

酿酒卖酒、宴饮宴乐…… 去博物馆看汉代画像砖上的“糖酒会”

□曾洁 吴德玉



东汉酿酒画像砖。四川博物院藏



东汉羊尊酒肆画像砖。四川博物院藏

今天人们熟知的“开门七件事”是柴、米、油、盐、酱、醋、茶，但南宋吴自牧所著《梦粱录》里记载的却是“八件事”，其中还包含了“酒”。这是因为到了元代，酒因为算不上生活必需品而被剔除，所以只余下“七件事”。

也许有人会问，为何没有糖呢？其实古人不仅爱糖，也擅制糖，只是相形之下，对酒的需求似乎比糖更旺盛。苏东坡曾在《蜜酒》诗中写道：“巧将蜜蜂炼玉液，胜似金丹万倍强。”指的就是用蜂蜜来酿酒。

3月25日，第112届全国糖酒商品交易会（简称糖酒会）启幕，人们在逛糖酒会之余，也可移步四川各大博物馆，因为那里的画像砖上，藏着汉代的“糖酒会”。

1

酿酒画像砖还原「当垆卖酒」

在四川汉墓出土的石刻中，既有酿酒、羊尊酒肆的画像砖，宴饮宴乐的陶俑，还有酿酒场景的庖厨画像石。蜀风汉韵，让人一秒穿越到了汉代，一睹蜀地酿酒、卖酒的真实场景。

在那个没有照相机的年代，画像砖定格了古人的“朋友圈”。四川是中国画像砖、画像石的主要流行区域之一，从西汉中后期开始流行，盛行于东汉，延续至蜀汉初年。在四川博物院四川汉代陶石艺术馆中，酿酒、酒肆、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。

东汉酿酒题材画像砖，是颇具四川特色的汉代遗存。酿酒业是两汉时期规模较大的手工业，酒肆作坊在都市和乡镇分布极广。1975年出土于新都县新农乡（今成都市新都区新繁街道）的东汉画像砖，酿酒、沽酒的情形跃然“砖”上：有瓮形酒具，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热火朝天。汉代的巴蜀地区，从达官贵人到普通百姓都喜饮酒。西汉时期文学家、蜀郡资中人王褒曾在《僮约》中规定，家仆“欲饮美酒，唯得染唇渍口，不得倾杯覆斗”，相当讲究。

2

汉代老人可「凭证」领取粮食酒肉

汉代也有“老年证”，老人凭证可领取粮食酒肉。汉代“老年证”可不是小本本，而是一种叫“鸠杖”的实用物。存放于四川博物院的东汉养老画像砖，就是汉朝优待老人的真实写照：画像砖上一个跪于粮仓前的老者，肩头扛了一根鸠杖。汉代对老人格外照顾，70岁以上的老人地位比肩“六百石”官员。他们持鸠杖免劳役赋税、享受官府发放的粮食酒肉。

在东汉时期，盐不仅是生活必需品，更是重要的商品，四川博物院藏的3块画像砖，也佐证了文献有关这方面的记载。

出土于今天成都邛崃的一块东汉制盐画像砖，曾登上央视《国家宝藏》节目，这块画像砖真实记录了近2000年前四川人的制盐工艺——层峦叠嶂的山间，有人在汲卤、烧灶、背柴，还有人狩猎，一派繁忙的劳动景象。

井盐的生产，需先凿井取卤，而后设灶煎制，东汉人制盐已科技范儿十足。当时凿井技术有所进步，已经出现了“深六十余丈”、约合138.24米的盐井；其次是采用楼架方式，安装定滑轮汲取卤水，提高采卤效率；并且在煎盐时采用温锅热卤水以蒸发水分，节约燃料。

在糖酒会上逛吃逛喝之后，不妨到博物馆里寻根溯源吧，与古代“糖酒会”同框一下，可好？

文图均据“天府新视界”微信公众号

北魏时期贾思勰在《齐民要术》里就记载了蜀人作酴(tú)酒法的技术：“十二月朝，取流水五斗，渍小麦曲二斤，密泥封。”蜀人选择在冬天用流水、小麦制酒，先用瓮密封好，等来年正月后，开缸去曲渣。随后，用曲汁和谷米适度蒸煮后搅拌，再装入酒瓮密封，等待几十天后就能开坛畅饮。由此可知，蜀地生产的酴酒，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。这也间接证明了成都平原自然环境得天独厚，是沃野千里、时无荒年的天府之国。因为如果老百姓食不果腹，哪有余粮来酿酒？

画像砖上奔跑逗乐的顽童，运输酒瓮的独轮车，青铜羊尊形状的酒器，锅碗瓢盆的鸣奏，让浓郁的生活气息扑面而来，弥补了传统文献描述汉代市井生活的缺失。

“当垆卖酒”这一成语典故出自《史记·司马相如列传》，讲述了司马相如与卓文君婚后因生活困顿，临街开酒坊卖酒的故事。东汉酿酒画像砖高度还原了司马相如与卓文君“卖酒创业”的场景——一人衣袖高挽立于釜边酿酒，绾髻女子似在指挥，还有酒客用独轮车推着酒瓮而去。画像砖定格了近2000年前的女子，在劳作中顶了“半边天”。