



“闻道云安曲米春，才倾一盏即醺人。”
“云安酒浓曲米贱，家家扶得醉人归。”

究竟是哪款重庆美酒醉倒了杜甫范成大？

□铁笛

醪糟是一种米酒，古代称“醴”，巴渝农村习惯叫甜酒。华夏农耕民族家庭，几乎家家户户都会制作。

家庭自制醪糟，只需糯米（江米）、酒曲、清水三种原料。先将糯米洗净，清水浸泡至米粒发胀，再将泡好的糯米放入垫有蒸布的木甑或蒸锅中蒸熟蒸透。蒸好的糯米要放入镂空的容器中（过去用笊箕或米筛），边注入凉开水边将糯米搓散，放置降温至触手温热（35℃左右）并沥干水分。把降温完成的糯米放入容器中，分次撒入酒曲，拌匀，同时加入少量凉开水，水位略低于糯米。最后在糯米中间做出一个“酒窝”，撒上一些酒曲，倒入少量凉开水，密封并用厚毛巾或棉被包裹静置，如室温较低，可置于炕灶或火炉旁吸热。发酵三天左右，醪糟便可做成。

“酒窝”及容器中渗积的汁滓就是香醇可口的米酒，像棉絮一样的糟稠物就是醪糟。醪糟可直接食用，可兑水或加热食用，也可做调料，能帮助消化，产奶催乳，夏天还能解暑。

制作醪糟忌器具不净或沾有油荤，关键在于把控水温和温度。有些家庭总结出一些小窍门来提高品质，因此各家各地的醪糟品味各异。重庆云阳的米酒，先秦时（前221年以前）就天下闻名，时称“巴乡清”。此酒冬酿夏熟，色清味重，为酒中上品。

中华数千年文明，书写历史的，不论是帝王将相，还是才子佳人，不论是金戈铁马，还是风花雪月，每一段历史，仿佛都飘扬着一股酒香。“对酒当歌，人生几何？”魏武帝曹操赤壁大战在即，仍然谈笑宴饮，横槊赋诗，不失为一代枭雄。京剧《贵妃醉酒》则演绎了唐玄宗和杨玉环江山美人的缠绵悱恻……

当代学者陈君慧主编的《中华酒典》记述，酒的产生有多个源流——

其一，猿猴造酒。野果丰盛时，猿猴会将多余的水果储存在岩洞石洼中。天长日久，水果腐烂，富含糖分的野果自然发酵，析出酒浆汇集在石洼里。人类觅食时偶有搜获尝知其味，触发了用相同方法制作“果酒”的灵感。

其二，仪狄造酒。仪狄是夏禹的女官，传说她发明了“酒醪”。仪狄把米酒送给夏禹喝，禹喝了感觉很好，但是从此疏远了她。禹疏远仪狄的原因据说是他认为酒醪味道实在太好了，怕激发自己贪食的欲望而一发不可收拾。

其三，杜康造酒。杜康是黄帝的大臣，也有说他是夏朝的君王。传说他把剩余的米饭倒在空空的桑树里，时间久了米饭发酵析出酒浆。杜康发明的酒称“秫酒”，他被后人视为酒师的鼻祖，杜康因而也成为酒的代称。

近年来考古发现证实，早期的裴李岗、河姆渡文化，随后的仰韶、龙山和大溪文化遗迹中，都出土了大量陶制酒器，说明人工酿酒远早于夏，更早于商，至少在6000年前。古人在生产生活中发现淀粉通过发酵能转化为糖分，糖分能转化为带香味的汁液，经过漫长的经验总结才发明了酒。由此看来，仪狄和杜康无非是善于总结，对酒的品质提升做出了很大贡献，典籍中便误载为他俩就是酒的创始人。

古代巴人以渔盐为业，用鱼盐换取粮食、织物、皮革、铜铁等物资，可不耕而食，不织而衣，有多余的粮食酿酒，技术也日益成熟。

人类对酒的享用，是一个从无到有，从数量到质量，再到追求品质和品类的过程。先秦时期，酒便有“五齐三酒”之称。“五齐”指泛齐、盎齐、醴齐、沈齐、醅齐五个等级的薄酒，“三酒”指昔酒、事酒和清酒。《周礼·天官·酒正》载曰：“辨三酒之物，一曰事酒，一曰昔酒，一曰清酒。”事酒，有事而饮也；昔酒，无事而饮也；清酒，祭祀之酒。

古人酿酒，主料不论是粳米、黍米、高粱、水稻、小麦、玉米、青稞等粮食，还是葡萄、甘蔗、杨梅、山楂、猕猴桃、动物乳等果乳，或是地瓜、红薯、竹叶、松针等茎叶，最初采用的都是直接发酵法，酿出的酒浓度极低，且以米酒居多。古人喝的酒其实就是醪糟水，所以喜欢大碗喝酒，大口吃肉，显得十分豪放。

酿酒用的曲蘖最早见于周代著作，古人发明酒曲后，开始采用固体混合发酵法，酿出的酒浓度有所提升，但很难超过10度。东汉末年，安徽亳州采用九酝春酒法（补料发酵法）酿

酒，酒的纯度提高了很多，时有名酒“九酝春”“宣城醪”。

唐代补料加热发酵法得到改进，盛行五酸烧酒，有剑南烧春、梨花春、新丰酒、郁金香等名酒数十种。夔州云安县（今重庆云阳）产的“曲米春”在当时也是品牌名酒。

蒸馏酒元代开始普及，酒的纯度和产量得到很大提高，产生了烈性酒。近现代酒的品类繁多，有小曲法、大曲法、液态法（新工艺白酒）和麸曲法，通常以传统固态发酵法产名优白酒，以液态法产普通白酒，农村家庭作坊还产小灶酒。白酒有清香、浓香、酱香、米香及其他香型。此外，有果酒、黄酒、啤酒、乳酒、药酒等特色酒，还有威士忌、伏特加、龙舌兰、白兰地及日本清酒等外国酒，着实琳琅满目，不一而足。

四

伴随着酒的产生和饮用，各种酒器也应运而生。古代酒器就其用途分为酿酒器、贮酒器、盛酒器和饮酒器几大类。其材质从石器时代的陶制酒器，到青铜时代的铜制酒器，再到动植物器、玉器、漆器、瓷器、金属器、玻璃器、塑料器等各色酒器，可谓五花八门，形态各异。

酒的计量单位有升、斗、斛（石）、钟。秦国的十升等于一斗，十斗等于一斛，一钟等于六斛四斗，即六百四十升。秦制每升相当于现在的202毫升。低度酒如按水的密度计算，每升约0.2公斤，一钟有120多公斤。

宋真宗赵恒《劝学诗》云：“书中自有千钟粟”“书中自有黄金屋”“书中自有颜如玉”。古时官员俸禄常以石为单位，千钟粟指俸禄高，待遇好。赵家皇帝亲自教导大家只要好好读书，金银财宝、华堂高屋、美女佳人、珍馐琼浆统统都会有的。

五

古今名酒都价值不菲。唐代诗人李白《行路难》云：“金樽清酒斗十千，玉盘珍羞直万钱。”

“巴乡清”酒在先秦更为昂贵。公元前316年，秦灭巴，两年后置巴郡，以巴国贵族世为蛮夷君长，利用他们继续统治巴地民众。秦昭襄王年间（公元前306年—公元前251年），有白虎巴人（麩君巴人）首领率众叛乱，意欲复国，战火遍及巴蜀、汉中和秦国本土。秦王采取以夷制夷之策，悬赏招募巴人，约定谁能杀掉叛乱的巴人首领，赏食邑万户，黄金丝绸无数。于是胸忍县（辖今重庆云阳、开州、万州、梁平、湖北利川）板楯蛮廖仲药、何射虎、秦精等率部设伏，用白竹制作的弩箭射杀叛乱的巴人首领，平息了战乱。

该兑现“奖励”时，秦王临时“反悔”不践约，理由是嫌弃他们仨是蛮夷之人。强权之下本无道理可言，秦王重新约定：免除板楯蛮多种租赋徭役，伤人者按情节轻重论罪，杀人后可以用钱赎死。还歃血为盟：“秦犯夷，输黄龙一双；夷犯秦，输清酒一钟。”（《华阳国志·巴志》）

黄龙即用黄金铸成的龙形金块，或者用黄玉制作的龙形饰器，清酒即巴国名酒“巴乡清”。巴人酿制的清酒品质一流，名头响亮，如果板楯蛮违背盟约，只需用酒赔偿，足见其贵重。清酒一钟，绝非一盅、一盞或一壶，而是百余公斤。一钟“巴乡清”能抵两块黄金或黄玉，也算物有所值。

六

巴人善酿清酒，表明其酿酒技术已达到相当高的水平。北魏郦道元《水经注·江水》载曰：“江水又迳鱼腹县之故陵……江之左岸有巴乡村，村人善酿，故俗称‘巴乡清’，郡出名酒。”

四川文史学者刘琳《华阳国志校注》考证：巴乡村即今云阳县城东六十公里的坝上，为龙洞公社（龙洞镇）所在地。云阳秦置胸忍县，北周武帝天和三年（568年）更名云安县，元置云阳州，明代降为云阳县。唐天宝年间云安县隶属夔州，州治在今奉节县，因而有人误以为“巴乡清”产地在奉节。

公元566年，北周大将陆腾伐信州（辖今重庆全境，贵州大部及川东、鄂西）蛮，巴乡村古酒坊毁于兵燹，“巴乡清”酿酒技术一度失传。到了唐代，云安酿酒师在“巴乡清”配料中加曲勾兑，生产出新的名酒“曲米春”。杜甫诗云：“闻道云安曲米春，才倾一盏即醺人。”南宋范成大诗云：“云安酒浓曲米贱，家家扶得醉人归。”

从先秦到清末，从“巴乡清”到“曲米春”，云安美酒负有盛名2000多年。

20世纪50年代，云阳县酿酒师以“曲米春”传统酿法结合新技术，生产出新的白酒“杜公酒”。杜公即杜甫，酒以诗圣代言，名噪一时，如今却极少见售。位于云阳长江上游不远处的万州区，20世纪初叶集川酒之技法，新创“诗仙太白酒”。诗仙即李白，酒以诗仙代言，至今畅销巴渝。

七

如今，巴乡清、曲米春、杜公酒或已隐身史册，变成文字；或籍籍无名，无人问津。君不见长城内外、大江南北各大城市的料理店、海鲜店、烤肉店里，来自东瀛岛国的清酒大行其道，风靡全国。溯其源，岛国清酒是唐朝时借鉴中国黄酒的酿法而发展起来的国酒，主导餐桌宴饮的时间晚于“巴乡清”20多个世纪。

做酒也好，干其它事也罢，唯有亘古常新，活力焕发，方能绵远流长，历久不衰。

（作者系重庆散文学会会员）

