

一杯浓香, 跨越山川, 沉醉在千年的时光里

酒是一种跨越山川地域的语言, 无论在四川绵竹, 还是老天津, 两杯绵甜净爽、浓香四溢的美酒一碰, 无须多言, 因为一切尽在不言中。

范若溪

宋代窦革《酒谱》载, 有擅长酿酒之人名为刘白堕, 所酿之酒浓香醇美, 在盛夏的烈日下久置, 酒香不仅不散, 反倒更加浓郁, 可令人沉醉月余。士人贵冑纷纷专程求购, 并作为重礼互相馈赠, 令此酒远传千里, 时人取“如白鹤般远飞千里”之义, 称此酒为“鹤觞”。

这虽为志怪之言, 却道出了古时

名酒的地域传播现象。自古蜀地出名酒, 那些工艺高超、品质卓绝的佳酿虽产自川蜀, 却在商队的马蹄声中翻越山岭, 在渡口的杨柳风里穿行江海, 流入千里之外的芳樽中, 或销三分愁, 或钓一首诗。

川酒为何能行千里之遥? 又为何成为沟通各地文化的桥梁? 这些问题的答案, 也许就藏在千年时光中。

天之美禄, 沟通南北

粮食酿酒工艺, 早在商代以前便已出现。晋人江统《酒诰》载: “酒之所兴, 肇自上皇。或曰仪狄, 一曰杜康。有饭不尽, 委余空桑, 郁积成味, 久蓄气芳。”这揭示着粮食酒的发现, 很可能因为煮熟的谷物粥, 在意外霉变糖化后, 碰巧发酵成酒。

相比于可直接用野果发酵制作的果酒, 粮食酿酒工艺更为复杂, 需要先将谷物糖化, 再进行酒化, 若无稳定的工艺流程加持, 想酿出美酒, 概率极低。而这一难题, 在距今三千年前的商王武丁时期便已经解决——武丁曾将自己的臣子比喻为制作美酒用的“曲蘖”, 这说明在商代, 已诞生了以酒曲酿酒的工艺。

从偶然天成, 到走向人类智慧的结晶; 从大地上生长的谷物, 到经过复杂工艺最终酿造的琼浆, 酒的酿成, 来自天与人的协力, 这令它具备了沟通天人的神圣属性。古人将酒称为“天之美禄”, 商人制造青铜酒具, 以酒为引, 问卜于祖先; 周人确定礼法, 以酒为仪, 祭祀于天地。若说上古时期有什么是从制作到使用都堪称“考究”的, 那便唯有酒了。

这种考究不仅限于中原地区, 也在蜀地被发扬光大。在四川广汉三星堆遗址, 曾出土过一件繁复华丽的龙虎青铜尊, 其浮雕花纹、造型特点与中原地区青铜器如出一辙, 经学者考证,

其应当与商代青铜器系出同源。“尊”一直都是上古青铜酒器中的经典款式, 常用来在祭祀中献酒, 而龙虎青铜尊的发现, 则力证着蜀地与中原的酒文化, 早在商代便已产生交集。

时至战国, 这一联系变得更加紧密。在绵竹金土村, 曾出土铜罍、提梁壶等精美酒具。《诗经》有云: “我姑酌彼金罍”, 而青州战国遗址也曾出土过提梁铜壶, 它们与绵竹金土村文物形成了绝佳互文, 无声诉说着上古时期一场关于酒的文化碰撞。

古蜀之酒, 之所以能促成上古南北两大文化的交汇, 与蜀酒酒体的上佳口感直接相关。《周礼》将酒分为“三酒”, 以长期酿制、精心过滤的“清酒”为最佳。而晋人左思的《蜀都赋》, 则描述巴蜀之酒“觥以清酊, 鲜以紫鳞。”清酊即为清酒, 可见在汉代以前, 蜀地之酒便已达到了品酒的最高标准。

如此佳酿既成于高超酿酒工艺, 亦依赖当地得天独厚的水土。在蜀地绵竹, 冰消雪融之水经重重岩层过滤, 变得甘冽爽口, 富含矿物质, 极其适合酿酒; 而都江堰孕育的川西平原, 五谷在肥沃的黑土地生长, 因饱满的谷粒低垂, 又为制曲、酿酒提供了优质原料。水与土是绵竹美酒地域优势的一体两面, 当纯净甘甜与醇美浓香交汇, 一场沟通南北的蜀酒传奇, 就此诞生。



唐宋风骨, 墨染浓香

在唐代, 一种来自蜀地的美酒, 引领一时饮酒风尚。《旧唐书》记载: “剑南岁贡春酒十斛。”每年, 剑南道特产的宫廷御酒“剑南烧春”都会随着贡品的车马, 行过贯通唐都与巴蜀的子午道, 前去征服长安贵人的味蕾。

所谓“烧春”, 改良于《齐民要术》中“蜀地醪酒”之法: 在冬天取流动的冰水, 浸泡小麦制曲, 待来年春天, 冰雪消融后酿造, 因需低温加热催熟, 又是在春季酿造, 因此得名“烧春”。

自古蜀地出才子, 而蜀地的美酒, 则成为诗人的灵魂伴侣。在蜀地长大的李白, 一生都与酒结缘, 相传李白青年远游时曾路过绵竹, 为一尝剑南烧春, 竟脱裘裘换酒作为抵押。而在成名后, 李白的诗作不仅有“举杯邀明月, 对影成三人”之孤绝清冷; “人生得

意须尽欢, 莫使金樽空对月”之洒脱肆意, 更有因酒而生的诚挚真切。在一位相熟的酿酒老师傅去世后, 李白曾动情地写道: “纪叟黄泉里, 还应酿老春。夜台无李白, 沽酒与何人?”千年前的那场酿酒人与饮酒人的惺惺相惜, 便借着短短二十字, 传播千里, 吟唱千年。

时至宋代, 随着商业经济的繁荣与官方对酿酒资质的严格管控, 蜀地酿酒工艺跃升到了新的阶段。北宋苏轼《蜜酒歌并叙》所载, 籍贯蜀地绵竹的道士杨世昌, “善作蜜酒, 绝醇醇。”蜀地延续唐代鹅黄酒、五代多粮酒等工艺, 在宋代发展出了蜜酒鹅黄工艺, 其酒甘美似蜜, 醇浓醉人, 恰如苏轼“君不见, 南园采花蜂似雨, 天教酿酒醉先生”形容。而在品尝蜜酒后, 苏

轼的弟弟苏辙也和诗一首, 盛赞蜜酒工艺之精: “调和知与酒同法, 试投曲蘖真相宜。”

蜀酒之香不仅名动四海, 还彰显着宋人的气节与风骨。在南宋初年, 为筹集资金抗击南下的金兵铁蹄, 绵竹曾推行“隔槽酒法”——官府提供酿酒场所、酒曲与一应工具, 而百姓则带着原料, 缴纳一定费用后, 便可酿酒自销。这条法规在为百姓创收的情况下, 也为绵竹带来了巨额的酒税, 因此被“中兴以来唯一人”、籍贯绵竹的名臣张浚所推广, 令四川酒税从银钱140万缗猛增至690万缗。这些增加的银钱, 大部分被用于宋人收回故土、抗击敌军的“恢复之业”。而绵竹美酒, 也因此而在精神层面, 与南宋各地志存恢复故土的仁人志士们千里联动。

雅俗共赏, 万里同香

明崇祯五年, 祖籍绵竹的张岱来到西湖。当时大雪三日, 在天、云、水、山共白的景象之中, 张岱在湖心亭偶遇两个陌生人, 并共饮三大白。而与之呼应的, 是乾隆年间的酒中行家、太史李调元, 在来到绵竹后, 他惊诧道: “天下名酒皆尝尽, 却爱绵竹大曲醇。”一个是身在他乡不忘持杯的绵竹人, 一个是来到绵竹乐不思归的酒中客, 四川绵竹的酒味之美、酒文化之盛, 可见一斑。

李调元不是唯一因绵竹大曲而击节赞叹的, 台湾《四川经济志》载: “四川大曲酒, 首推绵竹。”在明清时代, 随着蒸馏酒工艺、成熟的五粮酿造工艺的发展, 绵竹地区已出现了蜚声华夏的绵竹大曲酒, 并围绕美酒形成了规模庞大的商业体系。

在清末, 绵竹著名的大曲坊多达18家, 酿酒作坊百家不止, 其运酒行商的盛况, 正如清代诗人李锡命《咏绵竹》中所描述的: “山程水陆货争呼, 坐贾行商日夜图。济济直如绵竹茂, 芳名不愧小成都。”

在千里之遥的京津地区, 雅俗共赏的饮酒风尚也在时刻进行着。在记载京津地区风俗的《燕京岁时记》中写道: 每到重阳节时, 京津人士都会提着酒壶, 出城登高望远, 并聚在一起“赋诗饮酒, 烤肉分糕, 洵一时之快事也。”而在立春时节, 懂吃的老天津人, 会特意吃春饼、春菜, 喝一盅春酒, 仿佛要将整个春季的风华烂漫, 如此摄入肚肠。

在天津, 酒不仅是文化事, 也是日常事, 走亲访友, 必要带酒, 下馆子吃

饭, 必会点酒, 就连看一场京剧, 也往往往爱点《贵妃醉酒》。美酒赋予了老天津人特有的“松弛感”——在旧时天津的酒楼外, 往往挂着一只悠然晃动的酒葫芦, 似乎瞧一眼, 酒香便要从葫芦里溢出来, 引动老饕的肚中酒虫。而在一座老茶酒楼门口, 天津人写下了这样一句上联: 为名忙, 为利忙, 忙里偷闲, 饮杯酒去。如此闲情逸致, 与当年张岱在湖心亭赏雪, 同陌生人相对酌的趣味, 有异曲同工之妙。

由此可见, 酒是一种跨越山川地域的语言, 无论在四川绵竹, 还是老天津, 两杯绵甜净爽、浓香四溢的美酒一碰, 无须多言, 因为一切尽在不言中。

欲了解更多美酒资讯, 请关注华夏酒报微信公众号。

