



司马相如画像

# 在诗歌中飘香的蜀酒(上)

□许永强

蜀酒文化源远流长。三星堆遗址发掘出土陶器中,酒具种类繁多,而酒具和大米同时发现,表明早在4500年前的三星堆时期,古蜀人或许就已经会使用大米酿酒了。

酒与蜀人的生活息息相关。《史记》记载卓文君为生计当垆卖酒,2000多年前的西汉,蜀地饮酒之风已相当盛行,蜀酒市场颇为繁荣。文君也是现存文献中最早提及的“卖酒人”。

在成都出土的东汉墓室画像砖,生动刻画了民间酒肆沽酒和贵族宴饮的场景,充分显示出两汉时期蜀地上到官吏豪富,下到平民百姓,饮酒风很盛,沽酒市场颇繁荣。自唐宋以后,随着《旧唐书》《新唐书》记载的剑南道盛产的春酒声名远扬,与蜀酒有关的雅作,也常出现在众多诗人的歌咏中,成为我们了解蜀地酒历史的重要文献。



东汉酿酒画像砖。图据四川博物院

## 剑南烧春 蜀酒浓无敌

唐代李肇撰《唐国史补》,记录了唐明皇开元年间到唐穆宗长庆年间(713年-824年)各地所产之美酒。在众多美酒中,最有名的不过十四种,“剑南之烧春”排名第五,说明剑南烧春在唐代已享誉全国。剑南烧春还是宫廷贡酒,唐德宗李适于大历十四年(779年)即位后,对前朝弊政进行改革,《旧唐书·德宗本纪》中专门有取消岁贡“剑南岁贡春酒十斛,罢之”的记载。

剑南,剑门关以南,即大唐版图之“剑南道”,治所位于成都府。到了五代前蜀,烧春仍为成都颇负盛名的美酒。岑参寓居成都,有诗“成都春酒香,且用俸钱沽。”川籍诗人雍陶在外漂泊,有诗云:“自到成都烧酒熟,不思更身入长安。”只要能喝到成都的烧酒,诗人连到长安(今陕西西安)任职都不想了。雍陶回到成都,贾岛为他接风,以酒解乡愁:“制衣新濯锦,开酝旧烧罍。”

苏轼《仇池笔记》说:“唐人名酒多以春”。《诗经》云:“八月剥枣,十月获稻。为此春酒,以介眉寿。”唐人习惯以“春”为酒命名,甚至直接以“春”字代指酒,如李白“还应酿老春”。唐代的谷物发酵酒(米酒)称之为“春酒”,米酒酿制成熟,过滤之后的酒叫“生春”。“烧”是指一种加热处理工艺,给酒醪进行加热处理是古代酿酒技术的一大突破。有专家认为,剑南烧春是中国最古老的蒸馏酒。烧春是在生春原醪的基础上,再经过一道低温加热复活的工序,使其酒质稳定,酒液可以长期保存。这也是成都造烧酒浓烈、醉美、芳香的秘诀。因此,杜甫称颂成都烧春“蜀酒浓无敌”,韩偓诗赞“蜀酒浓”,卓英英诗以蜀酒为“浓酒”,方干认为“春风酒味胜徐时”。相传李白曾把皮袄卖掉买酒痛饮,留下“士解金貂”“解貂赎酒”的佳话。然而若饮“浓无敌”的蜀酒,“会须一饮三百杯”只能是诗仙李白的艺术夸张。

## 郫筒酒 郫筒香入乱花携

魏晋时期,郫县(今成都郫都区)出现了一种用竹筒酿造的醪醴酒。明代曹学佺《蜀中广记》引唐代古《郫志》云:“县人割大竹,倾春酿其中,号郫筒酒。相传山涛为郫令,用药管醪醴作酒,兼旬方开,香闻百步。”山涛是“竹林七贤”之一,郫筒酒由他所创并不可信,但用醪醴酿制却是真的。醪醴是一种花,

蔷薇科,有清香,是很好的酿酒材料。郫都人把郫筒池旁大竹的竹节掏空,留一面作底,把春酿倒入竹筒,其外用藕丝和蕉叶包好,两三天后酒香四溢了。广德二年(764年),杜甫从阆州赴成都就喝过此酒:“鱼知丙穴由来美,酒忆郫筒不用酤”;后来他还念念不忘:“人生几何春已夏,不放香醪如蜜甜。”李商隐的《因书》也提及此酒:“海石分棋子,郫筒当酒缸。”

到了南宋,郫筒酒仍是名酒。诗人范成大《吴船录》有专门记述:“郫筒。截大竹,长二尺以下,留一节为底,刻其外为花纹。上有盖,以铁为提梁,或朱或黑,或不漆,大率契酒竹筒耳。……乃剝竹倾酿,闭以藕丝蕉叶,信宿馨香达于外。然后断取以献,谓之郫筒酒。”在宋代诗人中,郫筒酒非常受欢迎,穆修吟道:“水曲林幽杖藜藜,郫筒香入乱花携。”杨万里云:“碎揉玉花泛春酒,一饮一石更五斗。”梅尧臣也曾写下“簇簇霜苞密,层层玉叶同。谁将作美酒,醉看月生东。”黄庭坚则感叹:“风流彻骨成春酒,梦寐宜人入枕囊。”

在给远在浙江的老友周邠的诗中,苏轼也称颂郫筒酒:“所恨巴山君未见,他年携手醉郫筒。”可见郫筒酒在他心中是蜀中美酒的代表。陆游更有“酒来郫筒香初压”“郫筒味醪愁濡甲”等诗句赞誉,离开成都后,他“只愁今夕西窗梦,又买长筒到古郫”,一直想着“安得连车载郫酿,金鞭重作浣花游”,甚至“典衣犹拟醉郫筒”。

直到清代,郫筒酒依旧流行。袁枚的《随园食单》中介绍了十种名酒,成都郫筒酒榜上有名,“清冽彻底,饮之如梨汁、蔗浆,不知其为酒也”。味如梨汁、蔗浆,说明清代郫筒酒味道仍是甘甜为主。

## 青城乳酒 气味浓香幸见分

“青城乳酒”为青城山道士酿造,杜甫收到好友赠送一瓶青城乳酒,专门写诗记之:“山瓶乳酒下青云,气味浓香幸见分。”好友严武是剑南西川节度使,用青城乳酒作为礼品送给诗人,可见青城乳酒的名声。青城乳酒色白,唐代又称“白酒”,即李白诗中“白酒新熟山中归”

和白居易诗中“黄鸡与白酒”。到了南宋,陆游称之“白酒醪醴”。

五代前蜀时期,成都还生产一种专供宫廷御用的美酒“五云浆”。前蜀皇帝王建的皇妃花蕊夫人在《宫词》中描写该酒:“新修酒库近水傍,泼醅初熟五云浆,殿前供御倾宣索,进入花间一阵香。”为满足需要,专门在蜀宫御苑中修建酒库储存“五云浆”。因贪恋酒色而酿下亡国惨剧的前蜀后主王衍,正是贪此美酒,日夜宣索醉饮不停,写下了醉生梦死的《醉妆词》,甚至称“有酒不醉真痴人”,可见“五云浆”的香醇浓美。

## 临邛酒 酒酣几度上琴台

蜀酒的美名,还因为汉代司马相如和卓文君的故事而增色。蜀地才子司马相如以琴艺打动临邛(今成都邛崃市)豪富卓王孙之女卓文君,两人私奔,然“家居徒四壁立”,为了生计只好回到临邛,文君当街卖酒,相如闹市洗涤酒具。这段爱情故事,经历代文人润色,加之司马相如与卓文君本身确有才名,成了后世耳熟能详的千古佳话。临邛酒由此流传,在唐代更是名噪一时。

唐代诗人罗隐有诗《听琴》:“不知一盖临邛酒,救得相如渴病无”;杜甫还专程到琴台去喝临邛酒,写下名句:“酒肆人间世,琴台日暮云。”李商隐效法诗圣,作《杜工部蜀中离席》:“美酒成都堪送老,当垆仍是卓文君。”在《寄蜀客》中,他更是认为:“君到临邛问酒垆,近来还有长卿无?金徽却是无情物,不许文君忆故夫。”晚唐巨擘郑谷在成都时留下诗句:“雪下文君沽酒市,云藏李白读书山。”连和尚齐己送友入蜀也劝饮文君美酒:“文君酒市逢初雪,满贯新沽洗旅颜。”前蜀宰相韦庄的《河传》描述了当时成都繁华景象:“春晚,风暖。锦城花满,狂杀游人。……翠娥争劝临邛酒,千千手,垂面垂丝柳。”

北宋著名文学家宋祁到成都时,也慕名饮临邛酒,留下“云藏海客星间石,花识文君酒处垆”诗句。诗人陆游特别钟情临邛酒,他在成都时诗酒自娱,狂放不羁,吟诗《文君井》:“落魄西州泥酒杯,酒酣几度上琴台。青鞋自笑无羁束,又向文君井畔来。”把失意心情、傲

岸个性展露无遗。一个“泥”字,表现出他对蜀酒的酷爱。

临邛酒因“才女”文君出名,另一美酒锦江春则与“才女”薛涛联系在一起。宋代张名臣《酒名记》载,当时成都名酒有“忠臣堂、玉髓、锦江春、浣花堂”。其中,锦江春产于成都东门外濯锦江外,据说是用薛涛井井水酿出的美酒。成都水井坊遗址考古发掘发现的清代青花瓷片上即刻有“锦江春”酒名。元末明初,“福升全”烧坊于成都东门外大佛寺附近的水井街酒坊旧址中重建,取薛涛井井水酿成了芳香四溢的“薛涛酒”,即全兴大曲前身。诗人冯家吉在《薛涛酒》中咏道:“枇杷深处旧藏春,井水留香不染尘。到底美人颜色好,造成佳酿最熏人。”

## 绵竹蜜酒 蜂为耕耘花作米

宋代成都更加兴旺繁荣,崛起了一批新的名酒,当时绵竹人杨世昌创制了一种“蜜酒”。苏东坡在其《蜜酒歌·序》中写道:“西蜀道人杨世昌,善作蜜酒,绝醇醪,余既得其方,做此歌以遗之。”诗曰:“真珠为浆玉为醴,六月田夫汗流泚。不如春瓮自生香,蜂为耕耘花作米。一日小沸鱼吐沫,二日眩转清光活。三日开瓮香满城,快泻银瓶不须拨。百钱一斗浓无声,甘露微浊醍醐清。君不见南园采花蜂似雨,天教酿酒醉先生。”

广元产的黎城酒亦很有名,诗人唐庚曾淋漓尽致刻画其诱人魅力:“黎城酒贵如金汁,解尽寒衣方一吸,犹曹参军到骨穷,簿书吻燥何由湿,夜来细雨落檐花,对客唯有尝春茶,明朝踏月趁早衙,免使路中回曲车。”黎城即今之广元市,黎城酒之美使人不惜典尽衣衫也要一饮,贫穷小吏上班只得踏月早行,以免路上碰见卖酒车子散发出来的浓香使人垂涎而改道回避。

清末,荣县诗人赵熙也以奇特的想象、浪漫的情怀,盛夸泸州美酒:“割取江阳春色来,夜堂深吸晚云开。自天以上知何物,试劝长星共此杯。”诗人夜深独酌,举杯邀天上长星共饮,把痛饮情怀、醉意惺忪表现得淋漓尽致。清人吴镇有《无题》诗写平昌县小角楼酒,今天读来不啻一则优美的广告:“历代杜康酿美酒,入口三杯解烦愁。问君佳酒何处有?却在此地小角楼!”

四川历来都是产酒大省,名酒品牌数不胜数,悠久而发达的酿酒历史,推动了经济发展,形成了丰富的酒文化,影响了蜀地风气。由唐至宋,从“万里桥边多酒家”到“益州官楼酒如海”,隔酿法最先在成都实行,随着官府专营酿酒、卖酒权打破,蜀中酒业迎来了更迅猛的发展。宋代成都有“十二月市”,每年十月的酒市规模巨大。酒市不仅是四川财政税收的主要来源,更是南宋朝廷的经济命脉,酒市的重要程度,也只有汉末的锦市能够与之相提并论。