

## 一生坎坷 酿成美酒

苏轼饮酒的知名度虽不及李白、贺知章、刘伶、阮籍等前辈，却也颇具特色。他喜欢饮酒，却懂得适可而止，不沉溺其中，饮酒赋诗时写的大多是对生活的感悟和希冀，堪称“酒德典范”。

北宋熙宁九年(1076年)中秋佳节，苏轼思念弟弟苏辙，喝了不少酒，喝完后他把这份浓得化不开的思绪，呈现于笔端。于是，后人才读到了“明月几时有？把酒问青天。不知天上宫阙，今夕是何年？”等触动人心的又充满哲思的文字。《水调歌头》(明月几时有)成为表达中国人思乡思亲之情的千古绝唱。

元丰四年(1081年)十月二十一日，苏轼在黄州作《饮酒说》，写下“予虽饮酒不多，然而日欲把盏为乐，殆不可一日无此君”的句子。他说，自己喝酒不多，但每天都得喝一点，黄州州府酿的酒很少，酒质差且酒价贵，只能自己动手酿酒了。后来，苏轼被贬惠州，也自己酿酒，每月用一斛米酿制，得酒六升。

在惠州期间，苏轼尝试以生姜、肉桂作辅料酿制桂酒，还写了一首《桂酒颂》。他说，喝了桂酒后，有飘飘欲仙的感觉，“肌肤渥丹身毛轻，冷然风飞罔水行。谁其传者疑方平，教我常作醉中醒。”

在《桂酒颂》序文中，苏轼写道：“岭南无酒禁，有隐者以桂酒方授吾。酿成而玉色，香味超然，非人间物也。”他对自己所酿之酒赞誉有加，认为乃“天赐甘露”，字里行间流露出自给自足的成就感。

苏轼还对酿酒方法进行归纳总结，写成《东坡酒经》。他这样描述他酿制黄酒的心得：“南方之氓以糯与粳，杂以卉药而为饼，嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而轻，此饼之良者也……酿久者，酒醇而丰，速者反是，故吾酒三十日而成也。”这篇文章仅三百余言，却言简意赅地介绍清楚了黄酒的整个酿制过程，包含制曲、用料、用曲、投料、原料出酒率、酿造时间等内容。与其说是一篇记叙文，倒不如说是一篇精简的酿酒技术论文，对后世酿酒者具有很高的参考价值。

## 坡翁何输饮八仙

文海南日报记者 刘晓惠 实习生 王栩瑶

在中国文学史上，流淌着两种液体：一种叫“泪”，凭栏几许惆怅；另一种则是“酒”，微醉几多思量。

苏轼一生好酒，他的味蕾中、思绪里、笔墨下，始终流淌着酒的香气。有人专门研究过，他的《念奴娇·赤壁怀古》、《赤壁赋》、《水调歌头》(明月几时有)等名篇，均是酒后之作，他的三百多首词作中，“酒”出现了九十多次。更为难能可贵的是，他不仅饮酒，还创造性地酿酒，让人看到了一个多才多艺、超凡洒脱的东坡。

苏轼酿的酒

天门冬酒  
松黄酒  
真一酒  
万家春  
罗浮春  
桂酒  
蜜酒

《东坡醉饮天门冬酒图》。刘运良作

## 谪居儋耳 酒趣亦浓

苏轼谪居儋州期间，处境艰难，内心的苦闷再次触发了他饮酒的念头。他曾写下《和陶连雨独饮二首》，寄托对弟弟苏辙的思念，同时表明他的酒兴依然浓厚。他在第二首中写道：“阿堵不解醉，谁欤此颓然。误入无功乡，掉臂嵇阮间。饮中八仙人，与我俱得仙。渊明岂知道，醉语忽谈天。偶见此物真，遂超天地先……”

在这首诗里，苏轼引用了许多关于酒的典故。其中“无功乡”一说源于初唐王绩。王绩字无功，曾撰《醉乡记》，把醉乡描写成仙乡，住在醉乡里的人们无功无名，死在醉乡的人被誉为酒仙，王绩向往醉乡的生活。苏轼还在诗中提到嵇康、阮籍和杜甫《饮中八仙歌》中的八仙，即李白、贺知章、李适之、张旭等八人，说自己逍遥于他们中间。

同时，苏轼还调侃陶渊明不懂“道”。陶渊明在《连雨独饮》中说：“故老赠余酒，乃言饮得仙。试酌百情远，重觞忽忘天。天岂去此哉，任真无所先。”表达喝酒

任性是可以的，让真性情释放出来，没有什么比这更好了。但在苏轼看来，喝酒的最佳境界是真正超越于天地之外。

苏轼到儋州后，家里人知道他好酒，曾给他捎酒。苏轼写的一首唱和诗中有“我似老牛鞭不动”的句子，诗的題目有一句“过于海舶得迈寄书酒”，意思是苏过在海船上拿到了苏迈寄来的书和酒。

谪居海外，年逾花甲的苏轼重操旧业——酿酒。他曾给张逢写信说：“新酿四壶，开尝如宿昔，香味醇冽，有京洛之风。逐客何幸得此？但举杯属影而已。”苏轼此时酿的是什么酒？在文中他没有明说，但在后来的诗文中，他提及酿的是“真一酒”。

苏轼酿“真一酒”始于惠州，他曾写《真一酒》诗，说“真一酒”类似他当年在黄州酿的蜜酒，色香味俱佳。在儋州时，他采用酿造“真一酒”的方法酿酒，酿成后，一边品尝，一边挥毫，写下的《真一酒歌》中有这样的句子：“酿为真一和而庄，三杯俨如侍君王。湛然寂照非楚狂，终身不入无功乡。”大致意思为他酿的“真一酒”真不一般。

苏轼爱交际，居儋期间曾酒后独行访友。他在《被酒独行，遍至子云、威、徽、先觉四黎之舍》(其一)中描述，自己半醉半醒找不到路，“竹刺藤梢步步迷”，只得一路问人。

## 以酒遣怀 境界升华

苏轼酿酒，很会就地取材。他用海南当地的中药草天门冬入酒，又一次开启新尝试。天门冬也叫天冬、明天冬、天冬草等，其根可作药，具有滋阴润肺、除火止咳等功效。苏轼对医药、养生之道亦有研究，以天门冬汁液为酒曲，酿制出带有天门冬药性的米酒，即天门冬酒。

他挥笔写下《庚辰岁正月十二日，天门冬酒熟，予自漉之，且漉且尝，遂以大醉，二首》，其中有这样的诗句：“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。”房舍内飘着香味，苏轼沉浸在自己劳动收获的喜悦之中，边漉边饮，思绪缥缈，不知不觉中已醉。由此可见，苏轼在酿酒中获得快乐，酒对他而言，不仅是一种饮品，还是一个生活伙伴。

据史料记载，苏轼酿制天门冬酒的方法大致如下：“醇酒一斗，曲麦一升，好糯米五升，作饭，取天门冬汁浸，先将酒浸曲如常法，候炊饭适寒温，用煎和饮令相入酿之。春夏七日，秋冬十日熟。酒初熟味酸，久停则美香，余酒皆不及。”

酿酒是苏轼的业余爱好，也是他喜欢创造的天性使然。他爱酒，但不求沉醉，不以豪饮为乐，他喜欢把盏临风与知心朋友同欢共乐。尽管写过“醉饱高眠真事业，此生有味在三余”之类的诗句，但他的心一直在突围，不曾真正“醉饱高眠”过。

他一生经受了太多磨难，可谓颠沛流离，年老之际被贬海外孤岛，他需要从酒中寻找快意，但他饮酒，不仅为浇愁，更为释怀，他的豁达乐观，在酒中得到了升华。

五指山市通什镇居民酿的米酒。  
海南日报记者 李天平 摄