

清明，父亲与酒的那一抹乡愁……

严亮奇

每年的清明，都是以雨水见多，而今年，清明时节却艳阳高照，这让我的心情多少有些轻松。我带了一瓶年前特别定制的法国法克“时光居”红酒，这是自己私人注册珍藏的品牌，在这个特别的日子里，我想与九泉之下的父亲共饮，以此来寄托我对慈父的深深怀念和哀思……

在村的西北方向，不到一华里的丘陵小土坡上，有一片墓地，父亲就葬在其中。

父亲长眠的这块地方是我们家的自留地。就在他身旁不远处，有一条弯弯的小河。在我年少的时候，父亲常常带我在这条小河里嬉水游玩，这里是我的根，这里有我儿时的梦，更流淌着我对故乡的深深思念……

这里小河弯弯杨柳依依，这里曾留下我少年的足迹，捻一指清风，饮一杯乡愁，采一朵白云，掬一捧乡土，抚一份忧伤……

我父亲生前极爱喝酒，说他能喝酒，就是他不仅坚持一天三顿喝酒，而且晚上睡会儿觉半夜醒了，还要喝一会儿酒。把酒当茶喝。他今天和张三喝，明天和李四喝；昨天在左邻喝，后天又跑到右舍喝，总之，有喝不完的酒。方圆五里、十里的都知道我父亲好酒。不过，父亲喝酒，喝的不是酒，喝的是乡情；酒杯内是酒，酒杯外就是人生。

酒后的父亲，他经常会一边唱一边拉着二胡，或吹口琴，父亲虽没什么文化，但能拉二胡，吹口琴，会唱婺剧，他没有把这遗传给我，我常常唱的不如讲的动听，所以这辈子只能做律师了……

每每家人团聚餐桌前，我举杯开杯之际，偶然会想起父亲，想起他，我便泪眼朦胧……

直到父亲去世的前一年，父亲才不喝酒了，原因是严重的肺病，不能再喝了。记得病重住院半年左右，稍有稳定出院回家，在家不到一个礼拜，忍不住酒的诱惑，偷偷去小区门口小店买了一瓶啤酒解馋，第二天被我发现，我狠狠地数落父亲一番。父亲离开我们已十多年了，时常回忆起父亲在世时的点点滴滴，最难忘的还是父亲喝酒时的神态……

前两天，我又梦见父亲了，今天上坟，我不杀鸡宰羊，只用酒。酒是我在清明的节日里向父亲最好的告白。我满满倒了三杯自己特别定制的“时光居”红酒，一杯又一杯全敬给九泉之下的老父亲……

真想与父亲大喝一场，然后，幸福地醉倒在他悠扬的二胡音乐里……

时光如梭，岁月催人。我已步入中年，酒还在喝，并且收藏六吨多白酒，年前又特别定制了一批红酒，酒已经融入我的生活，我离不开它。高兴时喝，人逢喜事精神爽，醉一次也无妨。郁闷时也喝，让心情释放，忘掉烦恼，重新找回我的精神寄托……

父亲，待到冬至我再来陪您一起喝酒……

射洪美酒“沱牌”：最初为排队买酒号牌

一说到诗酒之乡射洪，大家就会联想到唐代诗人陈子昂和“沱牌曲酒”。但“扒一扒”射洪的酿酒历史才知道，最早名扬四海的射洪美酒还不是“沱牌曲酒”，而是“射洪春酒”。据史书记载：“早在西汉时期，射洪就有人酿酒。当时，射洪的酿酒作坊以稻黍粟为原料，药曲发酵，小缸封酿，酿出的酒色绿而味寒，得名“射洪春酒”。唐代，陈子昂赴洛阳设金樽筵，携去家乡美酒招待宾朋，“射洪春酒”从此名震京华。后来，杜甫追寻陈子昂宦游射洪，品“射洪春酒”后写下千古绝句，“射洪春酒寒仍绿”。

射洪酿酒工艺不断改良升级，并逐渐实现批量化生产。宋代，“射洪春酒”以纯净、透明、甘醇、甜香味调匀而闻名；明代，酿“谢酒”，清冽馨香，名噪蜀中；清代乾隆时期，射洪的酿酒作坊发展到百余家，酿造方式也从小缸到窖池转变。

清末，酒商李明方从古酒坊易名而来“泰安作坊”，该作坊位于射洪县南柳树镇（现“沱牌镇”），始建于唐代，建筑面积近万平方米。民国年间，泰安作坊在继承唐代“春酒”、明代“谢酒”的传统酿造技术的基础上，采用新的配制方法，酿出具有“春酒寒绿、谢酒醇、浓香清冽”的曲酒，这就是“沱牌曲酒”的前身。

那“沱牌曲酒”一名是如何得来的呢？这里还有一个故事。在泰安作坊前，李氏开设有酒肆，取名“金泰祥”。由于李氏得“射洪春酒”真传，并汲当地青龙山麓沱泉之水，酿出的酒味浓厚，甘爽醇美，取名“金泰祥大曲酒”。

金泰祥的生意日盛，门前常常排长龙。由于金泰祥大曲酒用料考究，工艺复杂，产量有限，每天皆有部分酒客慕名而来却因酒已售完抱憾而归，翌日再来还须重新排队。店主李氏见此心中不忍，遂制小木牌若干，上书“沱”字，编上序号，发给当天排队但未能购到酒者，来日凭“沱”字号牌可优先沽酒。此举深受酒客欢迎。从此，凭“沱”字号牌而优先买酒成为金泰祥一大特色。

民国初年，前清举人马天衢回乡养老，小饮此酒顿觉甘美，又见“沱”字号牌，遂乘兴写下“沱牌曲酒”四字，寓以“沱泉酿美酒，牌名誉千秋”之诗意，店主李氏从此将“金泰祥大曲酒”正式更名为“沱牌曲酒”，沿用至今。

(据四川日报)

酿酒？我们要学苏轼

李斌

杏花飞帘散余春，明月入户寻幽人。 蓑衣步履踏花影，烟如流水洒青苹。 花间显酒清香发，争挽长条落香雪。 山城酒薄不堪饮，劝君且吸杯中月。 洞箫声断月明中，惟忧月落酒杯空。 明朝卷地春风恶，但见绿叶楼残红。

——《月夜与客饮杏花下》

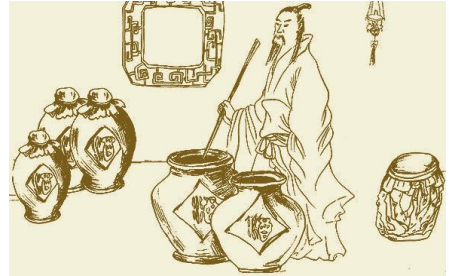
这首是苏轼在徐州时和张师厚及王姓二少年，于月夜中，杏花下饮酒的一首诗。

可以想象：明月当空，月光照耀了缓行的云，在这静谧的苍穹之下，偶有微风起伏，将杏花的花瓣和芳香吹向人面上、酒杯间。洞箫声中，友人谈笑风生，品鉴佳酿，多么惬意，多么高雅！

苏轼，这位对中国酒文化影响颇大的文化大家，不仅仅创造了我们耳熟能详、口味绝佳的“东坡肉”，更对中国酒文化和酒品也给予极大丰富。而苏轼本身，也在“酒”这一方面造诣极高。

在苏轼的作品中随处可见关于“酒”的内容，有学者统计，在《东坡全集》一书中共出现“酒”字九百余次。文人与酒，在历史看来，并没有什么值得惊讶的，因为二者相互融合、相互促进、相互成就的例子太多了，比如曹植、王羲之等。但是苏轼却又不同，这位老兄，不仅写酒、饮酒，在《书东皋子传后》中更说苏轼“尤喜酿酒”。

在我看来，根据苏轼的酿酒情结，苏轼堪被称为“酒体设计师”抑或是“酒品研究员”。



苏轼一生造过的酒还真不少，这体现出苏轼对于酒的热爱程度之深，不仅仅停留在饮的层面，更深入到酿的层面。

这不是我凭空造作，林语堂先生在《苏东坡传序言》中称苏轼是“造酒试验家”。那么，苏轼是怎么研究酿酒的？又做了哪些让人们津津乐道的美酒佳酿？给大家说一说。

苏轼一生造过的酒还真不少，这体现出苏轼对于酒的热爱程度之深，不仅仅停留在饮的层面，更深入到酿的层面。可能就是因为这样对于酒的“寄情”，才得以有苏轼“老夫聊发少年狂”的精神，以及“酒酣胸胆尚开张”的状态。蜜酒、真一酒、天门冬酒、桂酒、万家春酒、醪酸酒、罗浮春酒等这些耳熟能详的种都是有过苏轼的“手笔”，其中“东坡蜜酒”、“真一酒”更是传播广泛。

有传说称“东坡蜜酒”，是苏东坡得西蜀道人杨世昌酿酒的秘方，用糯米、蜂蜜为原料酿制而来，拥有“开瓮香满城”的美誉。不仅如此，苏轼还把酿造蜜酒的发酵状态用文人的

笔法以《蜜酒歌》的形式记载了下来，让空乏枯燥的酿酒过程，变得津津有味，这本身也融合了苏轼的爱酒之情。《蜜酒歌》这样描述：“一日小沸鱼吐沫，二日眩转清光活。三日开瓮满城，快泻银瓶不须拨。百钱一斗浓无声，甘露微浊醲清滑。”此文对于酿酒的过程精确、科学，而且还不乏优美与想象，可见苏东坡的大家才气！

我的这篇文章叫作“酿酒？我们要学苏轼”，那为什么呢？为什么酿酒，我们要向苏轼学习呢？除了苏轼这种对酿酒的热爱之情之外，更重要的是苏轼酿酒的钻研、专注的状态。

举个例子，比如苏轼有篇杂文《黍麦说》，其中这样记载：北方之稻不足于阴，南方之麦不足于阳，故南方无嘉酒者，以曲麦杂阴气也，又况南海无麦而用来作曲耶？吾尝在京

川剧《诗酒太白》建组投排：用“川人的摇滚”塑造诗仙李白

余如波

作为唐代伟大的浪漫主义诗人，李白在四川出生并在此生活了24年，堪称四川历史文化名人中璀璨的巨星。3月31日，四川艺术学院举行新闻发布会，宣布该院国家艺术基金大型舞台剧和作品创作资助项目川剧《诗酒太白》建组投排。

《诗酒太白》由四川艺术学院院长、中国戏剧梅花奖“二度梅”获得者陈智林领衔主演，肖德美、李乔松等川剧界多位国家一级演员联袂出演。据悉，该剧预计于5月23日在成都首演，将为观众呈现一个具有爱国精神的李白形象。

九易其稿 75万字小说改编川剧

说到川剧《诗酒太白》剧本的由来，编剧王慧清打开了话匣子。

“40多年前，我进入江油川剧团担任美工，那时就开始思考如何传承李白文化，不过先后计划的话剧、电视剧都没能上马。”王慧清透露，直到2000年，在上级领导的支持下，自己终于完成75万字的长篇小说《李白》。结识陈智林之后，两人一拍即合，将小说改编成《诗酒太白》剧本，准备搬上川剧舞台。“川剧的打击乐，在我看来就是一种摇滚，十分契合李白作品的精神，我们想用‘川人的摇滚’再现诗仙李白。”

剧本创作过程中总共九易其稿，最终定稿的版本讲述了大唐天宝初年，李白抱着“济苍生，安社稷”的理想来到长安。他醉书《答蕃书》，彰显大唐天威，希望报效朝廷。不料，李白阳刚豪放的性格和作品，引起朝中高力士、李林甫、张洎等人诬陷排挤。郁郁不得志的李白告别宫廷，奔向自己理想中的诗酒世界。“对于李白的作品、生平的评价，不同的人有不同的看法。我们想要塑造的，是一个具有爱



国精神的浪漫主义诗人形象，做到‘传统里见新意，继承中有创新’。”《诗酒太白》导演蔡雅康表示。

李白一生中创作了大量精彩作品，《诗酒太白》将在剧中选用6首诗歌，包括《静夜思》《清平调》《将进酒》等名作。“全剧大部分的风格，相当于中国画的‘小写意’。结尾处引入《将进酒》，变成泼墨大写意。”蔡雅康告诉记者。

融合唐风 打造“准川剧音乐剧”

由于担任四川艺术学院院长，陈智林已经有3年时间没有登台表演，不过他对《诗酒太白》显得很有信心。这一方面源于陈智林在艺术生涯中，曾经成功塑造过大量不同的人物形象，另一方面则源于与李白的“缘分”。“1993年我进入四川省川剧院，参演的第一个剧目就是话剧《李白》，业内评价话剧和川剧元素‘相映生辉’。”

同样与李白“再续前缘”的还有作曲李天

鑫。据他透露，自己曾参与创作《诗酒长安》《峨眉山月》两个剧目，《诗酒太白》已是第三次接触李白题材。“在四川搞李白题材，担子重，搞不好要‘挨板子’。”李天鑫介绍，唐代是继春秋时期之后，中国民族音乐的又一个高潮，因此《诗酒太白》不仅会运用纯正的川剧音乐、综合川剧5种声腔的旋律元素，还将融入唐代音乐的色彩，使之具有“准川剧音乐剧”的形式和水准。

记者还注意到，除了陈智林等众多川剧名角组成的第一组演员，《诗酒太白》还另外储备了4组演员，其中不仅有来自攀枝花、南充、绵阳、遂宁等地的后起之秀，也有四川艺术学院青年学子。“我们一共有5组演员，希望通过排练选出最好的演出阵容。另外，首演结束之后，我们不希望作品从此束之高阁，而是想在全省及周边省份巡演，参加‘高雅艺术进校园’演出、惠民演出等，并加入中国戏剧节、中国艺术节以及国外艺术展演活动，讲好诗仙李白的故事，传播‘四川好声音’。”陈智林说。

师，载麦百斛至钱塘以踏曲，是岁官酒北京酝。而北方造酒皆用南米，故当有善酒。吾昔在高密，用土米作酒，皆无味。今在海南，取舶上面作曲，则酒亦绝佳。以此知其验也。

苏轼在干什么？他竟然在验证南方米、麦与北方米、麦作酒不同的道理和原理，更为可贵的是，他还用实践得出结论，只有以北麦为曲、南米为莫才能酿出善酒。这对酿酒学的发展给予了支持，可贵，可叹。

看到这里，有人就有疑问了，你说苏轼是个文人，只知道他在文书书画的造诣颇高，就算做过不少官，但苏轼的酿酒技术是怎么练就的呢？

其实，这个问题两面看，第一，酿酒这个事，本来就是饮食文化中的一部分，和平时做饭一样，比如河南湖北某些地方，家家户户都酿酒，老太太酿酒孙子喝的情况有的是，所以用现在话说酿酒的“技术门槛”并不高。第二，苏轼的酿酒技术也不都是他发明的，所以林语堂先生说苏轼是“造酒试验家”，而不是“实验家”，苏轼酿酒更多的在于“试”，在别人基础上创新，比如，除了上面提到的蜜酒的酿造方式源自杨世昌之外，桂酒的酿造方式来自岭南隐者。但苏轼有这样一优点，基于对酒的喜爱，他会去使用这些酿酒的方法，真正根据方法把酒造出来，并根据方法再进一步改进，达到“炉火纯青”的境界。

苏轼有这样的酿酒精神，也有迹可循，苏轼认为酿酒的过程是充满“理”的过程，他在《浊酒有妙理赋》中写道：失忧心于昨梦，信妙理之疑神。浑盎盎以无声，始从味入；杳冥冥其似道，径得天真……稻米无知，岂解穷理；曲蘖有毒，安能发性。乃知神物之自然，盖与天工而相并。

从实践中总结真理，从继承中开拓创新，苏轼不仅喝酒、酿酒，还把酿酒的经验著书立作，一文《东坡酒经》是苏轼对于酿酒经验的凝练和升华，对于后人在酒品创新和工艺改进方面给予思路和思想方面的极大支持。所以，酿酒，我们要学苏轼。

(作者系发酵工程硕士，酒类食品行业研究者、策划人、专栏作家)

植物与酒的那些浪漫事

林颂

酒之魅力，亘古不绝。它是热烈的、浪漫的、奔放的，让诗人起兴，让哲人沉思。但别忘了，酒的本质实乃花草果和各种粮食谷物的化身。春光明媚的时节，真的非常适合这本《醉酒的植物学家》，无酒亦能沉醉，醉在三月的风里，醉在紫藤花下、红杏枝头，还有蜜蜂的嗡嗡鸣响。



《醉酒的植物学家》艾米·斯图尔特 / 著 刘凤 / 译 商务印书馆 2017年1月

说到果酒，葡萄必定首选。但作者艾米·斯图尔特说：“葡萄能取得今天这种地位，本来是件不太可能的事情。”为什么呢？原来在大约250万年前的更新世，葡萄差点没能熬过冰河时代的恶劣天气。幸亏基因突变产生了雌雄同花的变异，到了大约5000年前，有一种野生酵母偶然跑到了葡萄藤上，于是，饮食文化史上的一项大发明——葡萄酒诞生了。时至今日，葡萄酒不断发展，已经分化出了白兰地、金鸡纳酒、味美思酒等分类。葡萄酒的世界美不胜收，徜徉其间妙趣无穷。酒经、酒话、酒事、酒史，略略一说，便觉酒香扑面。

何止葡萄，这是植物与酒的百科全书。艾米·斯图尔特这本博物志写作，以《鲜花帝国》《了不起的地下工作者》等书做居《纽约时报》畅销书榜，她娴熟的写作技能，常识与乐趣并存的风格，同样也在这本《醉酒的植物学家》得到了充分体现。

艾米考虑得很周全，讲一点园艺、讲一点农学、讲一点生物、讲一点地理、讲一点工艺、讲一点历史、讲一点文化、讲一点有趣的人和事，我想要的，她都说了，且不泛泛，杂糅繁杂信息，然后清晰陈述，做到游刃有余并不容易，须以深厚的学识打底。好书仿佛美酒，具备迷人的特质，它是可堪回味的，经得起慢慢地、久久地品味。

大开眼界，那么多的植物可以酿酒，我们熟悉的大麦酒、伏尔加、朗姆酒等等当然不会遗漏，绿豆蔻、土木香、茉莉芹、高粱姜……它们的酒味又是如何的呢？正文知识密度大且有趣，穿插着错落有致的小贴士：配方介绍、品鉴指南、知识入门、小花絮……我想如果能记住一些，大概可以冒充宴会达人。

书里时遇“中国”。柑橘最早出现在中国，大航海时代的船员们以柑橘入酒，易于保存，预防坏血病；八角茴香这种中国香料经常被广泛用于给酒调味。其实，中国也有酒神。“何以解忧，唯有杜康。”不过，造酒的始祖据说还是夏禹时的仪狄。屈原在《九歌》里写道：“奠桂酒兮椒浆”，与艾米所说的椒酒是否一样呢？中国也有葡萄酒美酒，有夜光杯，还有很多“饮者”。李白酒后放言：“将进酒，杯莫停……”；苏东坡则乐淘淘：“余胸中为之浩浩焉，落落焉。”《红楼梦》《金瓶梅》很风雅，茉莉合欢、木樨荷花、酒香润心、花香沁脾。酒香花香，合而为一，不仅解忧，更可养生。

望江楼上祭薛涛

酒诗系列之二

望江楼上 凭栏远眺 流水凄凄 侍酒惆怅 红笺付心 情深意长 穷尽一生 只因元郎 道袍素衣 女校挥毫 诗文盖世 千年薛涛

社、中国科善作家协会会员、四川省作家协会会员、在各类各 级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》。 江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。

Weekly oenopoetic