滑如甜酒味，不能醉。多啜，温小暖而热也。”

蜀人选择在冬天用流水、小麦造酒，先用瓮密封好，等到来年正月解冰后，开缸去曲渣。

后来，又用曲汁和谷米适度蒸熟后搅拌，再次装入酒瓮密封，等待几十天后就能开坛畅饮。

由此可知，蜀地生产的酹酒，是用小麦造曲，谷米酿酒，并用陶瓮作容器装酒，这与四川出土的酿酒画像砖中的场景十分契合。

对酒当歌，人生几何？饮食奢靡的汉代人，常常大摆宴席，及时行乐。

四川出土了不少东汉宴饮画像砖、画像石，画面中，既有樽、盃、杯、勺等餐食用具，还有丰富多彩的歌舞百戏，抚琴、杂耍、说唱精彩纷呈，为宾客助兴。

上流社会的宴饮，在汉赋中也能找到生动的描述，左思的《蜀都赋》就是其中之一：“终冬始春，吉日良辰。置酒高堂，以御嘉宾。金罍(léi)中坐，肴楛(gé)四陈。觞以清醪(piāo)，鲜以紫鳞。羽爵执竟，丝竹乃发；巴姬弹弦，汉女击节。起西音于促柱，歌江上之颺(liáo)房；纤长袖而展舞，翩跹跹以翫翫。”

当时的酒度数不高，如果不是“过于三觴”，应该不会至于“酩酊生乱”。

《史典论》说，汉代的筵席上准备了大铁针，如发现有人醉倒，旁人就用这铁针扎他，检验到底是真醉还是假醉，成为酒桌上的笑谈。

定格两千多年前的《凤求凰》

2 仪狄杜康酿酒

谁是第一个酿酒人？我们可以从古文中找到答案。

《说文解字》记载：“古者仪狄作酒醪，禹尝之而美，遂疏仪狄。少康作秫酒。”许慎将美酒这一发明，归功于仪狄和杜康。

仪狄是禹时代的造酒官，相传是我国最早的酿酒人。《吕氏春秋》记载了仪狄造酒的故事，《战国策》将其内容丰富：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹。禹饮而甘之，曰：‘后世必有以酒亡其国者，遂疏仪狄绝旨酒。’”

仪狄作的美酒叫做酒醪。熟悉四川小吃的你，一定会对醪糟粉子念念不忘，其中糯米发酵的温软甘甜的醪糟，就是仪狄发明的酒醪。

醪糟既然可以当早餐，度数自然不高。相比之下，杜康发明的秫酒，也就是高粱酒，更容易让人“觉后不知明月上，满屋花影倩人扶”。

杜康，又名少康，传说中夏朝的第五位国君，也是一位了不起的发明家。《说文解字注》有“少康作秫酒”的记载：“古者少康初作秫酒，林酒。少康，杜康也，葬长垣。”

杜康被白酒制造业推崇为祖师爷，在古诗词中被借代为白酒，曹操

3 刘胜藏酒三十缸

尽管神话传说中对美酒的起源有诸多绘声绘色的描述，但近现代考古发掘的成果，将酒出现的时间又往前推了千年。

王恺在《八大酒系：传奇与酒史——中国白酒的文化密码》一文中，记述了酒器的考古发掘史。

他写道：在距今5000年前河姆渡文化时期的陶器中，已经发现了特定的饮酒器型——与大量炭化的粮食颗粒。到1979年，考古学家在距今4300—2500年的大汶口文化晚期陵阳河遗址墓葬中，发掘出土了上千件陶器，用作饮酒的高柄杯多达几百件，还有沥酒漏缸、接酒盆、盛酒瓮、盛贮发酵物品的大口尊，似乎可以看出是中国酒文明之真正源头。

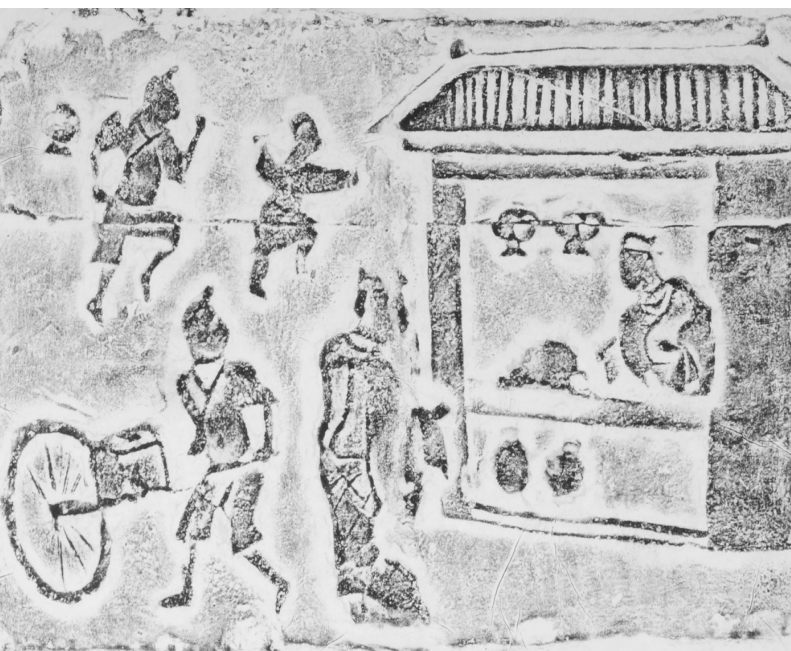
随着生活水平的提高，酿酒工艺在汉代也有了极大改进。酿酒业的兴旺与日俱增，这样的热闹场面，在东汉画像砖中可以一窥端倪。

先秦时酿酒，兼用曲、蘖(niè)两种酒母。到了汉代，以蘖酿造的醴逐渐消失，多以麦为原料，做出了大麦、小麦、细饼等多种酒曲。

川博讲解员李滨汐介绍，西汉时的美酒，酒精含量较低，成酒不易久存，容易酸败。

沈括的《梦溪笔谈》中说：“汉人有饮酒一石不乱。”因为酒中水分较高，酒味不浓烈，“粗有酒气而已。”

2003年，陕西西安市北郊发掘



东汉酒肆画像砖拓片。

5 当垆仍是卓文君

或许是有了仪狄酿酒的传统，如水的女子与酒结下不解之缘，汉代尤甚。

正如汉代酿酒、宴饮画像砖中出现的女子一样，她们或通晓酿酒，在酒坊提供技术支持；或擅长营销，在酒肆抛头露面地酤酒；或入彀豪，借宴饮抒发万般柔情。

《诗经》记载了周代宴饮的欢乐场景：“有酒馌我，无酒沽我。”家里酒喝完了，可以去集市上买酒待客。可见，酒在当时已被作为商品买卖。

崇尚饮酒的汉人对酒的需求空前高涨，酿酒成为一项获利很大的行业。

汉武帝天汉3年(公元前98)初推行“榷酒酤”，继政府实施盐、铁专卖后，开始控制和垄断酒类商品的流通，通过行政手段将民间生产的酒收归官府销售。

到汉昭帝始元6年(公元前81)，才“罢榷酤官，令民得以律占租，卖酒升四钱”，允许民间酤酒，但是要按量征税。

人们见有利可图，纷纷开设酒坊。除皇官贵族自设作坊酿酒外，小手工业主也自酿自卖。一些独具慧眼的商人，从中牟取暴利而腰缠万贯。

经营一家酒肆的利润有多高呢？《史记》记载：“通邑大都，酤一岁千酿……富比千乘之家。”刘向的《列仙传》则形容：“梁市上酒家也，作酒常美而售，日得万钱。”

在众多酿酒者中，有相当一部分人是妇人。无论居深宫大院、处江湖之远，她们都用独有的酿造技艺以饗宾客。

《太平御览》引《汉旧仪》说：“太官、汤官奴婢各三千，置酒，皆缇襦、蔽膝、绿幘。”足见宫廷酿酒规模之大。

至于家庭酿酒，也是汉代女子的重要劳动之一。

《礼记》提到的妇女四德，包括妇德、妇言、妇容、妇功。所谓妇功，正如《后汉书·列女传》的解释：“专心纺绩，不好戏笑，洁齐酒食，以饗宾客。”

可见，酿酒招待宾客，是妇人的重要家务活儿。这种情形与中世纪的英国相似，妇女参与酿酒补贴家用，只不过她们酿的是葡萄酒。

当酒作为商品买卖的时候，妇人难免要抛头露面，在酒肆应对客人，讨价还价。

其中，最有才情的传奇女子，当属蜀中四大才女之一的卓文君。《史记·司马相如列传》记载：“相如与俱之临邛，尽卖其车骑，买一酒舍酤酒，而令文君当垆。相如身自着犊鼻褌，与保庸杂作，涤器于市中。”

卓文君当街卖酒，践行着“爱真的需要勇气”，为后来文人墨客所赞赏。李商隐《杜工部蜀中离席》写道：“美酒成都堪送老，当垆仍是卓文君。”陆游在《寺楼月夜醉中戏作》感叹：“此酒定从何处得，判知不是文君垆。”

四川出土的汉代画像砖，定格了2000多年前的女子，在酿酒、酤酒、饮酒中能顶半边天。

无论是酿酒画像砖上站在大釜旁缩臂指挥的妇人，还是羊尊酒肆画像砖里收钱打酒的女子，抑或是宴饮画像砖里与男子举杯对饮的贵妇，她们都成为汉代酒文化中不可或缺的一抹亮色。(四川博物院供图) 华西都市报封面新闻记者 曾洁



东汉宴饮画像砖。(1972年出土于大邑县安仁乡)



东汉宴乐画像砖。(1965年出土于成都市北昭觉寺汉墓)



封面
下载封面新闻APP
浏览最新资讯