

# 古人的春酒你爱了吗？



陈洪绶(明) 蕉林酌酒图

宋代以来,清明与寒食、上巳三节逐渐融合,“百五重三并一朝”,使得这个节日既包含了对亡者的追悼之思,又蕴含着生者的游春之乐。“春者,天之和也”,无论是“人生有酒当须醉,一滴何曾到九泉”的生死感慨,还是“斗草踏青天气,买花载酒心情”的享乐当下,抑或“正是江村春酒熟,更闻春鸟劝提壶”的闲适,都离不开酒的滋润,正是“无春酒,不清明”。

在古诗中“春”往往是酒的代称

酒和春的渊源自古即有。《诗经·豳风·七月》里,最早出现了“春酒”一词:“十月获稻,为此春酒,以介眉寿。”在后人的注疏里,春酒既可以指秋冬酿春熟之酒,别名“冻醪”,也可以指春酿秋冬始熟之酒。“春酒甘如醴,秋醴清如华”的诗句,体现出不同时间酿造的酒,口味各有千秋。南北朝《齐民要术》里,亦见众多关于酿酒时节的记载:“春十日或十五日,秋十五或二十日”“十月桑落,初冻,则收水酿者,为上时春酒。”

自秦汉至唐宋,民间习惯在立春后第五个戊日举办春社,祭拜掌管土地的“社神”。今人耳熟能详的“社会”一词,原意指的是春秋社日的集会。“桑柘影斜春社散,家家扶得醉人归”,春社不可无酒,古人认为此日饮酒,能治老人耳聋。社日的前一天,往往还要专门举办“尝酒”之宴。

在古诗中,“春”往往是酒的代称,“唐人名酒多以春”,如竹叶春、松醪春、金陵春等等,白居易在《杭州春望》中写“青旗沽酒趁梨花”,并自注:“其俗酿酒,趁梨花时熟,号为‘梨花春’。”甚至还有颇具诗意的“抛青春”,如韩愈诗句“百年未死不得死,且可勤买抛青春”。唐末,冯翊(今陕西大荔)城外有一酒家门额题道:“飞空却回顾,谢此含春王”,以“含春王”代称美酒,气势超逸,时人传说为仙人吕洞宾所题。

古人所饮春酒质地浓浊能喝出浮沫

酿酒为何要选择季节?这和酿造所需的环境有关。晚秋、初冬、初春酿酒,温度较为稳定,适

合微生物活动,酒液不易酸败。

我国的酿酒工艺可以追溯到9000年前,在浙江义乌桥头遗址出土的陶罐中,发现了淀粉颗粒、霉菌和酵母菌的残留物,证明这一容器曾用于盛装用谷物酿的酒。当时的人们可能发现,发霉的粮食会产生含有糖分和酒精的液体,但他们并不知晓具体的原理。而这种直接将原材料暴露在空气中的酿酒方式,难以控制微生物的用量和反应时间,可能导致杂菌污染。

经过许多劳动者的努力,用谷物制作的“曲”终于问世。“若作酒、醴,尔惟曲、蘖”,将蒸熟或炒熟的谷物做成块状,放在温暖的环境里让它“生衣朽败”,布满菌种,可以长期保存。在酿酒时添加酒曲,就像蒸馒头加入“老面”一样,可以加快原材料的发酵速度,提升酿酒的成功率。能够提高微生物活性的各种植物成分,也经常被添加到酒曲之中,借以增加酒的风味,古人赞美道:“青菽为曲蘖,碧蓼有微芳。”

蒸馏制酒法普及之前,古人所饮春酒质地不免浓浊,“挂壁”效果极佳,“春酎香浓枝盏黏,一醉有时三日病”,纵然以“压酒”方

式来分离酒糟,也仍然能够喝出浮沫。白居易《问刘十九》:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”诗中的“绿蚁”指新酿出的美酒,也就是“新醅酒”。用“蚁”来形容酒,出自东汉学者张衡《南都赋》中“醪敷经寸,浮蚁若萍”。醪指尚未过滤酒糟,而这种酒糟很稠,在表面上浮着很多泡沫,形似蚂蚁。

尽管如此,春酒醉人,不可小觑。南北朝时期,河东人刘白堕擅长酿酒,“京师朝贵多山郡登藩,远相饷馈,踰于千里”,可能是为了体现远道购买的不易,刘家酒别名“骑驴酒”。青州刺史毛鸿宾购买的刘家酒被盗贼抢走,结果他们喝了之后烂醉如泥,被官府抓获,人们因此称这种酒为“擒奸酒”。江湖游侠纷纷传颂:“不畏张弓拔刀,唯畏白堕春醪。”刘家春酒的广告效应,可以说是名闻天下了。

“灯红酒绿”原来真的有“绿酒”

“灯红酒绿”的成语,人人耳熟能详,灯是红的,但酒为什么是绿色的呢?

李时珍在《本草纲目》中,总

结有各种颜色酒的称法:“红曰醖(tí),绿曰醕(líng),白曰醑(cuō)。”可见,绿酒在历史上真的存在过。

实际上,在蒸馏酒技法发明之前,受到酿酒原材料、发酵工艺,乃至浸泡于酒中的花果药材等因素的多重制约,大多数的美酒都呈绿色。这种酒有一个非常美丽的名字,叫「醕醑」(línǜ)。

三国曹植《酒赋》有“苍梧缥清”之语,“缥”即形容酒液青绿泛白的颜色。绿酒入诗,最早见于陶渊明笔下:“清歌散新声,绿酒开芳颜”,这位爱酒成癖的诗人,甚至曾以头上葛巾充当漉酒的细筛。

唐太宗李世民的丞相魏征善酿酒,李世民特意赐诗称赞:“醕醑胜兰生,翠涛过玉薤。千日醉不醒,十年味不败。”“醕醑”本指衡阳东的酃湖水所酿制的酒,水色湛绿,也用来泛指绿酒,“翠涛”之名更是一目了然。苏轼曾提道:“安定郡王以黄柑酿酒,名之曰‘洞庭春色’”,想来也是一种绿酒。

戎州(今四川宜宾)特产一种成熟后果皮仍是绿色的“绿荔枝”,还有色泽和这种荔枝相近的名酒“荔枝绿”,美酒和果美让谪居此地的黄庭坚浑然忘忧,化用杜甫诗意写道:“试倾一杯重碧色,快剥千颗轻红肌。”

除绿酒外,古代还有色泽更为鲜亮的鹅黄酒,其色如同小鹅的绒毛,“应倾半熟鹅黄酒,照见新晴水碧天”“报答春工选何物,鹅儿黄酒十分倾”。唐代过寒食节,宫廷例行宴请宰相、侍臣、学士,食樱桃并饮醕醑酒,“即重酿酒也”,其色偏黄,后来人们以醕醑来命名与酒色相近的茶靡花,并进一步衍生出用茶靡花渍酒、取其芳香的做法。

如果酒液呈现比鹅黄更为浓郁的深黄色,往往被诗人形容为琥珀,正是“玉碗盛来琥珀光”。“缥粉壶中沉琥珀”“煮酒初尝琥珀浓”的诗句,体现出这种酒有着较为浓厚的质地。“五侯池沼卷东风,酿作真珠滴小红”“小槽春酒滴珠红,莫匆匆,满金钟”。加入红曲酿造的赤酒约在宋代普及,它的颜色比起绿酒、黄酒更为醒目,甚至被夸张地形容为“桃花为曲杏为蘖”。“春水春池满,春时春草生。春人饮春酒,春鸟弄春声”,趁春光未老,何妨花前一醉,闲坐春风?

(据《北京青年报》)