

上到皇帝官员下到市井小民人人都喜欢喝酒 发明甜酒防变酸技术让中国古代酿酒迎来里程碑式突破

光会写诗不饮酒 在唐朝当不了才子

□李雪

在唐朝，一个才子的标配技能有两项：能作诗、会喝酒。如果你能喝上很好的酒、作出很好的诗，那就成了大才子，比如李白。没了酒，唐朝失去的不可不止是李白。从关陇到岭南，从酒店到寺院，从皇帝的豪华御宴到市井小民的潦草家常饭，大唐是从骨子里浸润着美酒之醇香的。

朝廷专设机构 长安城兴建许多官营酿酒厂

早在唐朝建立之初，朝廷就在长安城里设置了一个专门的酿酒机构——“良酝署”。别小看这个单位，它负责掌管宫廷饮食事宜，事关皇室和王公大臣的饮食安全问题，因此其地位不低。

这可不单单是为了饱口腹之欲，政府委派专职酒务官员“掌供奉邦国祭祀五齐三酒之事”，说得通俗点就是祭礼和国宴专供，能在日常随意享受此美酒的只有皇帝一人，所以称为“御酒”或“圣酒”。《旧唐书》记载的“春暴”“秋清”“醴醪”“桑落”都是良酝署出品的佳酿，奢华大气。在当时，御酒是身份的象征，《唐六典》按身份等级对给大臣供酒作了明确规定：亲王以下每月供酒九斗；五品以上每日酒一升半；六品以下则无供酒规定。

不仅需求量大，对品质的要求更不会低，如此一来，原有机构就不够用了，于是长安城里慢慢兴建了许多官营酿酒厂，集中了全国最优秀的酿酒师傅。

全民爱好饮酒 唐代酿酒迎来里程碑式突破

国营酒厂好是好，但是一般人喝不到，无法满足腰包鼓起来的唐朝官民对觥筹交错生活的向往。怎么办？自己动手。晒曲煮饭、开酿发酵，刚酿成的酒混杂着酒糟，经过压榨或过竹编器具滤之后即可饮用，称为“生酒”、“生春”，即“浊酒”。“清酒”须再进行过滤等技术处理，难度系数大、成本高，所以“金樽清酒斗十千”，价格很贵，因此，大多数人喝的都是浊酒。

由于工艺限制，当时的酒发酵时醇化程度不够，谷物中的糖分留在了酒中，喝起来甜甜的，酒精度数不高。但是过不了多久，大量的微生物就会使甜酒变酸，难以下咽，只能倒掉。不知经历过多少次尝试，嗜酒的唐朝人终于解决了这个让无数前辈酒鬼酒仙头疼的大难题。办法之一，就是在发酵过程的最后一天里，往酒里加点石灰，这样就能降低酸度，防止酒变成醋。第二个办法就是加热，在降低微生物活性、避免酒变酸的同时，还能达到消毒的效果，相当于当代的“巴氏杀菌”。因此，这项技术堪称中国古代酿酒史上里程碑式的大突破。

民众养生有道 什么药都能用酒泡一泡再喝

唐朝人喝的还不止是一般的酒。早在北魏时期，贾思勰的《齐民要术》中就记载了“浸药酒法”，即在酒中加入各种药材配制药酒，可以外用还可内服，其治疗效果良好，有“百药之长”的美誉。

富裕起来的唐朝人，深受道家文化影

响，非常注重养生；加之全民爱酒，连和尚都不例外，于是，迎来了各种药酒、保健酒百花齐放的时代。《千金方》里有关酒疗的方剂共有933种，收录了初唐时期的63种药酒，大多具有治疗各类疾病和抗衰老保健的功效。以米酒为底，投入各种材料：素的有生姜酒、地黄酒、丹参酒、五加酒、枸杞酒、杜仲酒等；荤的有蛇酒、鹿骨酒、猪苦胆酒等，反正能想到的药材都被唐朝人用酒泡过了。效果也很神奇，比如，某县一位老者，让一个浑身长疮的道士用药酒浸泡身体三天，结果“面颜复少年，肌若凝脂”。每逢节令，大伙还拿应季的植物泡酒，比如端午的艾酒、菖蒲酒，端午的茱萸酒、菊花酒，除夕元日的屠苏酒。这个屠苏酒据传是神医华佗所创，不仅养生还能辟邪。

李世民龙心大悦 葡萄美酒一时间风靡长安城

公元640年(贞观十三年)，唐太宗大破高昌(今吐鲁番市东面约四十公里的哈拉和卓乡)之后带回了马奶葡萄种子和酿酒方法，在宫廷中种植，并亲自研究配方酿制了葡萄酒，闻之芳香、入喉辛辣。一时间，李世民龙心大悦，以葡萄酒赏赐群臣。葡萄酒逐渐流行起来，风靡长安城。

对葡萄酒有兴趣的还有著名的宰相魏征，他除了擅长进谏之外，还曾多次向胡人学习酿制葡萄酒，成为一个高水准的葡萄酒酿造师傅。他酿的酒，连皇帝都大加赞赏。此后，葡萄酒在大唐沃土上迅速蔓延，河东、陇右一带，长安、洛阳以及南方的金陵(今南京)、襄阳、郢州(今武昌)等地陆续成了主要产地。戍守在边塞的将士们也最喜欢葡萄酒。任务在身时自然不能饮酒，只等军前犒赏可以痛饮一番。大漠荒芜，烽火城边，好男儿的报国壮志与思乡之情都在酒里。

除了葡萄美酒，岭南地区还酿制荔枝酒。一千多年前的某个盛夏，地方官员李文孺的家奴把荔枝藏在了小口大肚的容器里。天气太热，没多久，荔枝便发酵飘出了香气，试着往容器里加入酒曲和粳米饭，三日之后，酒香扑鼻，竟比葡萄酒还要



浓烈。于是，当地人纷纷效仿。

酒家为招徕客人 店中雇用中亚西亚血统美女

唐朝经济空前繁荣，除了长安、洛阳、扬州、杭州、苏州、成都府(益州)、蜀州、邛州、黔州等都成了一线城市，酒坊饭铺林立，好酒层出不穷。为了招徕客人，经营酒店的老闆们使出了浑身解数。各酒楼纷纷在店门口、屋顶打出色彩鲜艳的酒旗。到了晚上，再高高挂起彩色的“酒”字灯笼，在夜幕之下如繁星交相辉映，点亮了唐朝人的夜生活。

来饮酒作乐的以男子居多，稍微有点档次的酒店，都会有“酒西施”。桃花面庞楚楚可人的美女卖酒，再不胜酒力的男儿恐怕也要捧场多喝几杯。

不少酒家还雇用美貌胡姬招揽客人，这些拥有中亚、西亚血统的美人们，蓝眼高鼻、浓妆艳抹、衣着袒露、身姿曼妙，或歌或舞，自带与唐朝女子不同的异域热辣风情，上至达官贵人下到富裕百姓，为睹芳容一掷千金的大有人在。更绝的是，唐朝不止民风开放，审美也相当多元和包容。为照顾有些顾客特殊的欣赏维度，酒店老板雇用了一些“奇女子”。比如，有个酒家女，眉毛连成一线，耳朵又长又细，人们把她当成“天外飞仙”，一传十传百，给酒店带来不少生意。当时，长安的女子还流行起以醉为美的“酒晕妆”。

不过，最有名的要数嗜酒的女诗人薛涛，她本是长安良家女，随父流落蜀中，遂入乐籍，作了艺妓，和文坛大咖白居易、张籍、刘禹锡、杜牧等人都有交往。

在唐朝成为才子 喝好酒与写好诗缺一不可

在唐朝，写诗技能被列入科举考试，这可是事关一个人、一个家族前途命运的

大事，比现在的高考科目更受重视，因此，从皇亲贵胄、士族少爷到寒门学子，无人不写诗。唐朝人喝到好酒要写诗，喝高兴了要写诗，喝伤感了也要写诗。有人统计过，在流传至今的唐诗中，有近7000首与酒相关；现存王绩的122篇诗文中，写到“酒”字有28篇，约占20%；李白在1500篇诗文中，谈到饮酒的有170篇，占16%；杜甫1400余首诗作中，提到饮酒的近300首，占20%。其中像《侠客行》、《将进酒》等佳作数不胜数。

描摹当朝名士旷达不羁纵酒之态的最佳作品，非诗圣杜甫名作《饮中八仙歌》莫属。可以说，在唐朝，一个才子的标配技能有两项：能作诗、会喝酒。如果你能喝上很好的酒、作出很好的诗，那就成了大才子，比如李白。

唐高祖李渊 为防粮食价格飙升曾经禁酒

纵酒归纵酒，实际上，唐朝是推行过禁酒令的。建国之初，唐高祖李渊即位伊始便颁布《禁屠酤诏》，说得很清楚，禁酒的目的是为了减少粮食的消耗，防止粮食价格飙升，以此来缓解饥荒。后来，唐高宗在670年因粮价高涨、唐玄宗在713年发生旱灾时都曾短暂禁酒，也都是出于这个目的考虑。

不过，隋唐五代正处于历史气候的温暖期，更是得益于政局稳定和农业技术进步，水稻种植范围快速扩大，逐步与麦、粟呈三足鼎立之势。因此，在大多数时期，唐朝人很幸福——不缺粮食酿酒，全国上下都爱喝酒，政府管制不多，开店酿酒售酒是个日进斗金的好生意。各地富商均投资于此，不仅推动了酿酒、餐饮行业的发展，还带动了制曲、陶瓷等相关行业，虽无明文酒税，数量庞大的店铺所带来的地产业等财政收入也相当可观。

据《瞭望》周刊