

灯红酒绿的“绿”，真的是一杯酒

当你下次再听闻“灯红酒绿”，不妨在脑海中重现这样一幅画面：
一盏温暖的红烛或灯笼，映照出杯中那清澈莹润、独一无二的绿意。

陈晓

“灯红酒绿”这个词，现在总带点儿纸醉金迷的意味。但穿越回古代，它可是不少文人墨客笔下的浪漫意象。

朱翌笔下“灯红酒绿正争光”的宴席上，桌上摇曳的烛火映照着的，是一杯杯货真价实的“碧绿色酒液”。

白居易那首“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”，也提及到新酿好的酒上还浮着“细小如蚁的绿色酒渣”。

冯延巳的“春日宴，绿酒一杯歌一遍”，王安石的“令节想君携绿酒”，晏殊的“绿酒初尝人易醉”，无不印证着“绿酒”在当时文人生活中的重要地位。

那么，问题来了：古人喝的酒，为什么是绿色的？“灯红酒绿”的绿酒，今天还能喝到吗？远在葡萄牙，也有一款同名“绿酒”，它和中国的绿酒又有什么关系？

“灯红酒绿”一词的由来

唐诗中经常可见“绿酒”或“酒绿”，那咱们直接回到盛唐。

其实，绿酒并非唐朝最流行的酒。唐朝人爱喝什么酒？那自然是“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”里的葡萄酒了。

唐朝人对于葡萄酒的喜爱，跟官方要求“进口”分不开。

唐朝征服西域之后，便以正式公文要求西域的高昌每年都要进贡各种葡萄产品，比如葡萄干、葡萄原浆，以及他们酿好的葡萄酒。

即使葡萄酒在唐朝是个非常流行的酒款，也只有文人雅士和庙堂高官才能喝得上，那普通百姓喝什么？最低劣的浊酒，应该是当时的第一饮品了：动辄“会须一饮三百杯”“莫厌狂歌酒百杯”，说的就是浊酒。

这也透露出一个事实：唐朝的酒，度数不高。由于蒸馏技术在古代的应用一直没有定论，所以，当时的浊酒就是酒曲与粮食短时间发酵的、甜甜的、度数不高的米酒。

浊醪、白醪，都属于这种廉价的绿醪酒，第一眼看上去，通常有点发绿，“灯红酒绿”一词也由此而来。

究其原因，有人说是在酒发酵过程中不能有效地控制微生物群落导致的结果；还有人说是因为酒在酿造过程中加入了草药，笔者更相信这种草药就是酒曲草。

绿酒只是唐代浊酒的一个缩影，在接下来的时间里，酿造的工艺逐步精进，酒的颜色也变了。

通过一遍遍蒸酒，加酒曲和澄



清过滤的反复操作，得到了清澈醇香的高度数（也不会超过20度）上等酒，彼时称作“白酒”“清酒”。

不过，这可不是我们现在所说的“白酒”，白酒是元代之后的事儿了。相比浊酒，清酒更贵、更高级，“金樽清酒斗十千”，大唐“知名网红”李白就喝清酒。

同时，好的酒肆里还供应黄醪酒和红醪酒，也属于半过滤的浊酒范畴。

由于酿造的水质和酒曲更高级，发酵后酒的颜色也变了。这两种酒的价格都在绿酒之上，如果是接近红色的琥珀色酒，更是酒中极品。一般喝到这种酒的诗人都走上人生巅峰了，比如，说过“世间好物黄醪酒，天下闲人白侍郎”的白居易。

如果再往前追溯，绿酒的历史可以追溯到战国时期——1974年，河北中山王墓出土了两件战国铜壶，其中一件装着浅翡翠绿色的酒液，另一件则装着墨绿色酒液，这成为现存最早的绿酒实物见证。

汉代邹阳在《酒赋》中写道“清者为酒，浊者为醴……醪醴既成，绿瓷既启”，其中的“绿瓷”并非指瓷器，而是形容酒液“流动的绿色光泽”。

2003年，西安北郊西汉墓葬中出土的一件青铜酒钭，内藏26公斤翠绿色的西汉美酒，历经2100年，仍保持着动人的绿色。

暖光下流动的碧玉琼浆

虽然传统绿酒酿造技艺几近失传，但仍有几种产品在现代延续着中华绿酒的血脉。

云南杨林绿酒

清光绪六年(1880年)，云南杨

林的乡绅陈鼎以优质泉水，高粱、小麦、玉米、糯米等粮食为原料，酿制出小曲酒，再配以党参、拐枣、丁香、蜂蜜等十余味中药，最终形成“自然的碧绿色酒液”。

其配方可追溯至《滇南本草》记载的“水酒十八方”。

这种酒在当地也被称为“肥酒”。“肥”取自本地方言，即“强壮”的意思，寓意养生健康；肥酒是药材酿制的露酒，相传喝了能强壮身体，所以才叫“肥酒”。

该酒酒味极其醇厚，有特殊的甜味和药味，喝得很容易醉。

江苏窑湾绿豆烧

这款被列为江苏八大名酒的特产，其渊源可追溯到明代医药学家李时珍时期。明嘉靖三十八年(1559年)，时任太医院判的李时珍将“御酒”配方修改，制成了保健酒，因“酒色微绿，被称为“绿酒”。

清乾隆三十年(1765年)，乾隆南巡至此，因酒色绿莹如绿豆茶，赐名“窑湾绿豆烧”。

浙江畲族绿曲酒

据《景宁县志》记载，唐永泰二年(766年)，畲族从闽迁居浙西南山区时，绿曲酒便成为长老府的养生之宝。此酒呈现“自然纯净的金黄兼翠绿”，酒液莹澈透明，犹如深山碧玉。

1984年，景宁畲族自治县成立后，畲族后人经过挖掘整理，将其命名为“百岁门1984畲族绿曲酒”。

当我们把目光转向西方，会发现另一种名为“绿酒”的酒品——葡萄牙特有的Vinho Verde。

在葡萄牙语中，“Vinho”意为酒，“Verde”意为绿色，但这里的“绿”并非指颜色，而是代表“年轻”与“新鲜”，因为它不需陈年即可上市。

它起源于该国最北部历史悠久的米尼奥省，现代的绿酒产区是于1908年规定的，包括米尼奥省及其南部相邻地区(后来米尼奥省被解散，不复存在)。

米尼奥省北临Minho河，东南部为山区，西临大西洋，是葡萄牙生产葡萄酒最富有挑战性的产区之一，气候凉爽潮湿，年均降雨量达1200毫米。特殊的地理环境造就了绿酒独特的风味特征。

酿造绿酒，要在采摘过程中，选取未完全成熟的白葡萄，再采用非传统酿造方式——将未发酵完全的葡萄酒装入橡木桶内，使二次乳酸发酵在桶内进行，待气泡出现后即装瓶销售。

这样酿造出来的绿酒口感清淡，酸度较高，酒精度仅8%左右。

绿酒的种类很广泛，红、白、桃红都有存在，以前产品中存在些微的气泡是因为工艺问题产生的瑕疵，现在变成了绿酒的一种特色，现代绿酒酒庄还会通过往绿酒里人工加气的方法，保留这种独特的口感。

葡萄牙绿酒适合在夏日聚会或野餐时饮用。正如葡萄牙人所说：绿酒是“年轻”的酒——不仅指酒的熟成程度，更代表着一种年轻愉悦的生活态度。

“绿”酒的绿，本意是一杯在暖光下荡漾着生命光泽的碧玉琼浆。当你下次再听闻“灯红酒绿”，不妨在脑海中重现这样一幅画面：一盏温暖的红烛或灯笼，映照出杯中那清澈莹润、独一无二的绿意。

或许，这正是我们重新连接那份古老生活美学的密码，重燃那盏“灯红”，再斟一杯真正的“酒绿”。

毕竟，最动人的色彩，从来无须外借的霓虹，而是杯中自然生长的春天。

酒添夏韵

钟秉雄

李商隐笔下描摹时节景致，留下清雅佳句：“深居俯夹城，春去夏犹清。”三伏热浪席卷街巷，荷塘晚风缓缓吹拂院落，一盏清酒缓缓斟入杯中，慢慢酝酿出情韵、风韵、雅韵与趣韵，让烦闷燥热的盛夏，生出绵长温柔的诗意。

绵长情韵，杯藏相逢暖意

盛夏最治愈的美好，莫过于旧友抽空相聚，小酒馆备好家常小菜，围坐晚风之下，闲谈岁月风尘。褪去平日应酬的客套伪装，任由酒香缓缓萦绕身旁，此刻方能真切领会老话之中的深意，“酒逢知己饮，诗向会人吟”。晚风消解心底焦灼，杯盏碰撞联结真挚心意，不必刻意喧嚣热闹，静静品味相处的温柔，沉淀下来的缱绻绵长，专属于夏日相逢的动人情韵。

悠然风韵，沉淀从容心境

青梅搭配佳酿，向来是仲夏独有的风雅习俗，冰镇过后的酒液柔和温润，淡淡的果香萦绕唇齿之间。品读晏殊笔下悠然的文字，“青梅煮酒斗时新，天气欲残春”，便能读懂夏日小酌的别致趣味。白居易也曾道出修身静心的哲理，“散热由心静，凉生为室空”。美酒抚平心头的浮躁，顺着时节从容度日，豁达通透的胸襟，修炼成淡然舒缓的悠然风韵。

清幽雅韵，静享独坐清欢

夏夜荷塘暗香飘摇，独自凭栏浅斟小酒，远离街头喧闹的人潮。慢慢品读李白月下独酌的千古名句，“花间一壶酒，独酌无相亲”，方才醒悟独处从来不等于落寞孤寂，而是静下心来安抚生活积攒的疲惫。恪守《菜根谭》蕴藏的处世智慧，“花看半开，酒饮微醺”，拒绝过度酣醉，只求内心平和澄澈。沉浸月色与酒香之间沉淀杂念，涵养超脱俗世纷扰的清幽雅韵。

闲散趣韵，盛满烟火味道

人间夏日的简单欢愉，往往藏在树荫乘凉、瓜果消暑的平凡光景里。放下日复一日紧绷的节奏，抛开繁琐碎板的社交礼数，静静聆听林间虫鸣，恰好契合曾几笔下的闲适意境：“竹深树密虫鸣处，时有微凉不是风。”随心浅饮美酒，随口畅谈日常琐事，捕捉平凡生活里细碎的小欢喜，慢慢酿成松弛自在、鲜活恬淡的人间趣韵。

夏风缓缓流转，杯中酒香悠远绵长。四重韵味相融相伴，借着适度微醺消解盛夏暑气，怀揣温柔心境慢度流年，安然领略时节独有的万般美好。这正是：“独酌月色清辉里，烟火人间韵自长。”

