

泸州为要

文/ 赵晓东



本文作者：赵晓东，泸州市文化研究中心主任



论其价格如何不同，都是发酵酒。

至于“大酒”，则是“腊酿蒸鬻，候夏而出”，也就是在寒冷的冬天下料，采用蒸馏工艺，从蒸熟糊化并且发酵以后的酒糟里，烤（蒸馏）出酒来。冬随秋至，新登场的高粱刚被集中起来，送到酒坊里，作为酿酒的原料。冬季气温低，微生物繁殖缓慢，在这样的条件下，要使酒料谷物充分发酵，必须创造一个稍高于外界气温的恒温环境，亦即需要使用酒窖，较长时间地进行持续发酵，才有可能。所谓“候夏而出”，说的是这样蒸馏出来的酒，还要入窖储存半年，迨到夏天，进一步醇化老熟以后，方才出售。这种“大酒”，在原料应用、工艺流程、发酵方式和酒的后期储存老熟等一切方面，都已经与现代的浓香型白酒非常接近。

通过以上分析可以看出，早在宋代，包括泸州在内的四川、湖南、福建、两广等南方地区，率先酿制出了蒸馏酒，这是中国劳动人民在世界饮料史上的重大贡献。难怪明代状元杨升庵能在泸州吟出“不看中街花，要饮小市酒”这样的反衬之诗，不能不说是“不禁”之地散发出的酒香迷人所致。

泸州被誉为“中国酒城”，现有泸州老窖和郎酒两朵金花，酒业生产历史有据可考可至唐代晚期。1999年2月3日，泸州老窖营沟头车间南侧凤凰山麓，出土一批青瓷器皿，包括各类酒具，具有浓厚地方特色。

发掘人员在原泸州二中地界围墙内，发现一座券拱型窑炉，参与现场发掘工作的泸州文博工作者郭可夫经过查阅资料和实物测定，初步断定为唐、五代时期一处古窖址。出土的壶、杯、

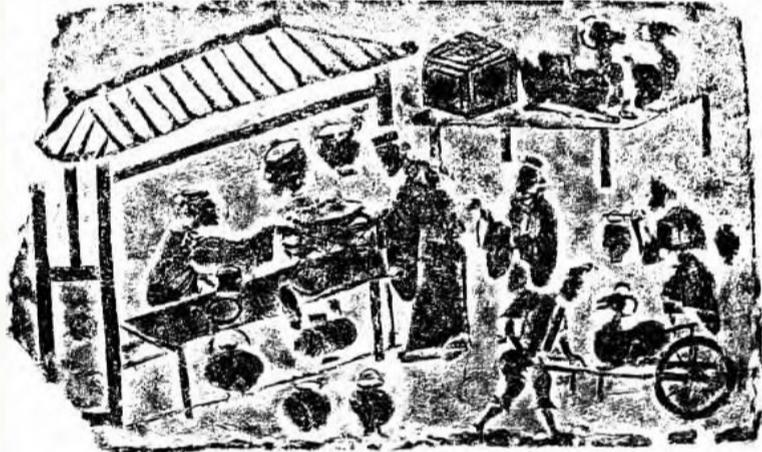
匜、碗、罐等，是川南地区首次发现，为泸州悠久酒文化历史提供了实物佐证。

历代王朝对酒的生产与销售皆控制较严，号为“榷酤”，在川南等地则时有松懈，《宋史·蒲亶传》载潼川路刑狱蒲亶事，可看出政府对这一带开放酒禁的态度，实乃求得边境清宁的“惠安边人”之策，“有议榷酤于泸、叙间，云岁可得钱二十万。（蒲）亶言：‘先朝念此地夷汉杂居，故弛其榷禁，以惠安边人。今之所行，未见其利。’乃止。”

马端临《文献通考》载，北宋熙宁十年（1077）全国商税10万贯以上的城市有27个，泸州是其中之一，在这十万贯商税中，只有一万贯是酒税。这与当今泸州作为酒城，拥有泸州老窖、郎酒两大国家级名酒完全不相符，当前泸州酒业税收占全市总税收的51.5%。古今两相对比，充分说明当时的封建王朝是为追求政治稳定、民族和睦，不得不故意“牺牲”经济利益所采取的行为。税收10万贯可名列全国27个商业大都市之一，而能收20万贯巨资之数的建议，当政官员却“未见其利”，不予采纳。

正因为蒲亶“弛其榷禁”，泸州酒业大兴，成就“城上人家水上城，酒楼红处一江明”的盛况，其下游链条之一的酒楼也蓬勃兴盛，“万户烧霞”。今天尚能考证的有：南定楼（旧为水云亭）、会江楼（本名泸江亭）、皇华馆（也称皇华亭）、通津馆、留春馆、骑鲸馆等。这些散发着氤氲酒香的楼堂馆所，充分证明了这座依托中水道、长江道的水滨城市，呈现在西南要会中的兴盛和繁华。

（因版面限制，较原文有删减）



西南地区征集到的画像砖（文中画像砖图片原稿来源于钱彦慧《从四川画像砖资料看汉代的酒肆“卢”考》一文）