

唐代剑南道春酒史实考

江玉祥

关键词：唐代 剑南道 春酒 四川酿酒史

中国名酒——四川绵竹“剑南春”酒厂有一条家喻户晓的广告：“唐时宫廷酒，今日剑南春”。唐时果有“剑南春”否？为了弄清楚这个问题，从去春至今夏，笔者花了整整一年半的时间阅读唐代历史典籍、诗文笔记，摘录有关唐时川酒资料，详加爬梳校勘，考证研究，逐渐形成了自己的看法。兹整理成文，向行家里手求教。

一、唐代以前四川酒史回顾

四川酒史源远流长，检索文献记载，最早可追溯到巴蜀时代。先说蜀酒。《华阳国志·蜀志》载：九世开明帝：“始立宗庙。以酒曰醴，乐曰荆。人尚赤。帝称王。”任乃强先生释云：“谓‘酒曰醴’，亦是改从汉语。”扬雄《蜀王本纪》曰：“蜀王之先名蚕丛、柏濩、鱼凫、蒲泽、开明。是时，人萌椎结，左言，不晓文字，未有礼乐。”自然，于酒也另有称呼。至开明九世（大约为公元前436年至公元前406年），全面接受中原文化，用汉语呼酒为“醴”，当是改从中原王朝礼乐的一种体现。我国古称祭祀用酒为“醴”，《释名·释饮食》：“醴，礼也。”以玉事神致福谓之“礼”，奉神之酒谓之“醴”。《诗·周颂·丰年》：“为酒为醴，蒸畀祖妣。”《诗·小雅·吉日》：“以御宾客，且以酌醴。”《说文》：“醴，酒一宿孰也。”也就是醪糟、甜酒。据段玉裁《说文解字注》，饮醴之法是“汁滓相将”，即连糟食用，“故酌醴者用柶”。柶，是一种角制的汤匙，用来舀取食物。经醴滤的甜酒为“清酒”，清酒就可以不用汤匙舀食，而直接用口啜饮。近几年来，从广汉三星堆遗址出土的众多酒器中，发现一类数量极多的瓶形饮酒器。有的考古学家认为，这种束颈、侈口的饮酒器只适宜啜饮滤去滓的清酒，不便盛装连糟带滓的醴酒（甜酒），因为糟滓难于通过束颈，容量也小。因此认为开明九世“以酒为醴”的“醴”只是汉语音译，实际是一种清酒。此属推论，虽能自圆其说，终究缺乏文字训诂上的有力证明。但用来说明蜀人酿酒历史的悠久，却不失为一条难得的佐证。

西汉时，蜀郡成都人司马相如与临邛卓王孙之女卓文君在临邛“买酒舍”、当垆卖酒的故事，是千古流传的佳话。东汉时代，蜀郡酿酒业发达。1975年成都西郊土桥曾家包东汉墓出土一块《酿酒》画像石。1979年，新都县利济乡出土一方《酿酒》画像砖，彭县也出土了类似的《酿酒》画像砖。这些《酿酒》画面不仅生动地再现了汉代蜀酒的酿造流程，而且也反映了当时蜀地酿酒的规模。《史记·货殖列传》说：“通邑大都，酤一岁千酿”。根据《史记正义》注，“酤”即“酒酤”，“岁千酿”，就是一年酿一千瓮酒。汉代成都是全国五大

经济城市之一，汉平帝元始二年（公元2年），成都有户76256户，人口约38万。按户数比，成都仅次于长安，位居全国第二；如按人口，成都人口可能超过了长安，也算一大都市，其每年酒的产量当在千瓮以上。蜀地生产的酒多，销售量也大。这具体反映在成都地区出土的《酒肆》画像砖和《宴饮》画像砖上。新都出土的一方《酒肆》（或名《沽酒》）画像砖，反映了东汉时蜀地买卖酒的生动场面。此外，成都地区多次出土反映蜀地饮酒风俗的《宴饮》画像砖。晋朝左思《蜀都赋》描绘蜀汉时成都达官贵人饮酒享乐的场面：“如其旧俗：终冬始春，吉日良辰，置酒高堂，以御嘉宾。金罍中坐，肴橘四陈，觞以清醪，鲜以紫鳞。羽爵执竞，丝竹乃发，巴姬弹弦，汉女击节。起西音于促柱，歌江上之麇厉；纤长袖而屡舞，翩跹跹以裔裔。合樽促席，引满相罚，乐饮今夕，一醉累月。”左思笔下的蜀汉宴饮场面与东汉蜀地《宴饮》画像砖所绘十分吻合，确信此乃沿袭已久的“旧俗”。“觞以清醪”的“清醪”是一种清酒。曹植《酒赋》曰：“宜城醪醴，苍梧缥清。或秋藏冬发，或春酝夏成；或云沸川涌，或素蚁如萍。”“醪醴”即没有滤过糟滓的浊酒，“缥清”即“清醪”，亦即清酒。可见汉代蜀地的酒客亦饮清酒，这与三星堆时代蜀人饮清酒的推测相符合。

从汉、魏时期起，蜀地流行一种“醪酒”。北魏贾思勰撰《齐民要术》第66篇记载：“蜀人作醪（音涂）酒法：十二月朝，取流水五斗，渍小麦麴二斤，密泥封。至正月、二月冻释，发，漉去滓，但取汁三斗，杀米三斗。炊作饭，调强软。合和，复密封。数十日便熟。合滓餐之，甘、辛、滑如甜酒味，不能醉人。多啖，温。温小暖而面热也。”此处所说的“醪酒”，即“醪醴酒”。许慎《说文解字》“酉”部云：“醪，酒母也。”酒母，即酒麴。《说文》无“醪”字，只有“糜”字和“糜”字。《说文》“糸部”：“糜，牛髻也。”《说文》“米部”云：“糜，糝也。”，糝，饭粒也。据此可知，“醪醴酒”，本作“醪糜酒”或“醪醴酒”，原本是一种未过滤糟滓，又未经重酿的米酒，与近代四川农村家酿的甜醪糟相似。甜醪糟色如蜜。后人把一种春天开放、色如“醪糜酒”的花，叫作“醪醴花”（或“茶糜花”），此花原名“琼绶带”，又名“雪纓红”、“白玉碗”、“云南红”。明人高濂著《燕闲清赏笈下·四时花纪》“茶花二种”条：“大朵，色白，千瓣而香，枝梗多刺。诗云：‘开到茶糜花事尽。’为当春尽时开耳。另有蜜色一种。”后人以为“醪醴酒”就是用醪醴花酿造的酒，不符合醪糜酒的原意。经过滤糟滓的醪酒，谓之“醪清”。《古文苑》四引汉扬雄《蜀都赋》：“木艾椒篱，藹〔菊〕酱醪清。”宋章樵注：“醪清，醪醴酒。”可见蜀人至迟在汉代已经酿造醪醴酒。魏晋时，成都附近的郫县生产了一种用竹筒酿制的醪醴酒，名曰“郫筒酒”。传说这种酒的出现与“竹林七贤”的山涛有关，清同治《郫县志·政迹》载：山涛晋初为郫令，常刳竹筒酿醪醴酒，郫筒之名由是而起。《晋书·山涛传》不载山涛曾为郫令，此事纯系民间传说。这个传说反映了“郫筒酒”出现的时间可能为魏、晋之交，山涛又是一个“饮酒至八斗方醉”的名士，遂傅会其名，以广流传也。所谓“郫筒酒”，应该是一种重酿的米酒，第二节详叙，此处不赘。到南北朝时期，贾思勰便把“蜀人作醪酒法”介绍给全国老百姓。南北朝时代，梁·萧子显《美女篇》诗云：“朝酤成都酒，瞑数河间钱。”“成都酒”已成诗人笔下的习语，其知名度之高，不难想象。

次说巴酒。巴人善酿清酒，《华阳国志·巴志》载秦巴刻石为盟：“秦犯夷，输黄龙一双。夷犯秦，输清酒一钟。”邓少琴先生说：“汉邹阳《酒赋》：‘精者为酒，浊者为醴；清者圣，浊者顽。’《酒谱》亦说：‘凡酒以色清味重为圣，色如金而醇苦者为贤。’由此定出等次，色清，成分高，才是上品。巴人能酿清酒，应当说粮食产品是富有赢余，才能酿酒；粮

食越好，才能酿出纯清味美的清酒。巴人的清酒，秦昭襄王特别欣赏。……用黄琬与清酒相提并论，这中间虽然存在一种笼络和让步的手段，但清酒的评价，总算是相当的高。”（《巴史新探》）北魏郦道元《水经注·江水篇》：“江水又迳鱼腹县之故陵，……有鱼腹尉戍此。江之左岸有巴乡村，村人善酿，故俗称巴乡清郡出名酒。”《太平御览》卷53引《郡国志》曰：“南乡峡峡西八十里有巴乡村，善酿酒，故俗称巴乡酒也。”

综上所述，可以看出无论蜀酒还是巴酒，都有悠久的历史。古老的巴蜀酒文化，为唐代四川的酒业发展奠定了良好的基础。

二、唐代四川的酒业与名酒品牌

隋唐五代时期，四川境内没有受到大规模的战争破坏，在长时期相对安定的社会条件下，由于巴蜀人民的辛勤劳动，素有“天府之国”良好自然条件的四川经济又走上了新的繁荣道路。唐代的四川，在全国具有举足轻重的地位。唐朝政府把巴蜀倚为根本，国家有难，皇帝便逃向四川安身。最明显的例子，就是安史叛军进攻关中时唐玄宗的奔蜀，以及黄巢起义军直捣长安时的唐僖宗奔蜀。陈子昂《上蜀川军事》奏折分析四川的重要性，说：“国家富有巴蜀，是天府之藏。自陇右及河西诸州，军国所资，邮驿所给，商旅莫不取给于蜀。又京师府库，岁月珍贡，尚在其外，此诚国之珍府。”（《全唐文》卷211）足见巴蜀作为唐王朝财赋的主要供应区之重要性。唐代四川城市商业的繁荣超过了前代，就拿成都来说，据《新唐书·地理志》载，天宝年间成都府有160950户，928199口，估计市区约有10万户，约50余万人。当时有扬一益二的说法，其实以“江山之秀，罗锦之丽，管弦之多，使巧百工之富，扬不足以侔其半。”（唐·卢求：《成都记序》）当时成都市场多而繁华，成都城内有东、南、西、北市等经常性市场，还有花市、蚕市、药市、灯市等专业性、季节性市场，其后还出现夜市。不少到过成都的诗人都在诗中描绘过成都的繁荣。如李白《上皇西巡南京歌》：“九天开出一成都，万户千门入画图”；杜甫《成都府》诗记载成都歌舞升平的景象：“曾城填华屋，季冬树木苍。喧然名都会。吹箫间笙簧。”又《赠花卿》：“锦城丝管日纷纷，半入江风半入云。此曲只应天上有，人间能得几回闻。”饮酒作乐，作乐总要饮酒。繁荣的商业，奢糜的生活促进了酿酒业的发展。唐代四川的酒业，在魏晋南北朝三百多年的发展基础上，又出现了一个崭新的局面。主要表现在三个方面：

首先，唐代四川的酒肆、酒家多，特别是成都地区尤多。唐代诗人张籍《成都曲》诗：“锦江近西烟水绿，新雨山头荔枝熟。万里桥边多酒家，游人爱向谁家宿。”孙光宪《北梦琐言》卷三载：“蜀之士子，莫不沾酒，慕相如涤器之风也。”认为蜀地酒肆繁多，而且有许多读书人开酒肆，是与西汉司马相如开风气之先有密切关系。据该书记载，唐代成都有一位叫陈会的先生，“家以当垆为业”。后来他考中了进士，宰相李固言看了有关他的“报状”，知道这位新科进士是开酒肆的，便“处分厢界，收下酒旆，阖其户”，但“家人犹拒之”，舍不得撤消这间酒肆。（参见黎虎：《唐代的酒肆及其经营方式》，《浙江学刊》1998年第3期）酒肆、酒家多，说明酿酒卖酒的商家多，也证明买酒饮酒的人多。

其次，唐代四川的酒美、酒好。唐诗中，随处可见诗人赞颂四川酿制的酒美、酒香、浓度高的诗句：李商隐《杜工部蜀中离席》：“美酒成都堪送老，当垆仍是卓文君。”杜甫《戏题寄上汉中王三首》：“蜀酒浓无敌，江鱼美可求。”韩偓《意绪》：“脸粉难匀蜀酒浓（一作红），口脂易印吴绫薄。”卓英英《锦城春望》：“漫把诗情访奇景，艳花浓酒属闲人。”岑参

《酬成少尹骆谷行见呈》：“成都春酒香，且用俸钱沽。”唐代另一个诗人方干也认为很多旅蜀游子贪恋蜀中的酒味美，乐而忘归。他的《蜀中》诗说：“游子去游多不归，春风酒味胜余时（“余”，农历四月的别称。这个季节，草木扶疏，景色很美）。闲来却伴巴儿醉，豆蔻花边唱竹枝（竹枝，亦称巴人调）。”蜀酒美，美在酒浓，美在酒香。

再次，唐代的名酒品牌多。根据唐代诗文记载，当时四川的名酒品牌有：

（一）剑南之烧春。唐·李肇撰《唐国史补》卷下：“酒则有郢州之富水，乌程之若下，荥阳之土窟春，富平之石冻春，剑南之烧春，河东之乾和蒲萄，岭南之灵溪、博罗，宣城之九酝，浔阳之湓水，京城之西市腔，虾蟆陵郎官清、阿婆清。又有三勒浆类酒，法出波斯。三勒者谓庵摩勒、毗梨勒、诃梨勒。”另一种版本《唐国史补》“富平之石冻春”作“富平之石梁春”，“剑南之烧春”作“剑南之烧香春”。《四库全书简明目录》称《唐国史补》“凡二百五条，皆开元、长庆间杂事。”李肇所记14种酒，都是开元至长庆（713—824）年间的名酒，唐代的名酒远不止这14种。就拿以“春”取名的酒，尚有许多。宋·苏轼《东坡诗话》“记退之抛青春句”条：“韩退之诗曰：‘百年未死不得死，且可勤买抛青春。’《国史补》云：‘酒有郢之富春，乌程之若下春，荥阳之土窟春，富平之石冻春，剑南之烧春。’杜子美亦云：‘闻道云安麴米春，才倾一盏便醺人。’近世裴剑作《传奇》记裴航事，亦有酒名‘松醪春’。乃知唐人名酒多以‘春’，则‘抛青春’亦必酒名也。”（明·陶宗仪等编《说郛三种》，上海古籍出版社影印本第七册第3723页）。“剑南之烧春”是一种浓香的烧酒。关于唐代的烧酒，学术界有两种观点：一种意见认为是蒸馏酒。另一种意见认为是浓度比较高的重酿酒。笔者倾向于后者，留待下文谈。剑南，即剑南道。唐朝的地方行政区划分道、州（府）、县三级制。唐太宗贞观年间，在全国分置十道，剑南为其中之一。剑南道，以在剑阁之南得名。玄宗以后治所在益州（今成都市）。辖境相当今四川涪江流域以西，大渡河流域和雅砻江下游以东；云南澜沧江、哀牢山以东，曲江、南盘江以北；及贵州水城、普安以西和甘肃文县一带。在如此广阔的范围内，“烧春”产地在何处？唐诗中屡有歌咏“烧酒”的诗句，如：李商隐《碧瓦》：“歌从雍门学，酒是蜀城烧。”贾岛《送雍陶及第归成都宁亲》：“制衣新濯锦，开酝旧烧罌。”雍陶《到蜀后记途中经历》：“自到成都烧酒熟，不思身更入长安。”直到五代前蜀时，牛峤在《女冠子》词中还写道：“锦江烟水，卓女烧春浓美。”可见剑南烧春的主要产地在成都。此外，忠州也产烧酒。白居易49岁那年（元和十五年）在忠州刺史任内所作《荔枝楼对酒》诗曰：“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香。欲摘一枝倾一盏，西楼无客共谁尝？”唐代忠州属山南东道，治所在临江（今四川忠县），辖境相当于今四川忠县、丰都、垫江、石柱等县地。苏州也产烧酒。白居易54岁那年（宝历元年）在苏州刺史任内所作《自到郡斋仅经旬日，方专公务，未及宴游，偷闲走笔二十四韵，兼寄常州贾舍人、湖州崔郎中、仍呈吴中诸客》诗有“暑遣烧神酎，晴教晒舞茵。”唐代苏州归江南道，治所在吴县（今江苏省苏州市）。忠州、苏州均在长江之滨，二地之有烧酒，可能还是受成都流风所染。

（二）云安麴米春。杜甫《拨闷》诗曰：“闻道云安麴米春，才倾一盏即醺人。乘舟取醉非难事，下峡消愁定几巡。长年三老遥怜汝，棹柁开头（一作鸣铙）捷有神。已办青钱防雇直，当令美味入吾唇。”云安，唐代属夔州，即今四川云阳县。这里历来是名酒之乡，战国、秦汉时的巴人清酒、魏晋南北朝时的“巴乡酒”都产于此地。唐代的面米春，仍居全国名酒行列。“才倾一盏即醺（醉）人”，虽不免心情苦闷所致，但麴米春酒味浓烈，却是客观的存

在，直到南宋，诗人范成大还在他的《夔州竹枝歌九首》中继续高唱“云安酒浓麴米贱，家家扶得醉人回。”

(三) 汉州鹅黄酒。杜甫《舟前小鹅儿》诗曰：“鹅儿黄似酒，对酒爱新鹅。”白居易《江南喜逢萧九彻因话长安旧游戏赠五十韵》诗：“炉烟凝麴气，酒色注鹅黄”，亦言“鹅黄”是一种酒的颜色。杜诗原注：“汉州城西北角官池作。官池，即房公湖。”可知，杜甫泛舟饮酒的地点是汉州房公湖，饮的是汉州鹅黄酒。清仇兆鳌注：“《方輿胜览》曰：‘鹅黄’，乃汉州酒名，蜀中无能及者。卢照邻诗：‘鹅黄粉白车中出。’裴庆余诗：‘满额鹅黄金缕衣。’皆言淡黄色也。杜诗则言酒色。东坡诗：‘小舟浮鸭绿，大杓泻鹅黄。’陆放翁诗：‘两川名酝避鹅黄。’此皆习用公语耳。”（《杜诗详注》）仇兆鳌所引放翁诗，为《游汉州西湖》诗中的名句：“叹息风流今未泯，两川名酝避鹅黄。”放翁自注：“鹅黄，汉州酒名，蜀中无能及者。”陆游歌咏汉州鹅黄酒的诗句尚多，如：《感旧绝句》：“鹅黄酒边绿荔枝，摩河池上纳凉时。”自注：“鹅黄，广汉酒名。荔枝出叙州。”又《过杜浦桥》诗：“桥外波如鸭头绿，杯中酒作鹅儿黄。”又《对酒》诗：“新酥鹅儿黄，珍桔金弹香。天公怜寂寞，劳我以一觞。”又《城上》诗：“鹅黄名酝何由得，且醉杯中琥珀红。”自注：“荣州酒赤而劲甚。鹅黄，广汉酒名。”又《晚春感事》诗：“酿成西蜀鹅雏酒，煮就东坡玉糝羹。”自注“鹅雏酒”曰：“鹅黄，广汉酒名。”故知，鹅黄酒又名“鹅雏酒”，俗称“鹅儿酒”。陆游于乾道九年十月、十一月在嘉州（今四川乐山）还写过一首《蜀酒歌》：“汉州鹅黄鸾凤雏，不鸩不搏德有余。眉州玻璃天马驹，出门已无万里涂。病夫少年梦清都，曾赐虚黄碧琳腴。文德殿门晨奏书，归局黄封罗伯壶。十年流落狂不除，遍走人问寻酒垆。青丝玉瓶到处沽，鹅黄玻璃一滴无。安得豪士致连车，倒瓶不用杯与盂。琵琶如雷聒坐隅，不愁渴死老相如。”此诗头两句出自陈衡《鸚鵡赋》：“配鸾皇而等美，焉比德于众禽。”对汉州鹅黄酒可谓推崇备至。范浚《张生夜载酒相过》诗：“玉碗鹅儿酒，花瓷虎子盐。”苏辙《题房湖》诗：“酒压郫筒不用沽，花传五老出新图。此行真胜成都尹，直为房公百里湖。”苏辙认为广汉鹅黄酒胜过郫筒酒，陆游认为两川名酒在鹅黄酒面前都要退让三分。在宋代诗人眼中，汉州鹅黄酒是四川最好的酒。宋代词人姜夔《洞仙歌·黄木香赠辛稼轩》词：“鹅儿真似酒，我爱幽芳，还比醪醑又娇绝。”陆游《对酒戏作》诗：“乱插醪醑压帽偏，鹅黄酒色映觥船。”汉州鹅黄酒与郫筒酒一样均是蜜酒，同属醪醑酒型。这两种酒，都是杜甫爱喝的酒。唐杜佑撰《通典》卷176《州郡六》载：“汉州，今理雒县，秦属蜀郡。汉属广汉郡，后汉因之而兼置益州，晋置新都郡，宋齐为广汉郡，隋并入蜀郡。大唐因之，垂拱二年，分雒县置汉州，或为德阳郡，领县五：雒，什邡，绵竹，德阳，金堂。”既然唐代汉州包括绵竹县，绵竹的酿酒传统自然受鹅黄酒的沾溉。

(四) 郫县“郫筒酒”。前文谈到郫筒酒产生于魏、晋时期，是一种用竹筒酿造的醪醑酒。至唐代，郫筒仍是四川的名酒。杜甫《将赴成都草堂途中有作先寄严郑公五首》诗曰：“鱼知丙穴由来美，酒忆郫筒不用沽。”第二句的意思是：想起郫筒酒的香美，其他酒都不用买了。杜甫《绝句漫兴九首》：“人生几何春已夏，不放香醪如蜜甜。”仇兆鳌注引《杜臆》：“香醪，指郫筒酒。”李商隐《因书》诗：“绝微南通栈，孤城北枕江。猿声连月槛，鸟影落天窗。海（一作锦）石分棋子，郫筒当酒缸。生归话辛苦，别夜对凝缸。”关于郫筒酒的来历，清人仇兆鳌注杜诗云：“《成都记》：成都府西五十里，因水标名曰郫县，以竹筒盛美酒，号为郫筒。《华阳风俗录》：郫县有郫筒池，池旁有大竹，郫人刳其节，倾春酿于筒，苞以藕

丝，蔽以蕉叶，信宿香达于林外，然后断之以献。俗号郫筒酒。《一统志》：相传山涛治郫，用筠管酿酴醾酒，兼旬方开，香闻百步，今其法不传。”（《杜诗详注》）从《华阳风俗录》中“倾春酿于筒”句，可知郫筒酒仍是一种重酿的春酒，并非是什么用酴醾花酿就的酒。宋代诗人范成大《吴船录》卷上：“郫筒，截大竹长二尺，以下留一节为底，刻其外为花纹，上有盖，以铁为梁，或朱或黑，或不漆，大率挈酒竹筒耳。《华阳风俗记》所载：‘乃剖竹倾酿，闭以藕丝蕉叶，信宿馨香达于外，然后断取以献，谓之郫筒酒。’观此，则是就竹林为之，今无此酒法矣。”仔细推敲范成大的意思，宋代的郫筒酒已不是“就竹林为之”，只剩下用雕刻竹筒包装的外观。与范成大同时的陆游也写了不少歌咏郫筒酒的诗歌，如：《到严十五晦朔郡酿不佳，求于都下，既不时至，欲借书读之，而寓公多秘不肯出，无以度日，殊惘惘也》诗：“安得连车载郫酿，金鞭重作浣花游。”又《南窗睡起》诗：“酒来郫筒香初压，花送彭州露尚滋。”又《城上》诗：“郫筒味醲愁濡甲，巴曲声悲怯断肠。”看来放翁喝过“郫筒酒”，直到南宋时，郫筒酒“味醲”、“馨香”的特点并无改变。

（五）戎州“重碧”酒。唐代的戎州，即今日之宜宾。《通志》卷176《州郡六》：“戎州，今理夔道县，故夔侯国。汉属犍为郡，后汉、晋、宋、齐皆因之。梁置六同郡及戎州。隋置犍为郡。大唐为戎州或为南溪郡，领县五：南溪，义宾，夔道，开边，归顺。”唐代戎州生产的“重碧”酒很有名，杜甫《宴戎州杨使君东楼》诗：“重碧拈（旧作酤，一作擎）春酒，轻红擘荔枝。”仇兆鳌注：“重碧，酒色。轻红，荔枝色。《杜臆》引《艺苑洞酌》云：‘叙州官酝，名重碧。’戎州，即叙州。”（《杜诗详注》）宋代，叙州重碧酒仍是名酒。黄庭坚《在戎州》诗：“试倾一杯重碧色，快剥千颗轻红肌。”范成大《七夕至叙州登锁江亭》诗：“我来但醉春碧酒，星桥脉脉向三更。”石湖居士自注：“郡酝旧名重碧，取杜子美东楼诗‘重碧酤春酒’之句，余更其名春碧，语意便胜。”重碧酒，可能又名“姚子雪曲”，黄庭坚《安乐泉颂》云：“锁江安乐泉，为夔道第一。姚君玉取以酿酒，甚清而可口，食之令人安乐，故予兼二义名之曰安乐泉。并为作颂：姚子雪曲，杯色争玉。得汤郁郁，白云生谷。清而不薄，厚而不浊。甘而不秽，辛而不蜇。老夫手风，须此晨药。眼花作颂，颠倒淡墨。”

（六）射洪春酒。唐代梓州射洪县也产好酒。杜甫《野望》诗：“射洪春酒寒仍绿，极目（一作目极）伤神谁为携？”古代的一般米酒，天气转暖，酒色自然变绿。射洪春酒在寒天仍呈绿色，这就不是一般的春酒，而是一种专门酿造的绿酒。日本篠田统撰《中国中世的酒》一文谈到绿酒，说：“绿酒又名缥醪。缥是浅蓝色、天蓝色，也就是淡青色。绿酒的颜色，与其说是浓绿色，还不如说是带青的 malachite gree（孔雀石绿），或者说是染房里所谓的‘青竹’色，因此酒的颜色又常被喻为竹叶。”射洪春酒是一种浓度不高的薄酒，唐代射洪籍的诗人陈子昂《赠别冀侍御崔司议序》所谓“蜀国酒醪，无以娱客。”应该是指他家乡产的竹叶青酒。

（七）青城乳酒。唐代蜀州青城山道士酿造的“青城乳酒”也颇有名气。杜甫《谢严中丞送青城山道士乳酒一瓶》诗：“山瓶乳酒下青云，气味浓香幸见分。鸣鞭走送怜渔父，洗盏开尝对马军。”清代学者浦起龙注：“乳酒定是酒名，必色白而醲。但酿法莫考。”（《读杜心解》）浦起龙说乳酒“色白而醲”，盖从“乳”字推测而来；“气味浓香”，则是杜子美亲口所尝得出的结论。

仅粗略勾稽爬梳史料，唐代四川品牌名酒便达七种之多，这样多的名酒不仅在当时位居全国之冠，而且影响到日后川酒的历史地位和名声。

三、唐代四川的贡酒

唐代川酒的知名度很高，因而曾被李唐王室列为贡酒。《新唐书》卷42《地理志六·剑南道》载：“成都府蜀郡，赤。至德二载曰南京，为府，上元元年罢京。土贡：锦、单丝罗、高紵布、麻、蔗糖、梅煎、生春酒。”《新唐书》卷七《德宗纪》载：大历十四年闰五月“癸未，罢梨园乐工三百人、剑南供生春酒。”《旧唐书》卷12《德宗本纪上》记德宗李适（音kuo）于大历十四年五月即位，闰月（闰五月）连发六道诏书，停罢诸州府岁贡，其中癸未诏：“停梨园使及伶官之冗食者三百人，留者皆隶太常。剑南岁贡春酒十斛，罢之。”这就是说，在大历十四年（公元779年）以前，剑南道每年要向皇帝进贡十斛春酒。唐量：大斛一斛等于今量60升，小斛一斛等于今量20升。按此折合计算，唐代剑南道在德宗以前，每年向中央进贡的春酒为200升（约200公斤）至600升（约600公斤）。这个规矩始自何年何月，文献缺载。新、旧唐书这三条史料，为剑南春酒曾是“唐时宫廷酒”提供了铁证。

比较这三条史料，不难发现文字略有差异：《新唐书·地理志》载成都府的土贡有“生春酒”，《旧唐书·德宗本纪上》载剑南道岁贡“春酒”，《新唐书·德宗纪》记“剑南贡生春酒”。由史书记载的差异，引发一连串问题：“生春酒”是否等于“春酒”？二者与“烧春”又是何种关系？另外，《新唐书·百官志》和《唐六典》有两条史料记载唐宫用酒，似乎看不出剑南春酒曾经作为唐宫贡酒这件事：

《新唐书》卷48《百官志三》：“光禄寺良酝署：令二人，正八品下；丞二人，正九品下。掌供五齐、三酒。享太庙，则供郁鬯以实六彝，进御，则供春暴、秋清、醑醢、桑落之酒。”李林甫等撰《唐六典》卷15《光禄寺·良酝署》：“若应进者，则供春暴、秋清、醑醢、桑落等酒。”光禄寺的长官为光禄卿，“光禄卿之职，掌邦国酒醴膳羞之事，总太官、珍羞、良酝、掌醢四署之官属，修其储备，谨其出纳；少卿为之贰。”也即是说，凡皇宫用酒，无论是御制的，还是地方进贡的，都归光禄卿管。但是从两书所列四种宫廷用酒（春暴、秋清、醑醢、桑落），为什么看不见剑南道的生春酒、春酒或烧春呢？欲明此中究竟，必先辨明春酒、生春与烧春之区别以及各自的用途。

先说春酒。唐代诗人的笔下涉及春酒的诗句甚多，如：“长江午日沽春酒”，“拨醅百瓮春酒香”（张籍）；“独酌芳春酒”，“多把芳菲泛春酒”（杜牧）；“家家春酒满银杯”（刘禹锡）；“明年春酒熟”（张说）；“春酒断瓶酤”，“春酒冷尝三数盏”，“桂尊春酒浓”，“数杯春酒共谁倾”（白居易）；“赖得饮君春酒数十杯”（高适）；“瓮头春酒黄花脂，禄米只充沽酒资。”“朝回花底恒会客，花扑玉缸春酒香。”（岑参）；“一尊春酒甘如饴”，“共倾春酒三五杯”（韩愈）；“春来酒应熟”（骆宾王）；“隔座送钩春酒暖，分曹射覆蜡灯红。”（李商隐）；“东山春酒绿”（李白）；“田翁逼社日，邀我尝春酒”，“春酒杯浓琥珀薄”，“重碧拈春酒”，“春酒渐多添”（杜甫）；“谁家无春酒，何处无春鸟。”（顾况）；“琴砚共依春酒瓮”（秦系）；“昨日山家春酒浓”（于鹄）；“春酒香熟鲈鱼美”（李珣）等。关于“春酒”，历来认为是“冬酿春成”的酒，其实有误。“春酒”一词最早出自《诗·豳风·七月》：“八月剥枣，十月获稻。为此春酒，以介眉寿。”周历建子，十月相当于夏历（今农历）的八月，正是农民收获稻子的季节。农民用新稻酿酒准备过新年。周历的正月即夏历的十一月（冬月），这时周代农民称的春酒，夏历只能算“冬酒”。汉以后改用夏历，东汉崔寔《四民月令》云：十月（相当于周历腊月），“上辛命典馈饗糗，酿冬酒，作脯腊，以供腊祀。”正月（相当于周历的

三月)，“典馈(疑下脱‘渍麴’二字)，酿春酒。”因此，《七月》篇中的“春酒”在汉、唐学者眼中只当“冬酒”，故《诗经毛氏传》便称：“春酒，冻醪也。”唐代孔颖达注毛诗，进一步解释：“冻时酿之，故称冻醪。”唐代的春酒指春天酿造的酒，在时间上并没有跨年，所以唐朝诗人王绩《看酿酒》诗曰：“六月调神麴，正朝汲美泉。从来作春酒，未省不经年。”北魏贾思勰《齐民要术》中记载了八种黄酒小麦麴，分神麴、笨麴和白醪麴三类。神麴是各种酒麴中酿酒率最高的一种酒麴，神麴类一斗麴杀米少则一石八斗，多至四石，即用麴量占原料米的2.5—5.5%。据《齐民要术》第64“造神麴并酒”篇介绍的“作神麴方”言“以七月中旬以前作麴为上时”，六月调制的神麴属上等，正月间用美泉酿造，出酒率当然最好。古代用原始酿酒法酿酒，天气冷暖至关重要，天暖酿造的酒容易变酸。春天气温低，最适宜酿酒，这个季节酿出来的酒一般都是好酒。因此，诗人常常歌咏春酒。

其次谈生春酒。采用原始酿酒法酿造的春酒，保存的时间不会很长。一般需要把滤过糟滓的清酒煮沸或蒸熟，才能搁较长的时间。明代田艺蘅撰《留青日札》卷24“酒味”条：“生酒，不煮不蒸酒也。”不煮不蒸的春酒，就叫“生春酒”。

再次谈烧春。烧春，即烧春酒的简称。烧春酒，不是今人称道的蒸馏酒，而是经过火烧酿酒法酿造的重酿酒。那么，重酿酒又是什么意思呢？《齐民要术》介绍了许多原始酿酒法，当时造酒的规模很小，将许多酒瓮排在一起发酵（正如成都土桥曾家包汉墓出土的酿酒画像石上所刻图景一样），即使其中有二三成变质，也还能酿出一大部分酒。采用老式的原始酿造法，酒精的浓度很难上升。因此，要将第一次酿出的薄酒过滤，再加麴和原料使其发酵。根据过滤的次数，酿出的酒有三酝、五酝、九酝之分，酿得的浓酒叫“酎”（音zhou）。这种重酿法适用于以粘性不大的谷子、黍子之类为原料酿成的醪。如用粘性非常大的大米酿成的醪，很难过滤，如勉强酿造五酝、九酝的浓酒，在缓慢的过滤过程中，由于发酵的变化，酒会变酸。于是古人发明了另一种酿造法——即不过滤醪，直接加入麴和米，等待发酵后一次过滤。这种方法称为“酲”（音dou）。但是，在当时的酿酒技术条件下，无论用重酿法，还是用“酲”的方法酿造的酒，都很难提高酒精的浓度，造出的酒自然像甜酒一样，糖精浓度很高（参见〔日〕篠田统《中国中世的酒》）。所以，杜甫有“不放香醪如蜜甜”的诗句，韩愈也说“一尊春酒甘如飴”（《芍药歌》）。唐代四川的郫筒酒、鹅黄酒等名牌酒应该属于这类重酿酒。那么，古代是否没有酒精浓度较高的酒呢？有的。古人发明了两种提高酒精浓度的方法：一种为日暴，一种为火烧。

关于日暴法，北魏杨炫之撰《洛阳伽蓝记》卷四记北魏京城洛阳大市“西有退酲、治觞二里。里内之人多酲酒为业。河东人刘白堕善能酿酒。季夏六月，时暑赫晷，以罌贮酒，暴于日中，经一旬，其酒不动，饮之香美而醉，经月不醒。京师朝贵多出郡登藩，远相餉馈，逾于千里，以其远至，号曰‘鹤觞’。亦名‘骑驴酒’。永熙年中，南青州刺史毛鸿宾宴酒之藩，逢路贼，盗饮之即醉，皆被擒获，复命‘擒奸酒’。游侠语曰：‘不畏张弓拔刀，唯畏白堕春醪。’”这种“以罌贮酒，暴于日中，经一旬”重酿而成的春醪（酒），就名“春暴”酒。我想其原理不外两条：一是利用烈日暴晒，加快春酒内水分的蒸发，提高酒的纯度；另一个就是让春酒在高温下迅速发酵变酒，提高酒精的浓度。

关于烧酒法，始见于唐人著作，是南方少数民族发明的酿酒法。唐·房千里《投荒杂录》“南方酒”条：“南方饮酒，即实酒满瓮，泥其上，以火烧方熟，不然不中饮。既烧，即揭缶，趋虚泥固犹存，沽者无能知美恶，就泥上钻小穴可容箸，以细筒插穴中，沽者就吮筒

上以尝酒味，俗谓之滴淋。”（明·陶宗仪等编《说郛三种》第四册第1106页，上海古籍出版社影印本。）《太平御览》卷845引唐·刘恂著《岭表录异》（参见鲁迅校勘本）：“南中酏酒，即先用诸药，别淘漉粳米，漉乾，旋入药和米，捣熟，即绿纷矣。热水漉而困之，形如餠，以指中心刺作一窍，布于簟席上，以苟杞、构叶罨之。其体侯好弱，一如造麴法。既而以藤篾贯之，悬于烟火之上。每酏一年（鲁迅按：“年”字疑当作“斗”）用几个饼子，固有恒准矣。南中地暖，春冬七日熟，秋夏五日熟。既熟，贮以瓦瓮，用粪扫（鲁迅按：“扫”字疑）火烧之。（原注：也有不烧者，为清酒也。）”所谓“也有不烧者，为清酒也”，即生酒。粪扫火，即往日川西农村所谓“沅渣滓火”（有热度、无火苗的暗火）。唐代南方少数民族的火烧酿酒法，其原理与北魏时北方使用的日暴酿酒法相同，即加热催熟酒，蒸发水分，提高酒精浓度。这种用火烧酿酒法酿造的酒叫“烧酒”，又叫“烧春”。直至清代，贵州还有“烧春”酒，清代钱塘人吴振棫臞翁纂《黔语》卷下“酒”：“南酒道远，价高至不易得，寻常沽费皆烧春也。”火烧酿酒法，是蒸馏酒发明之前最先进的酿酒法，它的发明权应属于南中少数民族。南中，即汉代西南夷地区。《华阳国志》卷四《南中志》：“南中在昔盖夷越之地，滇濮、句町、夜郎、叶榆、桐师、嵩唐侯王国以十数。”其地域包括滇、黔两省和四川西南部。唐代剑南道所辖的戎州、嵩州、姚州、协州、曲州等地都在南中范围之内。南中少数民族发明的火烧酿酒法首先传到剑南道治所成都地区，被成都的酒肆作坊主所接受，于是唐代中后期，成都地区的烧酒勃然盛兴，进一步，沿长江而下，传到巴渝、江浙地区。综上所述，我们可以把“剑南之烧春”诠释为：剑南地区人民发明的、用火烧酿酒法生产的、酒精含量比较高的重酿春酒。

回过头，再看唐代剑南道向皇帝进贡的是哪种春酒？按《新唐书》所载：剑南道土贡“生春酒”，就是未经蒸煮或未经火烧的清酒。《周礼·天官·酒正》：“辨三酒之物：一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。”东汉郑重（司农）注：“清酒，祭祀之酒。”如果剑南道进贡祭祀用的“生春酒”，那就包括在上引《新唐书·百官志三·光禄寺良酝署》“掌供五齐、三酒”这句话内。笔者认为皇室祭祀用酒，一般都有光禄寺良酝署专门酿造，由地方进贡可能性不大。当以《旧唐书·德宗本纪》所载剑南道“岁贡春酒十斛”为是。《旧唐书》是五代时后晋宰相刘昫领衔，集中了张昭远、贾纬、赵熙等一大批史官，花了四年时间修撰而成。清代史学家赵翼著《廿二史札记》卷16“旧唐书前半全用实录国史旧本”条云：“五代修《唐书》，虽史籍已散失，然代宗以前尚有纪传，而庾传美得自蜀中者，亦尚有九朝实录，今细阅《旧书》文义，知此数朝纪传多钞实录、国史原文也。”《旧唐书·德宗本纪》主要依据《德宗实录》（〔唐〕蒋×、韦处厚、独孤郁、樊绅、林宝等撰，共50卷，凡五年书成，裴垅监修）编撰而成，“剑南岁贡春酒十斛”应是实录原文。过去很多史家都认为北宋欧阳修、宋祁、曾公亮等人受命修撰的《新唐书》胜过《旧唐书》，“论者谓《新书》事增于前，文省于旧。”（《廿二史札记》卷16“新唐书”条）其实，欧阳修、宋祁都是著名的文学家，他们对于文学形式的追求超过了对于史实的重视。在保存唐代史料的可靠性方面，《新唐书》不如《旧唐书》。陈寅恪先生曾多次论及，笔者在此不赘。笔者在第二节列举了七种唐代四川名酒，剑南道的贡酒必在其中。是哪一个品牌呢？如果是“烧春”，《唐六典》和《新唐书·百官志三》在“进御”酒名单中当明白标示，北方的“春暴”不是赫然在目吗？秋清、桑落，非剑南道所产；剩下一种醪醴酒，很可能就是剑南道进贡的春酒。第一节已谈到四川是醪醴酒的原产地，醪醴酒型之一的郫筒酒从晋至唐皆有名气。唐代四川醪醴酒发展成一种如

蜜甜的香醪，郫筒酒和汉州鹅黄酒都属于这种香醪。唐代一般饮酒尚甜酒，当时像蜜和糖（饴、饧）一样甜的酒被视为上等酒。例如：白居易《饮后戏示弟子》诗：“欲我多欢喜，无如酝好酒。酒须多且旨，旨即宾可留。”又《江州赴忠州至江陵已来舟中示舍弟五十韵》：“瓠泛茶如乳，台粘酒似饧。”又《六年寒食洛下宴游赠冯李二少尹》：“米价贱如土，酒味浓于饧。”又《发白狗峡次黄牛峡登高寺却望忠州》：“郡树花如雪，军厨酒似油。时时大张口，自笑忆忠州。”高骈《春日招宾》诗：“花枝如火酒如饧，正好狂歌醉复醒。对酒看花何处好，延和阁下碧云亭。”姚合《乞酒》诗：“闻君有美酒，与我正相宜。溢瓮清如水，粘杯半似脂。岂唯消旧病，且要引新诗。况此便便腹，无非是满卮。”从这几首诗，我们可以知道，唐代好酒的标准是：看来“清如水”，进口味如蜜，似油粘杯子。烧酒出现的时间较晚，唐代歌咏过成都烧酒的诗人白居易、贾岛、雍陶、李商隐在世的时间是唐代宗大历至唐宣宗大中年间（776—859），这也是成都烧酒兴盛的时间。李白（701—762）号称酒仙，自称“酒肆藏名三十春”，陆游称：“太白十诗九言酒，醉翁无诗不说山。”但是李白诗中未出现有关烧酒的诗句。杜甫（712—770）在四川居住了八年多，他在蜀中所作的诗占他全集中诗的半数以上，但是也未出现有关烧酒的诗句。杜甫喜欢甜酒，特别爱喝四川两种酴醪酒，即郫筒酒和鹅黄酒。唐代宫廷对酴醪酒的需求量也比较大。唐·无名氏著《辇下岁时记·钻火》载：“新进士则于月灯阁置打毬之宴，或赐宰臣以下酴醪酒，即重酿酒也。”《新唐书·李绛传》：“帝入谓左右曰：‘绛言骨鲠，真宰相也。’遣使者赐酴醪酒。”至此，我们可以得出结论：《旧唐书·德宗本纪》载剑南道“岁贡春酒十斛”中的“春酒”是指蜀中特产的郫筒酒和汉州鹅黄酒，这两种酒都属于蜀酒中的“酴醪”，故《唐六典》和《新唐书·百官志三》所记四种宫廷御用酒便直书“酴醪”。元代白仁甫撰《唐明皇秋夜梧桐雨杂剧》第二折，正末扮唐玄宗唱：“〔叫声〕共妃子喜开颜，等闲，等闲，御园中列饌馐。酒注嫩鹅黄，茶点鹧鸪斑。”嫩鹅黄，即汉州鹅黄酒；鹧鸪斑，是福建特制的一种陶瓷茶碗，上面有鹧鸪斑点花纹。白仁甫笔下唐明皇在御园中沉香亭下与杨贵妃共饮鹅黄酒这一细节描写，亦间接证明唐代剑南道春酒（特别是汉州鹅黄酒）曾是宫廷御用酒。

四、结论

综上所述，我们可以得出如下结论：“剑南春酒”出现于中国的盛唐时期，它是唐代剑南道春酒群体的代名词，剑南春酒的特点为浓香味美，其中著名品种约有七个，即：成都“烧春”，汉州“鹅黄”、郫县“郫筒”，戎州“重碧”、射洪“春酒”、青城山道家“乳酒”。汉州“鹅黄”和郫县“郫筒”都属于酴醪型蜜酒，这两种醇醪馨香的酴醪型春酒（特别是汉州“鹅黄”）在唐德宗以前曾作为贡酒献纳朝廷，每年要向皇帝贡献相当于现在200公斤至600公斤这样的巨量。唐朝的皇帝常常用四川进贡的酴醪酒大宴新科进士以及赏赐大臣。唐代的剑南春酒标志着四川酿酒史上最辉煌的时期。

（作者单位：四川大学博物馆 责任编辑：黎原）