



三、西夏时酒的品种

千古美酒说西夏,西夏美酒数凉州。西夏时,凉州不但酒的质量好,而且生产的品种也很丰富。主要有白酒、葡萄酒、醪酒、奶酒、芦酒、黄酒等。

白酒:一般人们称烧酒,它是用蒸馏工艺制取含酒精量较高的蒸馏酒。今天人们称为白酒。烧酒的出现,是酿酒工艺史上的一次革命。有人说在唐朝时期已经掌握了制取烧酒的初步工艺,但没有明确的记载。近年来,敦煌研究院的谢生宝研究员经过多年的苦心研究,他认为中国最早的烧酒(白酒)是由西夏时的西凉府首先创制发明的。20世纪90年代,武威古城乡塔儿湾出土了一批西夏瓷瓮,大部分高65公分左右,腹径40多公分,盘口较大,口径18公分,距底3公分处开一流孔,有4~6系耳。酿酒专家说:“这些瓮都是用于酿制烧酒的。”这说明,谢生宝先生的观点是正确的。

西夏时生产白酒用的原料主要是谷类。西夏石窟寺亥母洞遗址出土的西夏塔婆(小塔)中发现,有糜谷、青稞、大麦等粮食。说明西夏种植的粮食作物主要是青稞和大麦。大麦是制曲的主要原料。西夏时西凉府的制曲技术比较独特。西夏文辞书《文海》在“曲”字条下的释文为:“此者谷物研磨成面,令混以药草做曲,酿酒时散也。”释文中的谷物在西凉府自然是大麦和青稞,制出的酒人们叫青稞酒。这种酒味醇、色正,是烧酒的理想原料。西夏制曲时还使用中草药。在曲中撒之,作为催化料。我国制曲用中草药的历史相当久远。贾思勰在《齐民要术》中已记载,制曲法中已有部分使用了中草药。中草药中含有许多有利于微生物生长的维生素,它可以促进酒曲中的微生物更好的生长发酵。西凉府制曲时,也研制出了自己的中草药配方,所以酿制的酒是上等的酒。究竟用何成分,已无可考。上世纪80年代武威出土的元代黑釉瓷酒瓶上

刻有“鞏都料”三字。说明这鞏都料就是西夏遗留下来的制曲用的中草药混合药。西夏后来灭亡了,一直到元代,人们还用鞏都料这种优质的配料法制曲酿酒。这种酿酒的技术一直传承了下来。

葡萄酒:在西夏时仍然占有重要的地位,使用原料是西凉府种植的紫葡萄,汁多味甜,醇香可口,是酿酒之上品原料。经当代科学化验,武威的气候、土壤,最适宜种植这种紫葡萄,这种葡萄据说可与法国葡萄媲美。所以凉州的葡萄酒经久不衰。

醪酒:又名醪糟、甜醅子。西夏在酿制白酒、葡萄酒的同时,还能酿制醪酒。这是一种汁渣混合的酒。殷周甲骨文中也有醪酒的记载。说明醪酒是中国最古老的酒种之一。武威酿制醪酒的历史也很悠久,究竟创于何时无可考,但在汉代已开始有了醪酒。根据当地民间相传,宋时(西夏时)武威酿造醪酒已很普遍。据说曾经有一位将军带兵到漠北作战,打了胜仗归来,为了庆贺胜利,给全军将士每人赐醪酒一大碗。饮后,个个觉得心爽神清,全身舒适,久日的劳累之体立时精神起来,一些积劳成疾的将士,饮后立感上下通畅,痰化咳止,恢复了健康。后来人们才知道这种醪酒,不但能解渴解乏,同时还有清肺、化痰的作用。从此以后战士每次出征回来,都要赐一碗庆功醪酒。这也可能是西夏国主李元昊,对打仗有功者赐酒奖赏的传统制度吧。这虽是民间故事,但也说明一个事实:即西夏时武威人已把醪酒作为一种药用保健品使用了。直到现在,武威的一些老百姓每到清明节,也常常要喝一碗醪酒。据说这一天喝了醪酒,一年四季,身体健康,上下通顺,不患肺气病。这天喝剩的醪酒,还要拌在牲口草料中喂牲口。说牲口吃了通肠壮口上膘快。

以前做醪酒当地没有大米,主要用黄米、麦仁



(碾掉皮的青稞、大麦、小麦)、玉麦子(油麦)为原料。有些乡村现在仍用这些粮食做醪酒。

奶酒 这种酒原本是少数民族的特产,由大小月氏和匈奴民族传入。到西夏时,西凉府是半农半牧之地,畜牧业很发达,奶源丰富,牧区人民很喜欢饮用这种奶酒,酿制奶酒成为吐蕃、党项族等少数民族不可缺少的家庭产业。

芦酒 这是西凉府独创酒种。大诗人杜甫在《送从弟亚赴河西判官诗》中写道:“黄羊饶不羶,芦酒多还醉!”意思是说,凉州的黄羊肉香嫩可口而无羶气,芦酒味道醇美,但喝多了也会醉的。可惜,不知何故,这种芦酒后来失传了。

黄酒 酿制黄酒是将其原料经过蒸煮、糖化、压滤而成。黄酒这个名字最早见于西夏,西夏辞书《文海》中就有明确记载:“酒者,黄酒也。”在此之前尚未提到。说明西夏的黄酒很有可能酿造于西凉府。

四、酿酒业促进了农业手工业的发展

酿酒是在粮食生产有剩余的情况下才可以进行的。酿酒业的发展与否,决定于农业的发展与否。西凉府发达的酿酒业,需要大量的粮食,这些粮食的来源主要靠本地区供给。西凉府完全有条件满足酿酒需要。西凉府是西夏的“天府之国”,地理位置非常优越。这里地势平坦,土壤肥沃,气候温暖,水源充沛,适用于发展农业生产。西夏统一后,在四大水系原有的耕灌基础上,又修渠打坝,引祁连山雪水灌溉田地。特别是西夏福圣年间红崖干渠开凿后,使亥母洞及红崖灌区的大片农田有了丰富的水源。耕地面积也逐步扩大,人们可以种植更多的粮食作物及葡萄,可以为酿酒业提供足够的原料。同时,酿酒业的发展,也带动了其手工业的发展。酿酒所需的大批酿酒工具,如发酵瓮、过滤器、酒坛、酒罐以及酒瓶、酒杯等都要由瓷窑烧制,产酒量越多,所用酒器就越多。那时西凉府古城瓷窑的规模是很大的,这从近几年的考古发掘情况可以看出来。现在的武威市凉州区古城乡一带,在西夏时期瓷窑林立,最多时占地约15平方华里。当时在上古城一带建有两座城,一座叫窑城,一座叫云城。窑城位于杂木河之南,依山傍水,是管理窑务与烧制瓷器的瓷城,杂木河之北为云城,开东门,是商业贸易城。上世纪80年代以来,省地市对古城瓷窑作了考古普查和清理发掘。发现,从上古城到塔儿湾10多华里的区域内,都有瓷窑遗址遗存,到处都有露出地面的西夏瓷器残片堆积,有些地方叠压层达数十米之厚,上下窑城的叠压层最深最厚。出土器物中种类最多的是酿酒器具,主要有四系六系黑釉剔花瓮、坛和白釉褐花瓮、罐、坛及流咀壶、扁壶等各种器具。这些酿酒器具的大量出土,也充分说明了当时武威酿酒业的发达兴盛情况。

(下)

(作者系中国社会科学院西夏文化研究中心学术委员)