

## 川酒南传

泸州地域内存在江阳和符两先秦古县,是巴蜀境内交通较为发达之地。彼时即有自北而来的沱江和自南而去的赤水河,经长江勾连,形成通向岭南和古代交趾(越南中北部)的中转通衢,笔者认为南方丝绸之路东线,也即古代巴蜀出海的重要节点。在这一交通态势下,巴蜀发达的酒业和酒文化向南的输出,自然会在其间产生印痕,通过出土文物的扒梳和文献的推论,可以看出,先秦汉晋开始有一条清晰的川酒南传之路,而泸州则是川酒南传的重要中转地。



1999年2月,泸州老窖营沟头窖窖1573车间接发现唐末、五代制瓷窑遗址及废品堆场。左图为1999年9月1日《中国文物报》的报道,右图为营沟头出土文物专家论证会 郭可夫 摄



收藏于泸州市博物馆洞冥亭库房的南宋墓石刻文物中,有两名女侍者分别执酒壶、酒具,欲向主人斟酒的图案。笔者观摩后,命名为“双侍进酒图”。(中山大学历史人类学博士 郭广辉 摄)

历史上,西南诸省酒业以巴蜀为最。先秦时,巴乡清酒使秦王与夷人订立同盟;西汉,司马相如与卓文君当垆卖酒;唐代,杜甫以“鱼知丙穴由来美,酒忆郫筒不用酤”盛赞;宋代,泸州包括川南、渝东、闽粤等一带,诞生了中国最早的蒸馏酒“大酒”;清代,江津、泸州等地,酒坊林立。清初以前,云贵之域反而是“滇黔总无美酒”,“其色味俱恶,醉则饱闷难解”。现在的茅台和习酒、董酒、金沙等甘冽怡美,但大都是盐商习传而去,最后开枝散叶。

先秦汉晋时期,包括巴乡清美酒在内的制造工艺与饮酒文化,随盐、铁之路,通过赤水河等中国西南陆海走廊这条南方丝绸之路东线,流向番禺、合浦和交趾等地区。

文献没有关于此时蜀商贩运和交易酒类产品的记载。但位于句町、漏卧道上的云南广南黑支果阿章村出土的铜鼓上,有一幅猜拳罚酒图,可以佐证蜀贾人不仅贩卖川酒,还传播酒文化。由贵州平坝汉墓出土的“中都都酒”铭文陶罐,可推测巴蜀美酒经过牂牁道而达滇黔。另外,平坝、清镇一带出土的众多漆酒器,从所带铭文“蜀郡”“广汉郡”制造来看,都是成都平原沱江上游“同一批次产品大规模生产后,长途运输而至”。从赤水河右岸贵州习水县土城镇黄金湾、长江泸州龙马潭区城郊洞冥亭出土汉代漆器、漆皮等可知,这条长途贩运的路迹清晰明了。

为何说酒是蜀地所来?徐炯《使滇杂记》称:“滇黔总无美酒。酿三日即饮,迟数日便坏。其色味具恶,醉则饱闷难解。”蓝勇考证,明代及清代前期黔地并不出酒,贵州地区的酒并无今天的影响。而四川,早在先秦,就酒名有声。如秦国与巴夷订盟约定,“秦犯夷,输黄龙一双。

夷犯秦,输清酒一钟”,足见这种产于长江边的“巴乡清”贵如金玉。在沱江流域,三星堆遗址出土大量的陶、铜酒器具,反映了古蜀文明中酒文化的兴盛。其他如新都墓出土整套战国时期的金器、酒器、水器,彭县竹瓦街殷末西周窖藏,成都百花潭战国时期M10、新都马家木椁墓、简阳糖厂窖藏等都印证了酒文化的繁荣。李学勤评价四川独有的“釜”类酒具:“应当认为是古代巴、蜀人民在文化史上的一项贡献。”

汉代四川酿酒业发达,酹酒(屠苏酒)作为名酒远销广东。沱江上游的彭州、广汉、新都,至少发现有5块东汉酿酒、售酒画像砖,是巴蜀酒业繁荣的实证。下游的泸州,1987年童家路汉墓出土一汉代捧酒钵陶俑,“面带微笑,闭目悠然陶醉其中”。泸州9号和合江10号汉棺上,都刻有饮酒像。从沱江流域出土文物来看,先秦古县江阳(治今泸州主城区)、符(治今合江县城),就是酒业生产、消费和转销出省之地,有临邛大姓“徙就此区贾南夷”,加上“江阳之盐”的四面发散,形成“江阳市”,与近在江津地域的“龟亭市”构成沿江南向贸易体系。川酒传入云贵直至以南的途径之一即是沿沱江到达泸州后,再经过赤水河的罾部道向南,即通过“沱江-长江-赤水河南入滇黔”。

同时,泸州更是酒业生产更新换代的试验区。目前关于蒸馏酒的考古材料,宋代以前尚无佐证,不过《宋史》卷一百八十五《食货志下·七》记载:

川陕承旧制,卖曲价重,开宝二年,诏减十二。既而颇兴榷酤,言事者多陈其非便,太平兴国七年罢,仍旧卖曲。自是,唯夔、达、开、施、泸、黔、涪、黎、威州,梁山、云安军,及河东之麟、府州,荆湖之辰州,福建之福、泉、汀、漳州,

兴化军,广南东、西路不禁。

宋代“不禁”地域所涉宽广,包括沿长江中上游至福建、广西、云南等地。这些地域因酒禁松弛,推动酒业生产创新,出现了大酒(蒸馏酒)和小酒(米酒)共同在市场上销售的情况,可以说,世界上最早的蒸馏酒发轫于中国南方地区。赵永康曾专文论述泸州酒类生产脱颖而出的条件:

李时珍《本草纲目》说:“烧酒非古制也,自元时始创其法。”近代有的学者甚至提出:中国的蒸馏白酒酿造技术,是元代年间从阿拉伯人那里学来的。《宋史》里记述的这种“腊酿蒸鬻、候夏而出”的“大酒”,到底是把原料谷物煮熟糊化以后拌上酒曲,使之发酵而成的酒精浓度在10%以下的发酵酒(黄酒),还是拌上酒曲发酵以后再通过蒸馏而成的高酒精浓度的蒸馏白酒(烧酒)?略言之:

所谓“小酒”,从酿造时间上看,是在气温较高,微生物(酵母菌等)容易繁殖的“自春至秋”之际。历代酿造米酒(发酵酒),都主要在此时间段进行。从泸州一带酒料谷物的实际情况来看,在这几个月里,上年收获的高粱已渐次用完,新高粱还未登场入仓。因而酿造小酒的原料,就只能主要是糯米。这种由梗稻脱粒的糯米,在川南和黔边,被称作酒米,广泛种植,总产量是很大的。从“小酒”的酿造和发售上看,是“酤成即鬻”,酒熟了就卖。随酿随卖,发酵和老熟的周期很短,也不需要搞什么老熟储存,因为这种酒实际上是不堪“老熟储存”的。储存时间稍微长一点,就要发酸、沉淀、变质,不堪饮用,更卖不出去。据此可知,这种“小酒”乃是传统的发酵酒(米酒、黄酒)。由于谷物原料、酒曲和工艺的不同,价格上出现了众多的档次。但不