



“细酌成都千岁酒，闲看岷谷一阳春”——宋代美酒地图

■ 凤凰

据《宋史·志食货》记载，宋代“户口浸蕃，为酒醪以靡谷者益众”，“诸州城内皆置务酿造，县、镇、乡或许酿造”，宋代酿酒业带动了社会消费水平的提高。与前代相比，宋代酒业的覆盖面更为广泛，走遍宋土疆域，到处都可以感受到酒的气息。人们酿酒、售酒、饮酒，并歌咏美酒。众多的酿酒与售酒群体把当时的社会生活烘托得格外火热。在一些局部地区，酿酒业的繁荣对当地社会生活水平的提高起到了积极作用。

★开封——河南

北宋王朝立都开封，建立起一座繁华的都市，其灯红酒绿、车水马龙，早为世人所称。《东京梦华录》一书对当时的酒肆经营曾予以详尽的描述，在宋人诗作中，我们同样可以欣赏到这方面的情景。张来《上元都下二首》诗云：“管弦楼上争沽酒，巧笑车头旋买花”，就反映了节日饮酒的活跃程度；宋祁《禁门待漏》诗：“漏箭急传催叠鼓，酒护争拥卖寒醅”，又揭示出街市酒家抢先销售的市场形态。所以，司马光曾用“家家花启户，处处飘酒帘”的诗句来概括开封地界上的酒业风貌。在一片歌舞升平中，开封酒业呈现出极度火爆的趋势。

受开封酒市的影响，整个河南地区都加大了酒类消费的力度，刘敞曾用“洛阳春酒碧霞光”的诗咏来赞美洛阳美酒，蔡襄则用“韩王宅里酒千垆”的诗咏来夸耀洛阳城里的贮酒大户。梅尧臣诗：“诸朝持郑酿，向夕望星津。俗意愿添巧，古心思变淳”，描述了郑州新酒的种种风趣；陈舜俞诗：“门巷旋开沽酒市，郊原便有踏青人”，则把南阳酒业的经营状态刻画出来。当时号称天下第一的滑州冰堂酒，更是屡屡见于诗家吟咏。黄庭坚词《清平乐·饮宴》有云：“冰堂酒好，只恨银杯小。”可见围着东京都城，河南一带形成了强大的酒业声势。

★山东地区

在今山东地区，宋代文人也留一下了不少咏酒佳句，如黄庭坚《伯氏到济南寄诗颇言太守居有湖山之胜》诗有云：“历下楼台追把酒，舅家宾客厌论文”，可见济南城内充满了酒情酣趣。对于齐鲁名酿，诗家多有讴唱，如宋庠《池上春物已烂漫寄东甫》有云：“清明元已俱堪会，莫遣香槽玉液浑。”自注：“齐中酒名玉液者为上。”葛胜仲《谢洛师蔡伊靖餽酒》有云：“扣门赤县尹，来餽青州酒。底贡上天阍，余沥到衰朽。”有宋一代，人们都把“鲁酒”当作知名酒品，诗家创作，常常引入诗篇，就是南渡后依然念念不忘，如王之道诗：“吴柑迎齿冷，鲁酒著颜温”。

★巴蜀地区

巴蜀一带素称天府之国，其酒业营销始终保持旺盛态势，到宋朝时，酿酒业有新的增长，张咏《悼蜀四十韵》曾描述宋朝初年的酒肆状况，有云：“蜀国富且庶，风俗矜浮薄。……酒肆夜不扃，花市春恁作。”汪元量《成都》诗又记咏了宋朝末季蜀中风貌，诗云：“锦城满目是烟花，处处红楼卖酒家。坐看浮云横玉垒，行观流水汤金沙。”在长达 300 年的时间里，巴蜀沃壤的酒市异常活跃，尤其是成都城内，酒界的一举一动都与社会生活紧密相连，以至于每位到达蜀都的人都被这里的饮酒之风深深感染。李刘《洗溪沙》词云：“细酌成都千岁酒，闲看岷谷一阳春”，杨忆《成都》诗云：“五丁力尽蜀山通，千古成都绿树浓。”这些诗词作品都从不同角度表达了成都酒事的万千气象。

以成都为中心，遍及蜀中盆地和外围山岭，酒业规模都在不断扩大，充盈于城乡道途，美酒名酿映耀于大小城邑。当时，顺涪水而至长江，沿岸皆有酒家营业，李石诗云：“送客涪水上，我家珠水湄……归鞍三百里，处处吟酒旗”，便形象地再现了当地的酒业形态。

★湖北地区

沿长江东下进入湖北境内，酒业依然兴隆。荆、鄂沿线，酒肆分布尤多。范成大《石湖居士诗之发荆州》诗有“沙头沽酒市楼暖”的描写，《将至公安》诗又有“公安县前酒可沽”的提示。梅尧臣《送樊秀才归安州》诗云：“今当安陆归，白酒村中熟”，指的是乡村酿酒，可见荆楚之地到处都可以追嗅酒香。苏轼《武昌西山》诗有云：“忆从樊口载春酒，步上西山寻野梅。”黄庭坚也有“将发沔鄂间，尽醉竹林酒”的感叹。据说湖北地带，黄州出产的酒最为优良，张耒曾为此多多颂赋，《冬日放言二十一首》诗有云：“我初谪官时，帝问司酒神。曰此好酒徒，聊给酒养真。去国一千里，齐安酒最醇。失火而遇雨，仰戴天公仁”，齐安就是黄州的别称。

携一壶老酒去旅行

■ 刘鹏

人间四月天，踏春好时节。随着新冠肺炎疫情得到有效控制，国民经济逐渐步入正轨，久违了的自驾旅行也逐渐被国人提上日程。

纷扰四季，宛如白酒香型“酱、浓、清、米”，香型特色各有不同。我们不妨邀上家人或挚友，从生机盎然的春季出发，顺便携带一壶陈年老酒，不拘香型、不拘品类，从南走到北、从西走到东，细细品味各地的美食，微醺品鉴各地的美酒，不亦乐乎。

春季赏樱品酒其乐无穷

春天是人世间色彩最美的季节，最适宜赏花、烹茶、听曲、品酒。

而春季赏花的最佳行程，是去湖北武大赏樱花。缕缕春风温暖人间的时候，樱花也就成片成片地盛开，每一年的三月末到四月初，樱花树下总是聚满了游人，赏樱品茗或是吟诗作对，好一番自在景象。

樱花的花蕾从开放到凋零，不过七日之期，整株樱花树的花期也不过两周时间。每逢樱花飞舞，如潮的赏花者便涌到樱花树下感悟人生。日本人欣赏樱为“花见”，树下赏樱饮酒则被称为“花见酒”，春风吹拂，树梢樱花纷纷飘落，被形象地命名为“花见雪”。

春光如此明媚，春风如此温柔，若能在樱花林中小憩，想来定是极好的。一边赏樱谈天，一边煮茶品酒。樱花玻璃杯中不过八钱的“晴川牌”特制黄鹤楼酒，58 度如樱似火，酒体通透、清香纯正、醇甜柔和、自然协调、余味净爽。春光灿烂，我独喜樱花的娇俏和烂漫。樱花花期虽然短暂，但生命的怒放刹那间是如此精彩。当然，我更爱黄鹤楼陈年老酒的清香和优雅，与武大樱花相得益彰，其乐无穷。

夏日看海饮酒热情似火

春日在武大的珞珈山樱花海洋里徜徉，而盛夏是火热与激情共生的季节，不妨去享受广西防城港万尾金滩的一抹阴凉。万尾金滩是位于东兴市京族三岛的绵长海滩，因水而美，因海而兴，如梦如诗般令人沉迷。如果要描绘一幅夏天的画作，那金色滩一定是整幅构图中的点睛之笔。

来到这里，一定要品尝防城港万尾金滩的特色美食和鲜美海鲜，比如味道鲜美的炒红螺和卷粉，外包金黄、香酥可口的炸沙虫，汤汁鲜美、鲜甜可口的水鱼炖翅和泥丁汤，口

醉一次又何妨

■ 孙庆文

我在酒海里浸润整整五十年了。多少次问自己，人为什么要喝酒？酒是什么？醉知乎？第一个问题好回答，贤者黄永玉先生说了：喝不喝酒是人和动物的最大区别。外延开去，是否可以理解是人就要喝酒。谬对？只有任人评说啦。

第二个问题实难准确回答，问十个人会有百种说法。基于酒的物质属性和精神属性，当然因人而异啦。我自己的答案多是精神属性的，才有了粮精水华，可谓英雄胆壮士魂哲人灵感；物同人异，难言成事败缘事因兴衰根由。但我更赞成体验正能量的《酒之德》：

叙情联谊，席筵之首。

馈赠佳品，添欢解愁。

衔杯神驰，华章立就。

缓释劳顿，御寒似裘。

百药为长，延年益寿。

醉酒之事，古人有云：饮酒者，乃学问之事，非饮食之事也。这就从精神层面解说了饮酒的醉知乎。此时不是就酒饮酒，而是为事为情为时而饮了。



感酥脆、香气诱人的芋头糕，香甜微辣的屈头蛋，味道微甜、十分鲜美的蒸青蟹等，当然，不可或缺的便是广西的特色老牌美酒湘山酒。而源自清末民初“顺昌”“兴昌”和“来兴昌”等知名酒坊的湘山牌湘山酒，是以广西壮族自治区地产金稻大米为原料，自制药曲为糖化发酵剂，采用半固体半液体发酵传统工艺酿造。经淘选、蒸煮、小缸发酵、蒸馏、陈酿、最后精心勾兑等工序酿成。

而湘山牌湘山酒除了酒体清亮透明，其口感蜜香清雅而芬芳，入口甜、落口甘冽而净爽，独具米香型小曲酒的高雅风格。相较之洋酒的浮夸椒香和烟熏泥土味道，更适合与恋人相聚万尾金滩共品。美食、海岛、海滩、落日、美酒，这便是热情似火的万尾金滩。

秋日登山煮酒难以忘怀

九月份秋高气爽，非常适合出游。中国名山众多，如果要选一座名山来爬，我肯定会选择有着“湖南屋脊”之称的湘北名山壶瓶山。唐朝著名诗人李白在流放夜郎途中曾经过壶瓶山，留下“壶瓶飞瀑布，洞口落桃花”的赞美佳句。

徒步秋日的壶瓶山盛景，漫步飞瀑奇潭的象鼻子沟、藤萝攀天的石碾子沟或探幽清

凉透心的青山溪峡谷，在土家山民的吊脚楼和板壁屋中细细品味传说中的猪头肠子钵、水晶腊肉、血窝粑粑、龙须菜、炒米儿和打白糖，不来一杯浓香净爽的湖南名酒德山大曲，实在是说不过去。

德山大曲的生产工艺既沿袭了传统浓香大曲酒的共性，又形成了自己的特点，如制曲由中温曲调整为中高温曲，创造性地加入了品温在 63℃-65℃的高温曲，通过老五甑操作法酿成。德山大曲酒属浓香型大曲酒，酒度分为 58 度、55 度、38 度三种。酒液无色清亮透明，酒香浓郁突出，约略带有酱香，酒体丰满醇和，入口绵甜甘冽，饮后回味持久，余香幽雅悠长。因其独特的风格，深受酒徒欢迎。

品尝德山大曲时，以搭配咸鲜重味为宜。须配湘北腊味（配大蒜或青蒜）、麻辣子鸡、常德炖钵、石锅鱼、麻辣烫和农家小炒等，才能相得益彰，曲尽其妙。

徒步壶瓶山，草屋茅舍有几间，行也安然，睡也安然。雨过天晴驾小船，鱼在一边，酒在一边。日上三竿犹在眠，不是神仙，胜似神仙。花前月下，推杯问盏，不妨一直喝到整个土家山寨都熄了灯为止。

冬日温泉赏酒享受生活

秋日远观湖南屋脊壶瓶山的红枫赤松如火焰般烧灼山野，而寒冷的冬日，则不妨裹着羽绒

服，在四川海螺沟开展童话般的浪漫冒险。

每个人的心中都有一个浪漫瑰丽的梦，而海螺沟就是这样一个满足大家浪漫梦想的地方，这里有壮观的冰瀑、银装素裹的森林、神秘的日照金山，充满魅力。

凡是来到海螺沟的人，都觉得在这里可以享受雪天泡温泉的奇妙乐趣，一边欣赏着雪花飘落，一边感受着温泉水暖洗凝脂的舒适，是至上的人间享受。

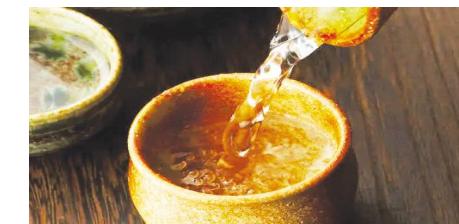
洗罢温泉，欣赏歌舞，怎么能不品鉴一下四川的地产美酒中国名酒郎牌郎酒呢？当然，作为老资格的“酒鬼”只有一个要求，必须是 20 世纪 80、90 年代的陈年老酒。

酱香型酒最大的成本不是高粱，不是曲块，不是水，而是时间。“12987”工艺开头的“1”，就说明了它的酿造周期为一年，而这仅仅只是开始。

从一年的酿造到五年的存放，时间赋予了酱香酒醇厚的品质，唇舌间五味杂陈，品味几度寒暑与春秋，又悠长得仿佛几度轮回。

酿酒工人们日复一日地勤勤恳恳，最后流转杯中的滴滴白酒，其实是时间给予我们的战利品。

一瓶又一瓶陈列在不同城市、不同老酒博物馆、不同角落里的陈年老酒，好像一把把时光钥匙，为人们开启过去、现在和未来的时空之门。



聊聊日本大米威士忌

■ 佳轩

清酒算是日本本土生产的酒中最有文化标签的了。不管是在居酒屋里大瓶吹着菊正宗，还是高端小局里品鉴着十四代，它们的原料都离不开大米。

受中国文化影响，自古以来日本在饮食习惯上就与西方世界分道扬镳，大量种植水稻以用饱腹。当温饱问题解决后，人类总是喜欢整点么蛾子，提高生活情趣，多出来的大米就酿酒去了。

20 世纪开始，生活方式近乎西方化的日本人爱上了喝咖啡吃牛排的生活。喝洋酒也成了社会主流旋律。当威士忌+苏打水的喝法被推广后，日本清酒几乎被大家忘却了。

但一些酿酒师似乎对日本大米还是有留恋之情。当日本威士忌做的比清酒还要流行时，他们使用了一种独特的方法，来展现日本大米的“魅力”。

日本大米威士忌理论上算是威士忌爱好者们提供了一个全新的体验。这种结合了清酒发酵和西方蒸馏技术的产物与世界上其他威士忌都不一样。

“正儿八经”的日本大米威士忌必须由 100 大米制成，并在发酵前加入酒曲。有的酒厂会使用不锈钢壶式蒸馏器，而且只蒸馏一次。有的酒厂直接使用了科菲连续蒸馏器蒸馏。

这样做出来，很多酒厂说这是日本大米威士忌，其实我们也可以管它叫日本烧酒。当然，烧酒的原料还可以更复杂些，加点土豆和白薯。

所以乍看之下，日本大米威士忌更像是挂羊头卖狗肉，给日本烧酒披上了个马甲。有些酒厂会标榜他们使用木桶陈酿来和烧酒区分，但谁规定烧酒不能木桶陈酿了呢？

今年日本威士忌行业标准颁布后，其中一个重要的参数是强制使用麦芽或谷物酿造，很不幸，这些大米威士忌产品以后就不能使用“日本威士忌”的标签了。

江山专栏

Jiangshan column

《与梅对视》《五十年》牵头编写《印象桑陵》一书。席、在各级各类媒体发表各类文章多篇，出版有诗集市网络作家协会名誉主席，南充市嘉陵区作协秘书长，四川省作家协会会员，四川网络作家协会副秘书长，南充江山，本名蒋川龙，中国科普作家协会会员，四川

跃州 / 摄影

百里嘉陵桑茶香

西河在嘉陵的大地上缠绕着如绚丽的彩带舞出迷人的色彩桑葚似颗颗珠宝镶嵌在西河两岸晶莹丰盈缀满每一寸土地排排桑树开出美丽的花朵春夏秋冬绽放无尽风采人类智慧的凝结清香挑逗味蕾茶叶延续健康把生命的热情点燃