一、巴蜀自古号称“天府”

古代称为巴蜀的四川，有着悠久的历史、灿烂的文化、丰富的文物古迹、众多的民族风情、优美的自然风光、特有的地理位置和多彩的自然资源。

“天府之国”美称之由来

蚕丛及鱼凫，
开国何茫然，
尔来四万八千岁，
乃与秦塞通人烟。
……

——李白《蜀道难》

唐代大诗人李白在《蜀道难》诗中描绘了古代巴蜀交通的艰难。据考证在远古洪荒时期，四川是烟波浩渺的大海，到4亿年前的志留纪末期发生了世界性的地壳运动，使四川脱离海水，由海变陆而形成盆地。到中生代，四川盆地又变成了“巴蜀湖”，也是煤、油、气、盐形成的时代。到白垩纪后，巴蜀湖逐渐缩小为“蜀湖”，以后岷江等河流的泥沙流入湖中堆积，就形成了现在的成都平原。

又由于地壳的挤压与褶皱运动，四川东部形成东西走向的平行排列的山脉，这些山脉被河流切割成许多峡谷，形成了长江三峡、嘉陵江和大宁河小三峡等著名的旅游景点。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

位于长江、黄河之间的四川，既是我国西部南北交通的要道，又是我国南北文明的汇聚区。四川吸收了两大流域文化的精华，形成一种既与中原文化有某些联系，又与之不尽相同的文化体系，广汉县三星堆出土文物等可以印证。四川处在青藏高原至长江中下游平原的过渡地带，是西部牧业民族和东部农业民族交往融合的地方，也是人才荟萃的地方，这里既留下了多彩多姿的民族民俗，也留下了名人如李白、杜甫、诸葛亮等人的祠馆、传说或有关习俗。

川西成都平原和川东浅丘陵的土壤肥沃、气候温暖、雨量充足，适合于发展农业生产。岷江、嘉陵江、岷江、沱江等流经四川盆地，给百姓带来舟楫、灌溉、渔业之利。盆地有丰富的盐、气、煤、铁等资源，盛产柑桔、油桐、漆树、花椒、苹果等经济林木和大熊猫、牛羚、金丝猴等异兽珍禽。在辽阔的草原上，又是马、牛、羊等的放牧、繁殖的好地方。

巴蜀先民在首领蚕丛氏、廪君、蚕丛、鱼凫、杜宇、鳖灵等率领下，开沟排涝、播种粮食。到秦昭王时，蜀太守李冰父子组织蜀郡百姓兴修了举世闻名的都江堰水利工程，更有利于灌溉和航运，使四川农业“无寸土之旷，岁三、四收”，使巴蜀地方“水旱从人，不知饥馑”，粮食年年丰收，手工业发达，经济实力日益雄厚，获得了“扬一益二”（扬指扬州，益指成都地区）的赞誉，更获得了“天府之国”的美称。

飘香醉人的美酒

在中国酒文化发展史上，四川的酒占有重要地位，形成了以五粮液、泸州老窖大曲、剑南春、全兴大曲、郎酒等五大中国名酒为代表的名牌酒系。它们不仅是四川的名酒，也是中国十大名酒中的五朵金花，在国内外享有很高的声誉。

自古以来，由于酿酒的原料、水性、土质和气候条件的得天独

厚，使得川酒兴盛发展起来。

在春秋时期，剑南春的产地绵竹县已经有了酿酒。到了唐代，传说诗人李白用貂裘换得美酒剑南烧春，因而流传下了“唐时宫廷酒，今日剑南春”的美名。文君酒的产地邛崃县，古时称为临邛，酿酒业相当发达。在汉代，临邛酒远近闻名，文君酒得力于临邛酒的传承发展，有“美酒成都堪送老，当垆仍是卓文君”的赞誉。郫县的郫筒酒工艺独特，口感醇正，得到杜甫、陆游等大诗人的赞赏。尤其在宜宾、泸州等地，酿名酒更甚，五粮液、泸州老窖大曲酒香扑鼻，实有“四百年泸州老窖飘香，七十年国际金牌不倒”的美名。如今的四川，县县有酒厂，除了上述“五朵金花”名酒外，还有绵竹大曲、沱牌曲酒、成都头曲、崃山二曲、文君曲酒等一批部优、省优的名酒脱颖而出，四川被誉为盛产美酒的故乡。

四川酿好酒与爱喝酒的习俗紧密相连。一年四季，人们不论是春种秋收、修房盖屋，或是婚嫁丧葬、做寿请客，都离不开喝酒。除夕之夜一家人要喝“团年酒”，正月间亲友会聚要喝“春酒”。到栽秧时节，人们喝“栽秧酒”，到夏收、夏种时则喝“开镰酒”、“收镰酒”，到了秋收时节要喝“丰收酒”。此外还有“寿酒”、“婚酒”、“满月酒”等等。

喝酒的习俗多，卖酒的酒店也少不了。过去，四川酒店以小和多著称，漫步大街小巷，常见酒摊、酒店；路过郊野村落或渡口旁边，也少不了卖酒的鸡毛店和么店子。通常是酒店与腌卤店相互融合，还兼卖面食。约友几人围坐一张桌子，摆上几碟小菜，每人斟酒一杯，慢饮咀嚼、慢饮细品。

蜀人饮酒多讲究慢品、慢饮、少饮、细饮，尤其是老人相聚共饮或个人独酌时，更是徐徐举杯、慢饮细品，边吃边摆龙门阵。下酒菜可丰可俭，或卤肉、麻辣兔丁、凉拌心肺之类，或炒或盐煮的花生、黄豆等，都是下酒的佳肴。

如今，全国性的糖酒交易会多次在成都举行，各省、市客商及

外国商人都云集四川交易、订货，显示出了川酒的诱人魅力与发展前景。

美不胜收的川菜

驰名天下的川菜，不仅四川人喜欢，就是外地人也喜欢。只要你品尝了各式各样的川菜，了解了川菜的历史和烹饪艺术，一定会赞不绝口。

早在西晋,左思《蜀都赋》中的“金垒中坐,肴 [illegible] 四陈，觞以清醥，鲜以紫鳞”赞赏的就是川菜。唐代大诗人杜甫流寓四川，也对川菜、川酒的魅力赞不绝口“蜀酒浓无敌,江鱼美可求”。南宋诗人陆游自蜀返浙后，学蜀人煎茶，吃蜀式猪肉，“便觉此身如在蜀”。明、清以来,大量外籍官员入川,厨师随行,把各地的饮食习俗与名馔佳肴带进四川，川菜名厨吸收南北各家烹饪之长，继承和发展了传统的烹饪技艺，逐渐形成独放异彩的川菜菜系，与鲁菜、淮扬菜、粤菜并称为我国四大菜系。

由三蒸九扣菜、大众便食菜、家常风味菜和民间小吃菜组成的川菜风味体系,以清鲜醇浓并重,以清鲜见长 因广集民间风味,又以麻辣兼备著称。川菜的烹饪方法多种,以干烧、干煸、小煎、小炒驰名。川菜的选料范围广泛,以兽、禽、鱼、鲜菜为主,更讲究造型、色彩,善用刀工、雕刻和点缀。川菜讲究综合用味,突出主味,掌握好麻、辣、酸、甜、咸五种调味品,便可“五味调和百味出”和“一菜一格,百菜百味”,创造出许多色、香、味、形兼而有之的精美绝伦的名菜。如在传统名菜基础上创新而成的“孔雀开屏”“熊猫戏竹”“花好月圆”等工艺菜,常常出现在宴席上。其中构思新颖、用料调味讲究的“熊猫戏竹”工艺菜,以鸡蛋、鸡脯肉、香肠、火腿、蘑菇、发菜、香菜、红白萝卜等为原料，配以清汤做成，使烹饪特技与雕刻工艺相结合，集青山翠竹与珍贵熊猫情景交融于一盘，大饱了食者的眼

福、口福。

川菜回锅肉的味道,咸鲜回甜,香嫩微辣,爽而不腻,是下酒的好菜,民间流传有‘入蜀不吃回锅肉,等于没有到四川’的说法。来源于盐都自贡的水煮牛肉，滑嫩可口、麻辣味厚，最能体现川菜麻、辣、烫的特点。还有用烹制鲜鱼的调料和办法来烹制的鱼香肉丝，有咸、甜、酸、辣、香、鲜各种味道,显示出川菜味多且广的特色。

川菜还讲究制汤,有清汤、奶汤、红汤、鱼汤、毛汤等。各种汤又有各种汤的香味与色彩，所以流传有“川戏的腔，川菜的汤”的说法。

川菜的历史悠久,已历经千年,至今已有 3000 多个品种、数百种名菜，要想吃遍各种川菜很难。但是，只要吃过回锅肉、水煮牛肉、鱼香肉丝等菜，就可以大致领略川菜的风味了。请君入川好好品尝各种川菜吧！

别具特色的川剧

由民间小戏、歌舞、杂艺等发展成的川剧，是中国地方戏曲中最大的剧种之一，它流行于四川各地和邻省地区，深得人们的喜爱。

在明代，川剧作为一种有特色的剧种就已经出现。著名学者和诗人杨升庵在编写剧本、选择表演形式和丰富唱腔等方面，为川剧的兴起作出了贡献。但在明末清初的长期动乱中，川剧的发展受到极为严重的影响和制约。

准确地说，川剧的正式形成是在清朝中期。因为在明朝末年，各省移民大量进入四川。随着移民的到来，江西的弋阳腔、江苏的昆山腔、安徽的徽调、湖北的汉调、汉中的二黄、山(西)陕(西)的秦腔等剧种也传入四川，和四川民间的花灯戏同时流行各地。这些外来剧种必然要受到四川语言、风土人情、习俗和观众欣赏要求的影

需要全本请访问 www.ertongbook.com

响。由于各剧种的艺人经常同台演出，彼此交流技艺，于是一种具有共同风格的新剧种——川剧就在这种环境和条件下产生了。

川剧有昆曲、高腔、弹戏、胡琴和灯戏五种声腔，各种声腔都用四川地方语言演唱，以锣鼓、唢呐等乐器伴奏。用四川方言道白、念唱的川剧，通俗易懂、风趣诙谐，词汇丰富优美，文学性很强，川剧的表演生动，唱腔美妙，富有浓郁的乡土气息。

传统川剧的品种、剧目繁多，流传有“唐三千、宋八百、演不完的三列国”的说法，仅现存的文字剧目就多达 1700 个。在品种方面，有历史戏、神话戏、传说戏、时装戏、文戏、武戏、文武兼备戏、喜剧、悲剧、正剧、闹剧、悲喜剧等。

在较为独特的川剧声腔中，以高腔最有代表性。高腔通过帮腔、打击乐、演员的唱做等表现出来，曲牌丰富、唱腔动听、动作优美、语言风趣、伴唱富有特色。如高腔中的“帮腔”是唱段的首句和末句由第三者在幕内帮唱，也可以由演员重唱；“飞句”更别有风味，当剧中人物内心感情激荡，想说又不便启齿表述时，则由幕内第三者代唱，类似电影的“画外音”。初看者对这突如其来的“飞句”一时有些不适应，但多看后则会体会出“个中”的奥妙来。

以写意为主的川剧表演，其特点是虚实结合、以神传形、神形兼备。川剧的各行当都有一套唱、做、念、打四功和手、眼、身、法、步五法的表演程式，还有手、脚、腰、腿各种基本功，如文功、武功、扇子功、翎子功、水发、水袖、手绢、折子等都各有套路。川剧的“变脸”“踢眼”等特技与剧情、人物紧密结合，使剧情发展曲折有趣，人物个性鲜明、形象，剧情生动、感人而引人入胜。

过去在巴蜀各地，城乡百姓都爱看川剧，有人为看戏愿走几十里路，愿站几个钟头。文人雅士也喜好川剧，他们整理剧目或创编剧本，如著名的川剧作家黄吉安等。在四川，每逢香会、庙会时都要演川剧，在众多会馆、行帮中唱川剧，有钱人家的寿庆、婚丧仪式中也离不开川剧。在民间的祈雨、除凶煞等活动中，也要请川戏班子

来唱“打叉戏”。长期的演出实践，造就出一代又一代的川剧艺术家,如著名的‘戏状元’岳春、‘戏圣’康芷林等。

新中国成立后，川剧艺术更是蜚声海内外。川剧团多次到北京、沈阳、武汉、上海、广州、昆明等城市演出,获得各界人士高度赞赏。从 1959年起，川剧团先后到过东欧的波兰、前捷克斯洛伐克、前东德、保加利亚等国家和香港访问演出，获得了中外观众的喜爱与好评。

为了培养川剧演出人才和丰富川剧艺术，在成都成立了“四川省川剧学校”和‘四川省川剧研究所”,并向全国发行《川剧艺术》杂志，相信川剧艺术将会有更大的发展。

川茶自古多特色

川茶的历史悠久，早在西周时期，巴蜀地区已有人工栽培的茶树了。秦汉时，巴蜀地区的茶树逐渐增多。西汉末年，巴蜀先民已经能够简单地加工茶叶，并出现了茶叶市场。到唐代，在全国产茶的 7 个区 31 个州中,四川占了 8 个州,川茶大量外销。至宋代,巴蜀地区各处多是成片的茶园，川茶的产量仍居全国首位，年产量达 1500 万千克左右。在宋以前的封建王朝就实行了以茶治边的政策，川茶大量运输到西藏等少数民族地区。到宋王朝，更是借茶马互市来羁驭西南边疆少数民族以保证战马的需要。到明代和清代，川茶产量落后于江苏、浙江。新中国诞生后,川茶生产迅速发展,种茶地区达 150 多个县，年产量名列全国前茅。

四川人饮茶的习俗很早就有了。先秦时，巴蜀先民已有饮茶习尚,这个时候北方还没有种茶、饮茶的习俗。顾炎武在《日知录》中说“自秦人取蜀,而后始知有茗饮之事”,饮茶之风后渐渐传入中原，盛行全国，这说明巴蜀茶文化的影响之大。

川茶自古多特色。在唐代，蜀中有八大名茶，即“雅州之蒙顶，

蜀州之味江，邛州之火井，嘉州之中峰，彭州之堋口，汉州之扬村，绵州之善目，利州之罗村。”其中以蒙顶、味江地方的川茶最出名。茶博士陆羽在《茶经》中 10 多处写到川茶，历代诗人对川茶也多以吟咏。

川茶的品种较多，有红茶、绿茶、沱茶、茉莉花茶等。四川的红茶又叫川红，分工夫红茶和红碎茶两种，茶叶品质优良，远销欧美，多次在国际上获奖。川东人喜欢喝沱茶，川西人则爱喝茉莉花茶。蒙顶茶是川茶中的最佳品种。传说在西汉时，名山县人吴理真在蒙顶山上种了 7 棵茶树，在不断的实践中培育出了“雷鸣”“雾钟”“雀舌”等名茶。据《名山县新志》载 蒙顶茶茶叶细长而嫩，味甘而清，色黄而碧，多饮长寿，又曰“仙茶”。在唐代初期，蒙顶茶被列为“贡茶”，以后又在蒙顶山上专辟“皇茶园”。每年春天，名山县县官斋戒沐浴后，择吉日上山，焚香膜拜。采茶精制后装入银瓶，运送到京都供皇帝品茗，因而获得了“蜀土茶称圣，蒙山味独珍”“扬子江中水，蒙顶山上茶”的赞颂。

据药物分析，茶中含有茶色素、多种维生素、茶单宁、芳香油等成分，具有兴奋中枢神经、增强心肌与血管壁弹性的作用，还可抑制大肠杆菌、链球菌和肺炎菌，有帮助消化、减少疾病的功能。茶能够调节新陈代谢、帮助减肥和补充营养等，因而被世界医学界公认为是“原子时代的理想饮料”和“当代最佳饮料”。到 21 世纪，茶将成为世界“饮料之王”。

星罗棋布的茶馆

四川的茶馆多，特别是成都、重庆两市的茶馆更多，城里有，乡下有，大街有，小巷有，棋园内有，公园里也有。四川的茶馆可以说是星罗棋布。过去四川人在街口上相见时总爱说：“拐拐上喝茶！”可见四川的茶馆之多。

四川茶馆有自己的特色，放茶杯的桌子不高，旁边摆上有靠背、有扶手而又柔软的竹椅子，坐下去很舒服。喝茶的茶具由茶盖、茶碗、茶船三件头组成，其中除茶船由金属所制外，茶盖、茶碗都是瓷器。这种三件头茶具的由来还有一个传说呢！

传说在唐代德宗建中年间，西川节度使兼成都尹崔宁的小女儿在饮茶时，很怕杯子烫手，便叫婢女把茶杯放在盘子上。由于盘大杯小，容易倾倒，又叫人用蜡把茶杯底固定在盘子上，这样茶杯不容易倾倒了。崔宁知道后，命工匠用漆环代替蜡来固定杯底，并派人送去给丞相。丞相看了感到奇特，命名为茶托子。后来又经过工匠的不断改进，茶托子成了现在的形状，像船样托住茶碗，因此简称为茶船。

用三件头泡茶的好处很多：茶碗大小合适，掺开水时茶叶可以充分翻滚、搅匀 茶盖盖得不严，既保温又透气，还可用茶盖来搅动茶水、调匀茶味。盖着茶盖喝茶，还可以避免茶叶入口 茶船托稳茶杯，既好端起又好放下，还不烫手。由于有这么多的好处，所以四川的茶馆至今仍然用三件头泡茶。

茶馆里的“堂倌”泡茶、掺开水的动作干净利落、技艺娴熟高超。当来喝茶的茶客坐定后，堂倌一手提着水壶，一手夹着一摞茶具，来到茶桌前一挥手，茶船子满桌开花，巧妙地散落在各个茶客的面前。紧接着，堂倌把已放好茶叶的茶碗依次放在各个茶船内，左手扣住茶盖，右手提壶倒开水，茶泡好后，只见桌上没洒一滴水。

四川茶馆的种类多，有老茶馆、新茶馆、城郊茶馆、农村茶馆、棋园茶馆等等。成都过去的老茶馆如春兰茶社、大安茶社等，其内部摆设虽旧，但要领略四川的风土人情，老茶馆是最合适的地方。老艺人爱在老茶馆里打围鼓，说书人也爱在老茶馆里讲评书。到老茶馆里喝茶，会感受到浓郁的乡土气息。新茶馆环境优美、设备齐全，除了继承传统的服务项目外，还增添了冷饮、糕点等食品 新茶馆的现代色彩较浓，人们不论白天或晚上去，都可以边喝茶边看电

视。新茶馆收费虽然高些，但青年人喜欢光顾。城郊茶馆有的设在河边，有的设在树荫下，空气清新、风景优美，是养鸟人爱去的地方。泡上一杯茶,笼鸟挂在树枝上,一边喝茶一边逗小鸟鸣叫,这也是一种享受和乐趣。棋园茶座是棋艺爱好者切磋棋艺的好地方，它的布置另有一番风味，经常吸引外地客人或港澳台胞前来喝茶、观棋。

四川茶馆既是休息娱乐的场所，又是聚会、洽谈的地方，具有文化娱乐和社交等多种功能。如果你是外省来四川的客人，请抽空来坐一坐四川的各类茶馆，就会对四川人喝茶的乐趣有所体会。

幽默诙谐的四川话

四川话和川戏、川菜一样，都带有浓厚的四川味。

成都人爱说“巴适”“伸抖”“莫来头”等,重庆人常说的是“啷格”“对头”“崽儿”等,外省人听了就“搞不醒豁”(搞不懂),有的词语还是一词多义呢。如：

这件衣服给小张穿肯定巴适。（合适）

他能说会道，说起话来句句巴适。（得体）

她把家务事安排巴适才来。（妥当）

新买的沙发床，睡起硬是巴适。（舒服）

小王把病人照顾得很巴适。（周到）

一个“巴适”词汇,就有合适、得体、妥当、舒服、周到等多种意思，体现了一词多义的特点。

四川话属于北方话系统，基本词汇大多相同，但有的词语含义不一样，这是由于四川人大量引用外来语并赋以新意，使这些词语具有特殊的意思和用法，丰富了四川话的词汇。如一个“白”字，就有多种意思：

茶白了（没有味道）白味（不放调味品）

白火石（没本事者）白墨（即粉笔）

白瓦瓦（指味太淡）白日清光（大白天）

白眼饭（无菜佐食）白眉白眼（无缘无故）

又如“么”字，除了“幺妹”“么儿”“么爸”“么爷”等外，还有么师（旧时旅馆服务人员）、幺台（结束或小食）、幺店子（农村路边小店）、幺姑儿（排行最小的姑娘）、么不倒台（下不了台或了不起）等。

再如“扯”字，有扯伸（拉直、痛快）、扯风（发癫痫病或造谣惑众）、扯拐（故意捣乱或出了故障）、扯筋（吵架）、扯客（爱开玩笑者）、扯绊（拖累）、扯把子（吹牛、说谎）、扯傲子（围观）、扯垛子（说谎）、扯怪叫（闹别扭）、扯回销（给回信）、扯噗鼾（打鼾）、扯闲条（闲聊）、扯谎捏白（说谎话）、扯筋角逆（吵嘴打架）、扯指拇（扳指头算，引申为经济困难）等等。

电影《抓壮丁》和电视剧《凌汤圆》中的四川话，十分地道典型，充分显示了四川人的乐观、幽默和爱“涮坛子”（开玩笑）的性格，看过上述电影和电视剧的人们，无不被逗得哈哈大笑。

蜀锦与养蚕

我国是世界上养蚕、缫丝、织绸最早的国家，2000 多年前，精美的丝织品就远销国外，有“东方丝国”的美誉。

古代称为“蜀”的四川，植桑、养蚕的历史悠久；“蜀”就是“蠋”（野蚕）的象形字。东汉许慎的《说文》解释道：“蜀”是“葵中蚕”而“葵”在《尔雅音义》中解释为“桑”，说明“蜀”和“桑”的密切关系。四川很可能因为种桑养蚕业发达，才被人们称为“蜀国”。

传说在若干万年前的人皇时代，四川西部的岷江上游气候温和，林木野桑茂盛，野蚕很多。有一个“不晓文字，未有礼乐”的古老氏族，在长期劳动的实践中，发现一种野蚕结的茧可制成柔软的

需要全本请访问 www.ertongbook.com

衣、物等，人们便称这种虫为“蠾”或“蜀”，甚至把“蜀”作为本氏族崇拜信仰的“图腾”。到轩辕黄帝时代，蜀人已知养蚕，并把养蚕术传到附近部落。从此，蜀氏族的养蚕业发达，人们称教民养蚕的首领为“蚕丛王”。

据袁珂先生考证，蚕丛的丛(蘲)，其木就是桑树，蚕丛氏即蚕桑氏，关于他“教民养蚕”在民间还流传着这样一个传说故事：

传说在 4000 多年前的高辛氏时代，蜀地有一位勤劳美丽的姑娘。一次，姑娘的父亲在打仗时被敌方俘虏，只有他的坐骑跑了回来。姑娘思念父亲悲伤过度一病不起，姑娘的母亲当众发誓说：“谁能救回我的丈夫，就把女儿许配给他！”

姑娘其父的马挣断缰绳跑了出去，几天后驮回了姑娘的父亲。从那以后，这匹马整天鸣叫，不饮不食。姑娘的父亲感到奇怪，姑娘的母亲说出了当众发誓的情况。姑娘的父亲说：“誓是对人发的，马救我回来功劳大，应当好好饲养，但女儿不能嫁给马。”马听了挣断缰绳就跑，被姑娘的父亲射死并剥下了马皮。

一天，马皮突然卷起姑娘腾空飞去，最后停歇在一棵树上。姑娘变成虫儿，食树叶后吐出柔软的丝，再结成茧子。人们用它做成衣物，称它为蚕茧，叫这种树为“桑”，就是“丧”的意思，称姑娘变的蚕为“马头娘”。以后，每年到养蚕季节，人们都要祝福祈祷“马头娘”女神，祝愿蚕茧丰收。

从考古发现，巴蜀与山东、苏北一样，从秦汉以来都是我国古代丝织业最发达的地区。在汉代，成都已是四川丝织生产比较集中而发达的地区。著名文学家司马相如用织锦打比方来回答如何作赋，在扬雄的《蜀都赋》中，生动地描绘了四川织锦业的发达和其花色品种的繁多。那时已有锦官的设置，并有锦官署、锦官城、锦城、锦江、蜀锦、濯锦楼等称呼，说明了蜀与养蚕业的密切关系。

二、多彩风情数蜀都

成都是古代蜀国的都城，从 2000 多年前的蜀汉,到前蜀、后蜀等许多朝代，都是重要的城市。这里有着丰富的历史文化和多姿多彩的民俗风情。

成都城的名字多

成都最早的名字叫“蜀王城”。从古蜀国的出土文物考究,成都北门的文殊院一带，可能是古代蜀国蜀王城的中心区。在北较场五担山,有蜀王妃的墓冢、石镜和王女墓 在西北桥、罗家碾、百花潭附近，也先后发现不少古蜀国的墓群。在羊子山土台发掘的城墙，高约 10 米，说明蜀王城城池的规模不小。

到公元前 311 年，秦惠王改蜀国为郡，由郡守张若和张仪指挥建筑“秦城”。城围 6 公里，城墙高七丈（古时的一丈相当于现在的六尺多),城下修有仓库,城墙上有观察哨所、垛楼和碉楼,城内修了街道和官府衙门。整个秦城由太城和少城两部分组成。

秦城又叫“龟城”。传说张仪指挥修城墙屡垮,后发现一乌龟绕城而行,便按其足迹修筑,果然牢固,因此叫龟城。

到汉代，在成都织锦业最集中的地方设置官署，任命锦官，修筑了“锦官城”。据东晋李膺《益州记》载：“锦城在益州南,笮桥东，流水南岸,昔蜀时故锦官处也,号锦里,城墉犹在。”推想其城旧址，很可能就在现在的百花潭公园一带。又因唐、宋诗人多以“锦江”、

“锦城”作为成都的象征,所以成都又有‘锦城’的称呼。

到汉末至蜀汉时期,在锦官城的西面修建了‘车官城”,是车官衙门的所在地。当时盐、铁、蜀锦等生产都具有相当规模,成都是西南地区物资集散地和交通枢纽，靠车马运输同外地交流，设车官统一管理车辆的制造、修理和调配使用，修建的车官城也就因此得名。

在唐代,由西川节度使高骈主持修建的城叫‘罗城”。于唐僖宗乾符三年(公元 876 年)开始扩建,城墙周长 12.5 公里，高达二丈六尺,共有 10 道城门,城墙上面有楼、橹、廊、庑 5600 多间,是规模较大的一次扩建。

后唐明宗天成二年（公元 927 年),西川节度副使孟知祥想割据四川称霸一方,在罗城外修建了一座‘羊马城”。城周长 21 公里，高一丈七尺,墙基宽二丈二尺,共有 9道城门。因打仗需要大量的粮食和肉食，粮食充足而肉食不易征集，所以修筑羊马城用来饲养牛羊马匹。

公元 934 年，孟知祥称后蜀皇帝，不久病死，由第三子孟昶继位。孟昶喜爱芙蓉花,动用大批人力,在成都城墙上下遍种芙蓉。每到芙蓉花开季节，红芙蓉、白芙蓉、醉芙蓉、五色芙蓉等竞相开放，花繁似锦,上下相映,使成都更加美丽,成都又获“芙蓉城’的美称。至今成都人对芙蓉花仍怀有深厚的感情，依然称成都为“芙蓉城”或‘蓉城”。

明代洪武十一年，由蜀郡指挥使赵清等在罗城基础上扩建了“明城”,城墙都加高八尺,周长近 15 公里,有 5 道城门，在明末时毁于战火。

康熙年间，四川巡抚在明城废墟上重建了“清城”，城墙高三丈,宽一丈八尺,周长 6 公里长 城区面积南北长 3.5 公里长,东西宽4.5 公里多。在城西南角隔出一座给八旗官兵及家属居住的“满城”,城周长 2公里多,有 5 道城门，其范围约在如今的西大街、八

宝街、东城根街、君平街、包家巷的区域内。辛亥革命后,满城被称为“少城”。

据说“成都”这名字的来源,是在早期开发建设城市时,“一年而所居成聚(村落),二年成邑,三年成都”的发展速度下而取名为“成都”的。

酒乡成都古已驰名

据《华阳国志》载蜀王开明九世定都成都后,就开始酿造“醴酒”了。醴酒是一种不滤酒糟的甜酒,用来祭祀祖先和鬼神。在彭县(今更名为彭州)竹瓦乡,出土了两批蜀国贵族用过的青铜酒器;在成都百花潭中学内,出土了战国的镶嵌铜壶,壶上有一幅宴乐图,描绘蜀国贵族边饮酒边欣赏舞蹈的场面。当时蜀国的贵族都爱喝酒,促使成都的酿酒业发展很快。

到汉代,成都的酿酒业进一步发展。汉代著名文学家司马相如和妻子卓文君曾在临邛县(今邛崃县)开店卖酒。成都土桥东汉墓中有一块画像石,上面刻有“酿酒图”,描绘了一座酒坊的情景:满载粮食的牛车来到酒房,妇女忙着取井水,有人在大烧锅前烧火,有人在 5 个大酒坛内舀酒,成群的家禽家畜在四周吃酒槽。这幅“酿酒图”反映了当时成都酿酒业的兴盛。

在唐代,成都烧酒很有名气,这种蒸馏酒可能就是杜甫说的“浓无敌”蜀酒。到宋代,出现了“锦江春”酒,它是用薛涛井的水精心酿制而成的。到清朝乾隆五十一年(公元 1786 年),王氏兄弟两人在成都东门外水井街大佛寺旁边开设“福升全”酒坊,继承“锦江春”的传统,用薛涛井中的水酿酒,被人称为“薛涛酒”,大受人们欢迎。为了扩大经营,“福升全”酒坊老板在城内暑袜街一口明代古井旁边新建一座酒坊,取名“全兴成”。酒坊吸收成都名家酒坊的长处,根据粮食、水源、气候等条件,对“薛涛酒”的制作工艺进行加工

改造,酿造出几种好酒,统称为“全兴酒”,满足了不同层次饮君子的需要。“全兴酒”甘醇、浓香、爽口、绵甜,超过“薛涛酒”。

“全兴成”的工匠不满足已取得的成绩,他们继续摸索、不断提高,总结出一套独特、精湛的酿造工艺,把成都的酿酒技术发展到一个新的水平,为名酒“全兴大曲”的产生奠定了坚实雄厚的技术基础。“全兴大曲”问世后,历年来都被评为四川省的名酒,在全国第二届评酒会上,跨进了全国名酒的行列。它属于大曲浓香型,是58°—60°的高度酒,酒液无色,清彻透明,酒香浓郁,和顺回甜,以其“曲香、醇和、味净”的特殊风味享有盛名。它的包装选用方形酒瓶,装潢精致,美观大方,是馈赠亲友、宴请宾客的上等饮料,是全国名酒“十朵金花”之一。

成都在历史上曾酿造出清醥、酴酒、临邛酒、鄀筒酒、乳酒、烧酒、锦江春、竹叶青、薛涛酒、全兴酒和全兴大曲等许多名酒,因而获得“佳酿之乡”的美称。

“人日”游草堂

过去,成都人在春节期间,喜欢出游郊野,如大年初一游武侯祠、丁公祠、望江楼,初七人日游草堂。

据《荆楚岁时记》云:“正月一日为鸡,二日为狗,三日为猪,四日为羊,五日为牛,六日为马,七日为人。”所以,农历正月初七就被称为“人日”。在四川的一些地方,如剑阁县等地,人们在人日这天还要过小年。成都人“人日”游草堂的习俗,是从晚唐时期开始的。

据说,成都人“人日”游草堂习俗与唐朝大诗人杜甫有关。杜甫旅居成都时,在好友高适及表弟王十五等亲友的资助下,在西郊浣花溪边修建一草堂居住。公元761年“人日”这天,在蜀州(今崇庆县)任刺史的高适想念杜甫,写了一首题为《人日寄杜二拾遗》的诗赠寄杜甫,诗中有“人日题诗寄草堂,遥怜故人思故乡……今年人

日空相忆,明年人日知何处 ?'其诗情长谊深,思念之情笃厚。

当时杜甫可能忙于他事，未能及时作诗答谢。后来杜甫离开四川去潭州，整理文稿时重读已故好友高适的这首诗时，见物思人，潸然泪下,挥毫而作《追酬故人高蜀州人日见寄》诗"自蒙蜀州人日作,不意清诗久零落。今晨散帙眼忽开,迸泪幽吟事如作。'两位诗人之间的深厚情谊深深地感动着后人，后来人们便特地选择"人日"去草堂游览，以资纪念诗人间的深笃友情。久而久之形成习俗，从晚唐起传承下来。

古陵犹存王建墓

在成都西郊，即四川省民族事务委员会招待所的对面，有一座供游人参观的古代陵墓，是 1000 多年前前蜀皇帝王建的坟墓。

河南许州人王建，在唐朝军队当小军官。黄巢起义军攻占长安前夕，他随皇帝逃到成都，得到唐僖宗的赏识和提拔。他当了利州(广元)刺史后,扩大势力,打败其他军阀,占领了成都,被唐朝封为蜀王。唐朝灭亡后，公元 907 年秋天，王建在成都称帝，国号大蜀，历史上称为前蜀。

王建重视人才，注意考核官员，发展教育。特别是下令减少田租捐税,鼓励农民从事"农桑之业",使农业得到发展,粮食连年丰收,栽桑种茶的百姓则更多 商业更加繁荣 社会安宁,没有大的战乱，使成都在分裂动乱的五代十国时期，成为最安定、最繁荣的地区之一。

王建墓分为前、中、后三室,全长 23.4 米，墓室顶部是半圆形，由 14 道石拱券组成；中室为主室，有石砌的棺台，上面放置棺木；棺台正前面和左右两个侧面有浮雕人物 24 人,2 人跳舞,余者演奏琵琶、笙、笛、筝、鼓等乐器,组成宫廷乐队 后室有御床,上放王建的石雕坐像。坟墓的外面封土，像个圆形大土包，底部直径约 80

需要全本请访问 www.ertongbook.com