

## 苏东坡与珍珠酒

段扬 搜集整理

古代文人，大多嗜酒。美酒如同一把开启他们情感闸门的万能钥匙，能让他们在半醉微醺中灵感迸发，才思泉涌，写出一些在清醒状态下写不出的佳句名篇来。宋代大文豪苏东坡也不例外。以酒助兴，以酒会友，借酒抒怀，借酒消愁，是他坎坷人生中的一项重要内容。

在苏东坡传世的诗词中，写到酒、饮酒、醉酒的佳句多不胜数：“明月几时有，把酒问青天”、“但喜宾客来，置酒花满堂”、“念君官舍冰雪冷，新诗美酒聊相温”、“轻舟弄水买一笑，醉中荡桨肩相摩”、“醉呼妙舞留连夜，闲作清诗断送秋”、“酒酣胸胆尚开张。鬓微霜，又何妨”、“酒困路长唯欲睡，日高人渴漫思茶，敲门试问野人家”……这些与酒相关的诗词佳句，既透露出苏东坡对美酒的喜好，也展示出他超凡脱俗的品格，旷达豪放的胸怀，以及他对生活的热爱之情。

苏东坡不但是美酒的鉴赏家，把品尝美酒当成人生的一大享受，时常以美酒来“钓诗扫愁”，还是个酿酒的实践家，喜欢自己动手酿造美酒，从酿酒中找寻人生乐趣。从青年至晚年，他对酿酒的浓厚兴趣始终不减，曾经在民间搜求酿酒配方，然后按照配方尝试着自己酿酒，并写诗作文，详尽记述酿酒的过程与感受。

苏东坡在黄州为官时，曾经尝试以米饭和蜂蜜掺和在一起，酿造一种“蜜酒”，为此写下了一首《蜜酒歌》，描述酿造蜜酒的过程：“真珠为浆玉为醴，六月田夫汗流泚。不如春瓮自生香，蜂为耕耘花作米。一日小沸鱼吐沫，二日眩转清光活，三日开瓮香满城，快泻银瓶不须拔……”他谪居广东惠州时，曾经尝试以生姜、肉桂等药材作辅料，酿造一种能强健筋骨、养颜安神的“桂酒”，为此写下一篇《桂酒颂》，以表达自酿桂酒的缘由以及酿造成功的喜悦：“有隐者，以桂酒方授吾，酿成而玉色，香味超然，非人间物也。”他晚年被流放到儋州（今海南岛儋县）时，曾经尝试着酿造一种“真一酒”，他在《真一酒》一诗的诗引中，写出了真一酒的配方：“米、麦、水，三一而已，此东坡先生真一酒也。”诗曰：“拔雪披云得乳泓，蜜蜂又欲醉先生。稻垂麦仰阴阳足，器洁泉新表里清。晓日著颜红有晕，春风入髓散无声。人间真一东坡老，与作青州从事名。”在诗中，他还写下一条夹注：“真一色味，颇类予在黄州日所酝蜜酒也。”

苏东坡关于酒的佳句名篇，脍炙人口，千古传颂。他自酿美酒的故事，也为后世的文人们津津乐道。然而，苏东坡于生命终结的前一年，在一种极其特殊的情况下意外酿造珍珠酒的故事，知道的人却不多。这则故事，流传在以“合浦珠还”的典故而闻名于世的南珠之乡合浦一带。

北宋绍圣四年（1097年），仇视苏东坡又嫉妒他旷世才华的政敌们欲将他置之死地而后快，流放他到偏远蛮荒的儋州。苏东坡在海南岛上度过了三年“食无肉，病无药，居无室，出无友，冬无炭，夏无寒泉”的困窘岁月，已是一个鬓发斑白、贫病交加、步履蹒跚的衰弱老人了。

元符三年（1100年），宋哲宗驾崩，宋徽宗继位，向太后摄政，大赦天下。苏东坡突然时来运转，遇赦量移廉州。所谓的量移廉州，便是从遥远的海南岛移居到离朝廷稍微近一点的廉州府，等候新的安置。当年的六月二十日，苏东坡从海南岛乘船渡海北上，来到了廉州。廉州的州府所在地，即今天的合浦县城。苏东坡虽然在政治上一再倒霉，却因为创作了大量深入人心的美文妙诗而文名远播。他一到廉州，便受到了崇拜他的廉州太守张左藏和当地文人雅士们的热情接待。

廉州名士邓拟腾出邓氏园林中花木掩映、风景优美的清乐轩，作为苏东坡的临时寓所。

在廉州，苏东坡度过了他余生中的一段轻松愉快时光。他见到了分别多年时任石康县令的老朋友欧阳晦夫，写下了《书合浦舟行》、《廉州龙眼质味殊绝可敌荔枝》、《戏和合浦僧》、《留别廉州张左藏》等著名诗文，因长期流放郁积于胸的忧愤之情，得以暂时舒缓。在张左藏和邓拟等人的陪同下，他游览了合浦的名胜古迹——为纪念汉代清廉太守孟尝而修建的海角亭，兴之所至，挥毫泼墨，为海角亭写下了笔力雄健、俊秀飘逸的匾额“万里瞻天”。

苏东坡无论到何处为官，都体察民情，关心民瘼，努力为百姓办好事、办实事，即便在流放中也不改初衷。当他看到廉州百姓卫生习惯不好，直接从西门江中汲取未经过滤的江水饮用时，便拿出自己贬谪生涯中节省下来的微薄的犯官俸银做工钱，雇来工匠，在清乐轩旁寻找到一处泉眼，凿了一口水井，引导合浦百姓饮用比江水更洁净甘甜的井水。

苏东坡每到一地，还喜欢跋山涉水，观赏风物。既然命运安排他暂居珍珠之乡，他当然不愿错过游览珠乡产珠之地和深入了解南海珍珠的天赐良机。在一个阳光明媚的夏日，他独自一人步行到南海珍珠的主产地——著名的白龙珠池畔的白龙村采风，随着兴至，步入了老珠民陈老汉的茅舍。

陈老汉粗通文墨，能背诵苏东坡广为传诵的诗词名句。当他得知来客竟然是名满天下的大文豪苏东坡时，如同见到神仙下凡一般高兴，当即拿出自酿的米酒款待苏东坡。两位老人频频举杯，相谈甚欢。在苏东坡的询问下，陈老汉向苏东坡详细介绍了珠民下海采撷珍珠的全过程，谈起了出自珍珠之乡的各种历史典故和神话传说，苏东坡听得津津有味。

谈话间，陈老汉从茅屋顶上取下一只暗藏的竹筒，从中倒出几颗刚从大海里采撷上来的品质优良的珍珠，让苏东坡捧在掌中赏玩。苏东坡细细观赏着掌中的珍珠，看见一颗颗珍珠凝重结实，浑圆剔透，璀璨晶莹，光彩夺目，用手指轻轻抚摩，比丝绸还要润泽细腻，禁不住赞叹道：“好美丽的南海珍珠啊，果真是名不虚传！”陈老汉一声长叹：“珍珠虽美，珠民却苦啊！”苏东坡询问苦从何来。陈老汉便向苏东坡诉说了珠民下海采撷珍珠的危险与艰辛，以及官府借沉重的珠税巧取豪夺，鱼肉珠民，弄得珠乡一片凋敝，珠民家家生活困苦的场景。苏东坡听了，不禁黯然神伤。

“哐！哐！哐！哐！哐……”

一阵刺耳的锣声传进茅舍，打断了苏东坡和陈老汉的交谈。陈老汉侧耳倾听，只听得白龙村的百户长扯开沙哑的嗓子在门外高声叫嚷：“珠民们听好了，官府派人前来收取珠税，有钱交钱，无钱交珠……”百户长的叫喊声未落，几个如狼似虎的官兵已经破门而入，闯进了陈老汉的茅舍，朝着陈老汉高声怒喝：“老家伙，该交珠税了！今年珠税，如数交纳！去年所欠珠税，也要一并交清！”

陈老汉急忙起身，从床头的一口破木箱里取出一只竹筒，倒出一些颗粒较小，不太圆整，光泽较差的珍珠，交给领头的官兵。

此情此景，早被苏东坡看在眼里。他担心陈老汉拿给他看的几颗好珍珠被官兵发现夺走，便借陈老汉向官兵交纳珠税之机，急中生智地揭开酒壶盖子，将掌中的珍珠全部放进了壶内，盖上酒壶盖子，若无其事地饮着杯中的残酒。

领头的官兵清点了陈老汉交纳的珍珠，厉声喝道：“老家伙，你的这些珍珠给成色差成这样，连

今年的珠税都抵不了，更不要说去年欠下的珠税了！”

陈老汉苦苦哀求道：“去年今年，皆非珠熟之年，下海采不到好珍珠啊。还求军爷们宽限时日……”

官兵们不由分说，在茅舍里翻箱倒柜地搜查了一遍，没搜出珍珠，也没搜出钱财，气鼓鼓地骂道：“老家伙，再拖欠珠税，抓你去蹲大牢！”说罢摔门扬长而去。

曾经在朝廷里做过高官的苏东坡，目睹了官兵凶神恶煞强征珠税的一幕，不由得想起了诗圣杜甫《石壕吏》中的名句：“吏呼一何怒，妇啼一何苦！”禁不住摇头叹息。

看见强征珠税的官兵出门远去，陈老汉才回转身来，朝着苏东坡苦笑了一下，又落座重拾被征税官兵败坏了的酒兴，和苏东坡重新把盏，继续饮酒。此时，两人都觉得从酒壶中倒出的酒突然之间香醇了许多，诧异不已，互相询问这是为什么，却又说不出个所以然来。苏东坡凝思片刻，恍然大悟，地一拍脑门：“莫非是放进了珍珠的缘故？”他告诉陈老汉，刚才担心如狼似虎的官兵把陈家私藏下来换养命粮的几颗好珍珠搜了去，便趁官兵不注意，将珍珠放进了酒壶里。苏东坡有些得意地揭开酒壶盖子，让陈老汉看浸泡在酒里的珍珠。

“珍珠能让酒味香醇？老汉我采了一辈子珍珠，只想到用珍珠交税和换粮，却从来没想到用珍珠泡酒喝啊。我们不妨再试试看看。”陈老汉从灶台上取来一只土瓷碗，从酒坛子里舀出一碗米酒，先和苏东坡一起品尝了米酒的原味，然后伸一双筷子进酒壶内，一颗颗夹出浸泡在里边的珍珠，放进土瓷碗内浸泡了一会儿，再品尝土瓷碗里的米酒，果然如同酒壶里的酒一样香醇。陈老汉拊掌大笑：“苏先生哎，你意外酿造了珍珠酒，我们珠乡人托你的福，从此有美酒喝了！”

苏东坡仅在廉州过了两个多月的舒心日子，又接到朝廷的诏命，委他一个舒州（今安徽潜山县）团练副使的虚职，命他到湖南的永州居住。于是，他告别盛情款待他的张左藏和邓拟等廉州好友，乘木筏溯南流江而上，经博白、玉林、梧州北去。途中，朝廷的当权者又对他进行了更加宽松的处置，委他一个七品朝奉郎的虚职，同时给予他自由，任随他自己选择定居之地。历尽磨难年迈体衰的苏东坡，此时已经没有了施展惊世才华、实现政治抱负的雄心壮志，只想和分别已久的家人团聚，共享天伦之乐。他选择到江苏常州定居。可刚到常州不久，他便因为长途跋涉过于劳顿，身体抵抗力下降，不幸染上重病，于量移廉州的第二年七月病故于常州。一代文坛巨星，就这样黯然陨落于政敌的政治迫害和颠沛流离之中。

廉州百姓为了纪念他们所敬仰的大文豪，在苏东坡量移廉州时居住过的清乐轩旁建了一座东坡亭，亭内的墙壁上，镶有苏东坡长髯飘飘、仙风道骨的阴刻石像，以及他寓居廉州期间所作的全部诗文。苏东坡出资开凿的那口水井，也被廉州百姓命名为东坡井。东坡井因为井水清冽甘甜，成为廉州的五大名井之一。东坡亭和东坡井的遗址，至今犹存，经过修葺之后，成了南珠之乡供人们游览瞻仰的名胜古迹。

苏东坡意外发明的珍珠酒，伴随着他的英名，先是在南珠之乡流传开来，继而传到了全国各地出产珍珠的地方，后来还传入了宫廷。珍珠酒不但酒味香醇，还有去翳明目、镇惊安神、健脾益肝、养颜美容、补气生津、强身健体和延年益寿之功效。

珍珠酒的酿造工艺，也随着时代的进步不断改进。人们先是用一颗颗完整的珍珠浸泡在白酒中酿造珍珠酒，后来改进为用珍珠粉掺和在白酒中酿造珍珠酒。再后来，有人又用珍珠粉、鲜人

参汁以及多种名贵中药材为原料，制成混合溶液，与高浓度白酒掺和在一起，提取药酒原液，再与低度白酒进行勾兑，酿造出更高品位的珍珠酒。时光进入现代社会，人们又利用现代科技，将珍珠制成水解珍珠溶液，与白酒勾兑酿造珍珠酒。

不管珍珠酒的酿造工艺如何改进，大家都一致公认，珍珠酒的发明者，是给中华文化宝库留下了众多精彩诗文的宋代大文豪苏东坡。

