



史「画」东坡

苏东坡不仅是中国古代文人画的代表人物，平生喜爱“文房四宝”，他还是一个美食家，一个喜欢发明创造的人。东坡肉、东坡肘子广为人知，而他在海南的制墨、造酒等等，都在后世留下美名。制墨、做酒只是他的业余爱好，也是他喜欢创造的天性使然，这也体现了东坡先生多才多艺、善于向生活学习的达观态度。

制墨酿酒快意东坡

文本刊特约撰稿 刘运良

东坡所到之处，“无不以笔砚自随”。在海南儋州时，当地不但“无书可读”，就连纸墨也极为稀罕。没墨怎么能行呢？因为此时的东坡不仅要写字画画，更重要的是，他要完成父亲的嘱托——《易传》在父亲苏洵手里没有完成，这个任务就落在东坡的身上了。况且东坡还要完成其他两部巨作《论语说》《书传》十三卷的写作任务，给儿子苏过抄录《唐书》《汉书》的工作，一刻也离不开墨。这样，制墨就变成了迫在眉睫的头等大事了。

东坡制墨

可是没墨怎么办？苏东坡看到儋州城附近的儋耳山（即今松林岭）上长有许多松树，便决定因地制宜，利用松脂、牛皮胶等物混合制墨。一天晚上，父子俩将采回的松脂，堆放在柴房里来烧烟制墨，半夜里火花迸发，引起松脂燃烧，把整个柴房给烧着了，好在有周围的百姓及时帮助扑救，才使住房得以保全。

柴房烧了，东坡却不在意，他急急忙忙从火堆残灰中找出几百颗油烟，最后混合牛皮胶做成墨条。看着这些手指一般大小的墨条，想起昨晚房屋差点被烧的险景，苏东坡大笑不止，以为是苍天佑我也。这个情景记录在苏轼本集《杂记》里：“海南多松，己卯（北宋元符二年即1099年）腊月二十三日，墨灶火发，几焚屋，遂罢。作墨，得佳墨大小五百丸，余松明一车仍以照夜”。由此可知，东坡聚松作墨，兼以照明取暖。

中国已有两千多年的制墨历史，书画用墨有两类：松烟墨和油烟墨，最早应用的是松烟墨，宋时产生一种书画用的油烟墨。松烟墨以松树烧取的烟灰制成，特点是色乌，光泽度差，胶质轻，只宜写字。油烟墨多以动物或植物油等取烟制成，特点是色泽黑亮，有光泽；且常见的松烟墨，坚实细腻，具有光泽。宋代以来，名墨备受文人、书画家的喜爱，使墨形成了一种工艺美术门类，出现了观赏墨及礼品墨，常加入名贵中药和香料，墨面刻有名人绘画和诗词，具有民族特色。

其实，制墨工艺是很复杂的，要经过烧烟、收烟、加胶、加药、和烟、蒸剂、杵捣、捶炼、制样、入灰、去湿等十几道工序。墨的配料也十分讲究，优质墨配有麝香、梅片、冰片、金箔等。制墨的配料常常秘而不宣，通常包括鸡蛋白、鱼皮胶、牛皮胶和各种香料、药材，如丁香、紫草、秦皮、苏木、白檀、苏合香、珍珠等。各种配料有一千种以上，相比之下，东坡的制墨条件很差，但从来不为困难低头的东坡，决定自己制墨，而且他的墨后来还成为北宋名墨。

苏东坡在海南采松制墨的消息不胫而走，传至内陆。杭州一位名叫潘衡的制墨家不远万里，慕名前来，与东坡父子切磋制墨法，并在工艺上逐渐完善。之前，东坡的松油脂加牛皮胶混合，固化得很不理想，在潘衡的技术完善里，又添加了海南特有的植物香料如沉香，使墨质有了品质上的提升。

这里，松烟墨的研制成功，使东坡父子畅怀不已，有了书画创作上的材料保证。而潘衡回到杭州，以“东坡墨”命名，虽然价格比别人的贵两三倍，生意却十分兴隆。潘衡因此发

了大财。

人问其故，潘衡说：“前不久，我在海南岛向翰林学士苏东坡学到一种制墨秘方，我现在制的墨，质量比过去好多了！”其实，东坡在海南儋州造墨，既没有什么秘方，墨的质量也不见得好。潘衡不过是在借东坡的盛名来推销自己的产品罢了。

东坡造酒

东坡曾说，自己有三件事不如人：就是下棋、喝酒、唱曲儿。

苏东坡爱酒，不求沉醉酣睡，为的是把盏临风与知心朋友同欢共乐。难怪有人称赞苏东坡是真正的“善饮者”，他虽不能多饮，但却“深识酒中之妙”。

不善饮酒的东坡却喜欢造酒，这种爱好为他的贬谪生涯增添很多喜剧色彩。东坡居黄州时45岁，一向喜欢动手做点创造发明的东坡，从蜀州老乡、道士杨世昌那儿得到蜜酒方。他照着酒方儿做出来的蜜酒，质量并不能保证。喝的人拉肚子了，因为蜜水坏了。所以酿了这一次酒后，他在黄州就再没造过酒了。

有了这次失败教训的东坡，造酒的兴趣反而浓了。58岁那年，他第二次被贬到河北定州。和东坡分不开的，有名闻遐迩的松酒和橘子酒，这又是东坡做过的另一种地方风味酒。他60岁时，又被贬到更遥远的广东惠州。在这里，东坡发现了一种极不寻常的酒——“桂酒”。从东坡在惠州留下的诗文里发现，东坡在自己学酿桂酒后，不但做了《桂酒颂》，还写有《桂酒诗》，几年后的1101年7月，东坡辞世前数日，还亲手写《跋桂酒颂》送给一直陪伴在自己身旁的好友钱世雄。东坡一生写了至少有五六篇酒赋。做酒只是他的一种业余爱好，也是他喜欢创造的天性使然，是他的一种快乐的人生哲学的具体表现而已，难能可贵的是，东坡将这一不折不扣的爱好保持到他人生的最后一个贬谪地——海南岛。

东坡在给自己的一生做总结时，有一名句大家很熟悉，那就是“问汝平生功业，黄州惠州儋州。”巧的是，他在一生中最为重要的三个贬谪地都分别留下造酒佳话，而在儋州造的天门冬酒，也是好酒的东坡酿造的人生最后一坛酒。

东坡在《海外集》中有记载：“庚辰岁（1098-1099）正月十二日，天门冬酒熟，予自漉之，且漉且尝，遂以大醉。”

为何独造“天门冬酒”呢？因为那个时候的海南，热带雨林密布，雨季频繁，地表潮湿，因此瘴气流行。生活在其中，容易燥湿身热，感冒风寒，阴气重，使人打不起精神来。海南盛产天门冬，为百合科植物，也叫天冬、明天冬、天冬草、丝冬、赶条蛇、多仔婆等，是一种著名的南药，天门冬具有养阴清热，润肺滋肾的功能。《本草纲目》记载：“天门冬，煮食之，令人肌体滑泽白净，除身上一切恶气不洁之疾。”

东坡是一个儒释道集大成者，对药理和养生也有研究。他知晓“天门冬酒”对当下生活环境和身体需求及平衡的用途——具有滋阴、润燥、清肺降火的功效。所以，他才决定要造“天门冬酒”。其具体制法是：

- 1、将天门冬去心捣碎，和水煎至减半；
- 2、将糯米浸泡后沥干，蒸熟成饭，再摊开候温；
- 3、将酒曲压碎成粉末，与天门冬药汁、糯米饭搅匀；
- 4、入瓮密封，保时七天左右；
- 5、酒熟，即可且漉且饮。

制作天门冬酒，还需要一种特别的糯米，这就是海南黎族同胞种的“山兰”。“山兰”是长在山上的的一种山稻，黎族同胞在依山傍坡的旱地里用刀耕火种的方式生产出来的，一年一造，产量很低，但品质不言而喻，加上当地上乘的“酒曲”为引，东坡酿造出来的“天门冬酒”，我们可以想象得到品质是何等的优良。所以，东坡先生沉浸在自己劳动收获的喜悦之中，边漉边饮，思绪飘渺，不知不觉中大醉了。而醒来后的诗作，又是他当下最真实的心灵写照：

自拨床头一瓮云，幽人先已醉浓芬。

天门冬熟新年喜，曲米春香并舍闻。

透过诗，我们感受到了近千年前的伟大文豪最平实而超凡的一面；那坛隐藏了千年的“天门冬酒”，至今仍在海南飘香。现在当地老百姓还有用天门冬泡酒的习惯，关于天门冬的诗歌和散文在当地作家的文本里也经常出现，人们以这样的方式和东坡先生在历史的时空里相遇，和东坡一起陶醉在天门冬酒的醇香里……



《造墨图》(国画) 刘运良



《醉饮天门冬酒图》(国画) 刘运良