



刘运良作品《椰子冠图》(局部)。

规摹简古人争
看，簪导轻安发
不知。更著短檐
高屋帽，东坡何
事不违时。

苏轼《椰子冠》

制作方法：每一斗米，用蒸饼面二两半，按常法取醋液，再加入蒸饼面一两酿之。三日尝看，味当极辣且硬，再用二斗米煮成饭放进去之，若甜软，则每次加面与饼各半两。过二天，再投而熟，全在酿酒的人斟酌量的多少。少掺水为妙。他还在《真一酒法·寄建安徐得之》里也说过“真一酒”的做法。

他在惠州酿了桂酒，写了《新酿桂酒》：“捣香筛辣入瓶盆，盎盎春溪带雨浑。收拾小山藏社瓮，招呼明月到芳樽。酒材已遣门生致，菜把仍叨地主恩。烂煮葵羹斟桂醪，风流可惜在蛮村。”这诗说了酿桂酒所用的材料和程序，酒在社瓮里发酵成熟以后，明月夜、煮葵羹，斟酒自酌或对酌，也是人生美事。他还在《桂酒颂》里说：“吾谪居海上，法当数饮酒以御瘴，而岭南无酒禁，有隐者以桂酒方授吾，酿成而玉色，香味超然，非人间物也。”据说他还写了《东坡酒经》，详细说了制酒的过程，然后说：“酿久者酒醇而丰，速者反是，故吾酒三十日而成也。”

东坡居儋，酿了天门冬酒，高兴起来，自酌自饮，不觉喝得大醉，写下了《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》，这诗题就交代了醉酒的原因，其中一说：“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。”酒的浓香就是醉人，东坡说自己大醉只怪酒太美了。其二的前两联写道：“载酒无人过子云，年来家酝有奇芬。醉乡杳杳谁同梦，睡息昏昏得自闻。”仍然是称赞酒香，醉酒熟睡也是很自得的。酿酒给了东坡不尽的乐趣，每贬一地，都酿酒相伴，化艰难为快乐，酿酒也功不可没。他还写了一篇《酒子赋》，说“酒子”是酒未熟时的酒液，取其十分之一，然后放到没过滤的酒中，酒才能酿好。他在赋里以调侃的语气说自己，饮酒而忘食，空肠如转雷，不说酒美，还是酒美！

东坡居儋，制帽酿酒，他以诗文作记录，无形中给后人留下了深深的怀念。■

东坡制帽与酿酒·幽人先已醉浓芬

■ 阮忠

相传苏东坡晚年隐于蜀山，做过一种紫砂材质的“提梁壶”，仿灯笼样式。故事讲得蜿蜒曲折，甚至说这壶就叫“东坡提梁壶”，又称“提苏”。但这个故事并不真实，东坡晚年居儋，最后北归去了江苏常州，不幸病逝于常州。所谓隐于蜀山是后人伪托，也就不会有他在蜀山创制“提梁壶”的事。

有趣的是，文人苏东坡对日常器具的制作或运用有特别敏锐的目光和见解，因而，给后人留下了许多诗书之外的趣事。



(明)曾鲸作品《苏文忠公笠展图》。

本版图片均为资料图



(宋)李公麟《西园雅集图》(局部)，坐而执笔者即为苏东坡，头戴后世所称“东坡巾”。

“坡仙笠屐”声名远

苏东坡在惠州时，曾给广州太守王敏仲写信，说用石槽、竹管引蒲涧山泉水入城，可以改变城内人饮用苦咸水的现状，这被后人视为最早的“自来水工程”；他在黄州时，发现当地农民用的腹如小船、背如覆瓦、首尾昂起的农具“秧马”，后来贬居惠州，想起这个简易的农具实用，于是推荐给当地农民，惠州百姓乐于使用。为此东坡还写了《秧马歌》《题〈秧马歌〉后四首》等。

在海南，东坡制作的日用品最为人们记取的是“帽子”。这帽子有几种说法：

一是竹笠，竹做的斗笠。竹笠早就有了，更远的不用说，苏东坡曾化用唐代张志和的《渔歌子·西塞山前白鹭飞》，填了《浣溪沙·渔父》，二者都提到“青箬笠”，这“箬笠”就是竹皮或说竹篾编成的斗笠。儋州中和镇东坡书院，有《坡仙笠屐图》，据说原图遭毁，现图是晚清儋州学正刘凤辉从惠州仿制引入儋州的。这说明东坡戴的竹笠在惠州就有了。民间还有另外的说法，说东坡有一天去看望朋友黎子云，半道遇雨，就近在当地农民家中借了竹笠和木屐回自己家中。因“笠屐图”声名远播，元代以后不断有人重新绘制。有人说东坡对竹笠的模样作了一些改变，在竹笠周边加了布沿，以遮挡强烈的日光照射，但这也是传说。

更著短檐高屋帽

苏东坡对生活也充满了想象力。除了帽子，他还创制了一款新式的头巾“乌角巾”，由黑布缝制而成，也可说是“布帽”。东坡的儋州诗《纵笔三首》其二道：“父老争看乌角巾，应缘曾现宰官身。溪边古路三

蘇文忠公笠屐圖
此帽如屋語必山巨秀巖烟瘴雨間公月遠慕
蝕不盡清史依舊渴人粟
波臣曾鯨敬寫

