绍兴的诗酒风流与不绝文脉

■ 冯建荣

明代袁宏道有诗云：闻说山阴县，今来始一过。船方革履小，士比鲫鱼多。说的正是山水灵秀、历史悠久、人文灿烂的江南胜境——绍兴。

【 2500年建城史 】

在复杂的历史沿革中，绍兴也称越国、会稽、山阴等，因於越民族聚居，也统称越地。

会稽是越地群山的代表。其不同凡响，在于它深受华夏先祖推崇。夏王朝的开启者大禹，曾“会诸侯于会稽”，亦“封泰山，禅会稽”，死后，“葬会稽之山”。所以，会稽山称得上中华文明的祖山。

春秋末期，越地咸潮直薄，“越之水浊重而洎，故其民愚疾而垢”，先民只能“随陵陆而耕种，或逐禽鹿而给食”，被动适应环境。公元前469年，雄才大略的勾践即越王位，依范蠡建议，开启了“处平易之都”“据四达之地”“立霸王之业”的雄心。自春秋时期勾践筑城立国，绍兴城一直在原址上屹立未动，距今已2500多年。其历史悠久，“实为其他古城所无法比拟”。

勾践在城池中建粮食基地“富中大塘”，劝民农桑，发展工商。在记载越国历史的重要典籍《越绝书》中，可以看到勾践君臣讨论季节、气候与农业生产、军事行动的关系以及规律性总结等方面的记载。勾践还在龟山(一名怪山，今绍兴市区塔山)建怪游台以“仰望天气”。据绍兴文史专家孟文镛先生考证，“这是世界上较早建筑的天文台和气象台之一”。如此励精图治，则越地逐渐形成“田野开辟，府仓实、民众殷”的局面。

东汉时期，会稽迎来有远见、有魄力的太守马臻，他详考农耕，在此湖网密布的水乡泽国筑成大型水利工程——鉴湖，沟通了各方水系。此举极大改善了农业生态、水上交通的面貌，至魏晋时期，已有“山阴道上行，如在镜中游”的美景。

著名历史地理学家、乡贤陈桥驿先生认为：“绍兴这个良畴沃野，河湖交织的鱼米之乡，它其实是各历史时期水利的产物。”

水多则桥多，民间有“出门坐船，抬脚过桥”之说。绍兴也被称为“桥的博物馆”。枕河人家，小桥流水，好一派江南水乡风光。陈从周先生《绍兴石桥》一书载，从桥梁密度看，绍兴是苏州的2倍，是威尼斯的45倍。宋嘉泰《会稽志》和明万历、清乾隆《绍兴府志》均录绍兴古桥几百座，据清光绪十九年(1893)绘制的《绍兴府城衢路图》所示，其时府城面积为7.4平方公里，城内桥梁多达229座。难怪桥梁专家茅以升先生谓，中国古桥“几尽见于此乡”。

【 会稽刻石 曲水流觞 】

陈桥驿先生认为，绍兴的水“不仅孕育了自然，同时也孕育了人文”。延绵文脉之中，书法艺术是典型代表。

公元前210年，李斯随秦始皇“上会稽，祭大禹，望于南海，而立刻石颂秦德”，这就是《史记》所载秦始皇外出巡游时所立的九块刻石之一——会稽刻石(又称李斯碑)。绍兴的人文历史由此翻开崭新的一页。

李斯文并书的刻石，成为古越大地流传千古的美文。原石已不可寻，后据绍兴路推官申屠駉家藏旧拓本重新摹刻的碑石，现置会稽山大禹陵内碑廊。此碑几经摹刻，书体仍明晰端正，可供后世领略两千多年前的书法神韵。

至东晋永和九年(353)，后称“书圣”的王羲之于“天朗气清，惠风和畅”的“暮春之初”，在“会稽山阴之兰亭”，邀41位文友雅集，于兰亭曲水流觞修禊事时，写下了后世被誉为“天下第一行书”的《兰亭集序》。兰亭也由此成为书法圣地。

兰亭之外，云门寺乃王氏书法的重要传承地。王献之曾隐居于此，智永则驻寺临书，临成周兴嗣按梁武帝之命、取王羲之书拓一千字编次而成的蒙学教材《真草千字文》八百余本，分施浙东诸寺，极大弘扬了王氏书法。

《会稽刻石》和《兰亭集序》，文辞宛若天成，书法精美绝伦，堪称越地“双绝”。其后，此地书风弥漫，翰墨飘香，代有闻人，中国书法史上许多有代表性的书家，都与绍兴有千丝万缕的联系，包括后来的虞世南、贺知章、徐渭、倪元璐、赵之谦、陈宏绶、任颐、罗振玉、蔡元培、徐生翁、陈半丁、吴隐等，真可谓灿若群星。

【 多美茶 有好酒 】

一方山川形胜，孕育了丰饶物产，绍兴历来是著名的鱼米之乡，也是茶叶和黄酒的重要产区。

早在唐代，以当年欧冶子为越王一日铸成宝剑而闻名的平水日铸岭，所产的日铸茶，已经被认为绝品，进贡朝廷。唐代陆羽在《茶经》中写到茶叶产地，云“浙西，以越州上”，写到茶器，云“碗，越州上”，又“越瓷青而茶色绿”。

宋代，绍兴平水成了影响一方的茶叶集市。改蒸青法为炒青法，改团茶为散茶，改碾碎转为全叶冲泡，完成了中国茶史上的一场革命。陆游在《安国院试茶》诗中云：只应碧缶苍鹰爪，可压红囊白雪芽。诗后自注：日铸则越茶矣，不团不饼，而曰炒青，曰苍鹰爪，则撮泡矣。时人欧阳修《归田录》载：草茶盛产于两浙，两浙之品，日注(铸)第一。

吴处厚《青箱杂记》亦云：越州日铸茶，为江南第一。

明代文宗刘伯温游绍兴平水，写下《出越城至平水记》等游记，也称平水“多美茶”。

时至当代，绍兴本地茶叶生产蒸蒸日上，还培育出中国现代茶业的奠基人、毕生事茶的农学家吴觉农。

得益于水质出众的鉴湖水，绍兴成为全国最著名的黄酒产地。酿出的黄酒名扬海内外，城因酒声望倍增，酒以城闻名遐迩，会稽山、古越龙山、女儿红、咸亨等黄酒品牌均极具知名度。

在春秋战国吴越争霸的历史上，酒也是重要的角色。公元前492年，越国败北，勾践质于吴，群臣以酒践行。勾践返回越国后，以“生丈夫，二壶酒，一犬；生女子，二壶酒，一豚”促进人口增长。十年生聚，出师伐吴，勾践倒酒于河中，鼓舞士气，是为“投醪劳师”的史话。今绍兴城中的投醪河因此得名。

【 钟灵毓秀 济济多士 】

数千年来，绍兴历经山川变异、城邑沿革、社会更迭，仍有众多遗迹可寻，文献可徵，诗酒风流，文脉不绝。

绍兴是国务院首批公布的二十四座历史文化名城之一。如果来此悠游访古，可抵达者包含但不限于：兰亭、大禹陵、越国贵族墓葬群、府山文种墓、王羲之故里、贺知章贺秘监祠、陆游沈园、王守仁故居、张岱快园旧址、徐渭青藤书屋、蕺山书院、刘宗周故居、赵之谦故居遗址、鲁迅故里、章学诚故居、陈桥驿纪念馆、范文澜故居、大通师范学堂、秋瑾纪念碑、蔡元培故居、周恩来祖居，等等。

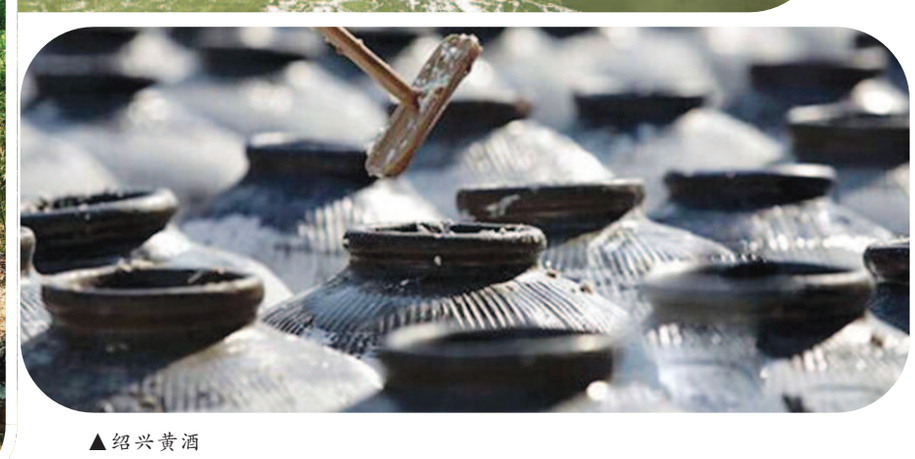
稽山鉴水赐予越人灵性，此外，文教昌盛，耕读传家，魏晋以降，民间藏书蔚然成风，私塾书院遍及城乡，所以名士辈出。说到绍兴名人，可以列出一串值得骄傲的数字。1921年商务印书馆出版的《中国名人大辞典》中，收录清代以前的500多位绍兴籍名人。二十五史中，绍兴人的传，多达262篇。《四库全书总目提要》中，收录112位绍兴人写的164部著述。

绍兴的名人，史不绝书，夏商春秋及至明清近代，典籍中未曾间断；并且，群星灿烂，各领风骚。宋王十朋谓绍兴有“孝者悌者，忠者义者，廉者逊者，智者健者，优于文辞者，长于吏事者，擢秀科目之荣者，策名卿相之贵者，杀身以成仁者，隐居以求志者，埋光屠钓之微者，晦迹佛老之异者”。名人数量之多，实难尽数。

今日之绍兴，仍静处于层累的人文历史之上，于中国东部沿海，吐纳着长江三角洲的时代风气。其经年耕耘之成果，日新月异；而气度之雍容不迫，则一如来时。

◀鲁迅故居门前河道与乌篷船

▼兰亭(摄影：陈禹)



▲绍兴黄酒

香浓老酒化乡情

■ 刘缘子

我的故乡绍兴是中国著名的酒乡。记得多年前从杭州乘汽车回故乡，车轮刚驶入绍兴地界，扑面而来的第一道风景线就是公路两旁一排排堆积如山的大酒坛子。望着这些熟悉的坛子，脑海深处有关绍兴酒的记忆一一浮现在眼前。

绍兴酒是稻谷酿造的米酒。好绍酒色如琥珀，故也称黄酒。不同于北方用高粱蒸馏制作的烈性白干酒，绍兴酒是低度的酿造酒，水质优劣对酒的质量更为关键。绍兴气候温暖，河道纵横，盛产稻谷，更有得天独厚的优质鉴湖水。鉴湖位于绍兴古城之西，汇集会稽山泉之水而成。泉水从山上一路叮叮咚咚地流下来，经过沙岩过滤，再加湖底泥碳层吸附，清澈如镜，故名鉴湖。

良米好水酿出的绍酒自然馥郁香醇。对此，有古诗为证：“汲取门前鉴湖水，酿得绍酒万里香”。绍酒不仅闻名中国，也享誉世界。记得父亲说过，绍兴酒还在1915年旧金山举行的首届巴拿马太平洋万国博览会上得过奖呢！

大概是因为绍兴酿酒历史源远流长，绍兴人喜欢称自己的酒为“老酒”。小时候听老辈人讲过一个关于绍酒起源的有趣传说。话说在春秋战国吴越之争的年代，吴国遭遇荒年，不得已向越国借稻种，败兵于吴国的越国当然不敢拒绝。越王勾践召群臣商议对策，聪明的大臣文种提出了一个蒸谷之计。越王于是依计命臣民们在鉴湖之畔大肆埋炊建灶，用大锅将稻谷蒸熟晒干后再运往吴国。吴王夫差未疑有诈，来年用这些看似丰满的稻种播种下田，已蒸熟的稻种自然不会发芽。是年吴国颗粒无收，民心大乱，越国便趁机攻打吴国报仇雪耻。此后，越民们便利用留在鉴湖之畔的大批锅灶蒸稻酿酒，名扬天下的绍兴酒就此诞生了。

旧时绍兴乡下较富的人家，每年或每隔两、三年必酿酒一次。记得我在浙江上虞春晖中学读书时，常到绍兴的表伯父家度假。他家门前专辟良田一亩，每年选上好稻种精心耕种，收获专为酿酒之用。每到秋季，伯父便会请一位专职酿酒师傅来家造酒。酿酒师的手艺是世代相传的，传下来的还有全套酿酒工具。

在伯父家，年少好奇的我曾饶有兴味地观看过师傅酿酒。师傅先将产自专用田的上好稻米蒸熟，再用按祖传秘方配制的酒曲拌入凉透的米饭中，放入缸内压紧，发酵数日。初发酵的酒米混合汁称为“酒娘”(酒酿)。然后视当年酿酒量的多寡，将酒娘放入七石缸或十石缸中，兑入从鉴湖挑来的清水至满缸，再捂上稻草或棉被使其继续发酵。在绍兴乡下，家家厨房里都有几个大小不一的缸，平时用来储存雨水或井水作炊事洗涤之用，酿酒季节便用来造酒。一石，北方称一担，即一百斤，缸的大小即视能酿多少石米的酒而命名。

待发酵全部完成后，师傅便将酒液灌入一个大布袋，放在特制的榨床上压榨。榨出的酒倾入大锅中加热灭菌，晾凉后分灌入一个个陶制的大酒坛中了。酒坛也有大小，分为五十斤坛、七十斤坛和百斤坛数种。封坛时，坛口先用洗净之荷叶扎紧，外再封以黄泥，埋入地下，可储存长达数年至数十年之久。

榨完酒剩下的酒糟，大部分可做饲料用来喂猪。酒糟营养丰富，喂养的猪崽长得又肥又壮，肉味分外鲜美。另一部分可作醃料用来糟制鸡、鹅、鱼、肉。糟醃的方法其实很简单。先将鱼或肉烧熟，揉上盐巴入味，晾干后切块。然后用纱布包裹，布外再涂以厚厚一层酒糟，封在坛中，约一周后，一道酒香扑鼻的酒糟菜肴就可以上桌了。前文说过，酒糟菜也是必不可少的一道年菜。离开故乡八十多年了，每当想起绍兴特有的这味美食，总会勾起我一抹淡淡的乡愁。

说到酿酒，绍兴还有个习俗，但凡富裕人家喜添千金，当年必酿酒。这酒可非同一般，是专为这个女儿出嫁时的喜宴准备的，这就是久负盛名的“女儿酒”。此酒酿成后深埋地下，一直等到女儿出阁前才起出来。过去姑娘一般十七、八岁时出嫁，为喜宴准备的女儿酒也便是十七、八年的陈年佳酿了。酒坛出土后，先要将坛外的陈年泥沙洗净，再装饰一番。

据说古早时的装饰技术很简单，不过就是在坛外涂上一层象征喜庆的红色而已，因而女儿酒又得名“女儿红”。在科举制度盛行的年代，生了男孩的绍兴人家在当年也会酿酒，企盼着这酒将来能用在儿子中状元的庆宴上，于是也有陈年绍酒被称为“状元红”。

在我的少女时代，女儿酒的装饰可要讲究多了。起坛后，殷实的新娘家会请乡村画匠绘上“龙凤呈祥”“花好月圆”等字样和喜庆的花卉图案。再择一黄道吉日，将一坛坛的酒与箱笼被褥、衣物首饰、丝绸衣料，还有必备的红漆木制马桶(又称“子孙桶”，即使是再穷的人家，嫁女时也必备)等嫁妆一起送到新郎家去。

在送男家之前，绍兴还有个“出嫁妆”的习俗。为了炫耀阔绰，富裕的娘家要请上几个年轻力壮的小伙子抬着一箱箱的嫁妆走遍村前村后。嫁女在当年乡下可是一件大事，出嫁妆的队伍所到之处，家家户户男女老幼全村出动前往观看。

绍兴是像威尼斯一样河渠纵横的水乡，如果男家住在下游邻村，这嫁妆在娘家村里展示完毕，就装上绍兴特有的乌篷船载往男家，男家则在婚礼之日将“女儿酒”开坛宴客。因为酒坛上描龙绘凤、刻花雕字，女儿酒亦被称为“花雕”。

若是娘家富庶，陪送的“花雕”往往在喜宴上喝不完，男家便将余下的酒坛再埋入地下贮存，待日后下一代的女儿出嫁时作为陪嫁，这种酒就有近四十年陈了，被称为“太雕”。我年少住在绍兴乡下时，曾有幸在亲友家的喜宴上尝到过“太雕”。这酒经过近四十年的沉积，已太过浓厚，要兑入至少四分之三的新酒才能入口。依我个人口味，这样的陈酒其实已经不好喝了。

依绍兴人的习惯，老酒是要温热了再喝的。绍兴从古代起就盛产锡器，于是绍兴人便独创了一种锡制双层烫酒壶。壶的外层与一般酒壶大同小异，有嘴有把。内层装酒，外层置热水，水温透过内壶壁将酒烫热，可保温良久。喜宴上，每桌往往都配有几把这种新娘陪嫁来的制作精美的锡酒壶。听说如今如果有几把祖上传下来的烫酒壶，也可以在古董店里卖大钱呢！

绍兴人善饮，即使是酿不起自家酒的穷苦农民，往往下地回来，也会肩荷锄头到村头如鲁迅笔下描绘的“咸亨酒店”那样的小酒馆去歇歇脚，吃碗老酒。他们一进门就往曲尺形的柜台上掷上三、五枚铜板，叫酒保烫上一碗酒，外加一碟“孔乙己”喜吃的茴香豆。在乡下时，我常看到这些老农，悠闲地依在酒店的柜台边，呷上一口酒，吃上两粒豆，与酒友乡亲们扯上几句闲话，让温热的老酒伴着夕阳的余辉，慢慢地涤去一日的辛劳。

有钱的地主人家不时会请木匠、泥瓦工、裁缝师傅来家做零工，这时主家就会每日开坛奉酒款待这些手艺人。更富裕的人家，连家中雇佣的长工也是一日三顿有酒伴餐的。我初尝老酒便是在绍兴表伯父家度假时。他家常有工匠来做活，盛夏季节，一坛五十斤的酒打开了，如果工匠们喝不完，很快就会发酸变质，于是孩子们就沾光跟着每顿饭喝上几盅。绍酒度数不高，味道又酸酸甜甜的，喝起来特别润口解暑，酒量就在不知不觉中练出来了。最多时，我能喝上两斤好绍酒面不改色！

尽管有这样的“海量”，在离开绍兴以后的漫长岁月里，除了必要的社交场合，我几乎滴酒不沾。如今定居海外，更是难得喝到上乘的绍酒。记得多年前去休士顿访友，老友的儿子知道我对绍酒的偏爱，送行前特地到中国城去买了一坛装潢很有乡土气息的“花雕”让我带上飞机。然而出机场时，这坛来自万里之遥的家乡酒不慎被打破了。唯一聊以欣慰的是，一时间整个华盛顿国家机场里都弥漫着老酒的醇香。我对前来接机的洋女婿笑说：“这也很值得啊！小小一坛中国酒，让几百个老外同时分享了它的精华芬芳。”

在我尝过的所有国酒、洋酒之中，绍兴老酒始终是我的最爱。因为几盅烫温的老酒下肚，往往会唤起对年少时那些富有乡趣时日的温馨回忆。如今，每当向晚辈们提起当年在绍兴乡下豪饮的“业绩”，总会不无自豪地说，我这个没在故乡住过几天的人，在“擅吃老酒”这一点上，却称得上是个道地绍兴人呢！

(作者为翻译家、世纪老人)