

魏徵与葡萄酒酿造术的传播

岳 东

(华清池管理处文史室 陕西临潼 710600)

摘 要: 魏徵擅长酿造葡萄酒,其中隐藏着一段中外文化交流的佳话。汉代以来,粟特聚落、中亚僧侣将葡萄酒酿造技术第一次传入中原。魏徵是内附高车部落的后裔,高车部落曾在高昌立国,逐渐接触农业生活,吸收了源自索格底亚那的葡萄酒酿造技术。高车王国衰落后,部落离散,人口内附北魏,葡萄酒酿造技术第二次传入中原,其硕果即魏徵造佳酿。唐朝收复西域后,葡萄酒酿造技术第三次传入中原,以后就普及开了。

关键词: 高车; 粟特; 葡萄酒

中图分类号: K242 **文献标识码:** A **文章编号:** 1672-612x(2012)01-0077-04

我国是最早酿造酒的国家之一。汉代以后,酒家胡又将葡萄酒及其酿造技术先后传入中原,此可谓葡萄酒酿造术第一次向中原的传播。^①北魏时期,我国北方古老的游牧民族——高车可能参与了中亚葡萄酒酿造术向中原的传播活动,可谓第二次传播。唐初收复西域,将高昌(今新疆吐鲁番)葡萄酒酿造术传入中原,可谓第三次传播,至此,葡萄酒酿造术终于为中原所通晓了。关于这三次传播经过,第一次即入华的粟特聚落传播葡萄酒酿造术之事早被学界充分论证,第三次传播是不争的事实,都不必重复,今仅论魏徵及其家庭有所涉及的第二次传播历程,或有助于揭示葡萄酒酿造术传入中原的途径。

一、魏徵酿酒的由来

唐初大臣魏徵擅酿葡萄酒——“醪绿翠涛”,而为唐太宗所赞誉,《龙城录》记载云:

魏左相能治酒,有名曰醪绿翠涛。常以大金罍内贮盛,十年饮不败,其味即世所未有。太宗文皇帝尝有诗赐公,称“醪绿胜兰生,翠涛过玉薤。千日醉不醒,十年味不败。”兰生,即汉武百味旨酒也。玉薤,炆帝酒名。公此酒本学酿于西羌人,岂非得大宛之法,司马迁所谓富人藏万石葡萄酒,数十岁不败者乎?^[1]《龙城录·魏徵善治酒》,148

魏徵祖籍巨鹿(今河北巨鹿),父亲曾做过北齐屯留(今山西长治屯留)县令,“魏徵字玄成,巨鹿曲城人也。父长贤,北齐屯留令”。^[2]卷71《魏徵传》²⁵⁶¹ 魏徵世代居住于北魏、北齐境内河北平原北部,这里是当时北方经济、文化最为发达的地区。这一地区的中心——北魏的洛阳、北齐的邺都是国际性的大都市,洛阳外来人口极多,《洛阳伽蓝记》载“自葱岭已

西,至于大秦,百国千城,莫不欢附。商胡贩客,日奔塞下,所谓尽天地之区已。乐中国土风,因而宅者,不可胜数。是以附化之民,万有余家。”^[3]卷3,145 洛阳、邺都的外来文明一脉相承,陈寅恪先生曾云:“盖北魏洛阳既有万余家之归化西域胡人居住,其后东魏迁邺,此类胡人当亦随之移徙,故北齐邺都西域胡化尤其胡乐之盛必与此有关。”^[4]135 可以推测,北齐邺都不仅继承了北魏洛阳的西域乐舞,也流行着闻名的洛阳酒家葡萄酒。当时洛阳酿酒行业已很发达了,史载“出西阳门外四里御道南有洛阳大市,周回八里。……市西有延酤、治觞二里。里内之人,多酝酒为业。”^[3]卷4,176-177 河东葡萄名酒——桑落酒那时已远销洛阳,极受欢迎,这明显是自汉代以来传入中原的葡萄酒的延续。

汉代以来葡萄种植已落户中原,《史记》记载:“宛左右以蒲陶为酒,富人藏酒至万余石,久者数十岁不败。俗嗜酒,马嗜苜蓿。汉使取其实来,于量天子始种苜蓿、蒲陶肥饶地。及天马多,外国使来众,则离宫别观旁尽种蒲萄、苜蓿极望。”^[5]3173-3174 葡萄酒酿造技术传入中原相对较迟,张玉忠先生考证:“葡萄酒术传入中原地区,可能比葡萄稍晚一些,大约在东汉末期,中原地区可能已经酿造葡萄酒了。”^[6]葡萄酒酿造技术虽传入了中原,但远未普及,葡萄酒的产量也是很低的,一直到唐初都极为稀罕,只有在宫廷中偶尔能享用到,更不用说民间社会了。葡萄种植与葡萄酒酿造业在寓居中原的粟特聚落内部则是非常流行的,荣新江先生说“我们在这些石棺床浮雕中,特别是波士顿所藏安阳出土的一组图像中,看到粟特聚落中有生长旺盛的葡萄,形成葡萄园,这必然是粟特移民种植的结果。”^[7]《北朝隋唐粟特聚落的内部形态》,150-152 当

收稿日期:2011-10-18

作者简介:岳东(1969~),男,汉族,陕西咸阳人,历史学硕士,文博馆员。研究方向:隋唐史。

时寓居洛阳的中亚胡人极多,日常生活、袄祠祭祀都离不开葡萄酒,可以推测洛阳的葡萄酒酿造业规模是不会小的。葡萄酒自北魏洛阳传播到邺城(今河北临漳)后,世居巨鹿的魏徵家族受其影响也就有了机会了。我们比较一下魏徵所酿与粟特所酿葡萄酒,前者所酿为“醪绿翠涛”,而后者所酿如“花开把榄芙蓉淡,酒泛蒲萄琥珀浓”^[8]《赠蒲察元师七首》,1666。“琥珀浓”是元代耶律楚材在粟特故乡河中府所饮的葡萄酒,乃中亚正宗葡萄酒,二者色泽可谓如出一辙,可以推测,魏徵的酿造技术明显是受过粟特人传教的。

魏徵所酿的葡萄酒不仅颜色纯正,就连贮酒的器具都模仿了粟特人的生活习俗。《龙城录》云魏徵“常以大金罍内贮盛”葡萄酒,而中亚的粟特人饮食器皿则以“金叵罗”为珍贵,蔡鸿生先生考证“据粟特学家研究,此词源出伊朗语 *padrōd*,似指‘碗’。……汉语‘叵(破、颇)罗’,即其音译。……可以藏入‘鬻上’和‘靴中’的‘金叵罗’是小酒杯,而供奉得悉神的‘金破罗’则‘阔丈有五尺,高下相称’,……由小型变成巨器。”^[9]¹²⁻¹⁴这种巨型金叵罗与魏徵的“大金罍”应是同一种金银器皿,是地道的粟特贮酒容器。北齐邺都周围是胡化较严重的地区,金银器行业广泛吸收了粟特的技术与工艺,影响了宫廷贵族们的消费习惯,这种风气延续到隋末唐初不变,魏徵以金银器贮酒,正符合当地的风尚。

葡萄酒酿造术第一次传入中原,其流行范围仅限于粟特聚落内部的圈子,长期生活在汉文化发达地区的魏徵怎么会得到粟特酿酒技术的真传呢?这可能与魏徵的种族出身有关。据陈寅恪先生考证,魏徵是高车民族的后裔。高车是我国北方古老的少数民族,历史上它不仅与汉族、鲜卑族有密切往来,就是与中亚的粟特聚落也有频繁接触(详见下文),民族的往来与文化的交流,为葡萄酒酿造术的传播提供了机会。魏徵出身较低,为人朴素,陈寅恪先生考证“则徵家不可视为后魏、北齐贵族诸魏之盛门,可以无疑也。”^[10]²⁵⁵史载“徵妻裴氏曰‘徵平生俭素,……’”^[2]卷71《魏徵传》²⁵⁴⁵。从而魏徵或其祖辈有机会接触周围粟特移民聚落底层的酿酒匠人,而熟练掌握了酿酒的技术,到了唐初就有了魏徵亲酿葡萄美酒“醪绿翠涛”的故事。以上关于魏徵与粟特移民的关系仅为推测,但或许能为解释其擅酿葡萄酒提供一种说法。

二、高车与葡萄酒酿造术的传播

高车部落与粟特酿造行业及萨保商队有着密切的关系,先来看第一层关系。魏晋南北朝时,高车已从北海(今贝加尔湖)一带遍布大漠南北,依附于柔然、北魏。高车没有农业,因而没有酿酒业,史称“俗无谷,不作酒”^[11]³²⁷¹。四世纪末,柔然受北魏重创后西移。五世纪下半叶,占领高昌(今新疆吐鲁番东哈拉和卓)、焉耆(新疆焉耆)、鄯善(今新疆若

羌)、龟兹(今新疆库车)、姑墨(今新疆阿克苏)与于阗(今新疆和田)等,很多高车部落也随行到这里。塔里木盆地在汉代就受索格底亚那文化的影响,葡萄种植很普遍,葡萄酒的酿造技术后来也传播到了这里。高车部落随柔然西迁中亚,开始接触农耕生活与葡萄酒酿造业。随着柔然势力的衰落,高车开始摆脱依附地位,其副伏罗(又称阿伏至罗)部夺取了准噶尔盆地,又南取高昌、鄯善,在车师前部(今新疆吐鲁番交河故城一带)立国(487-541)。6世纪初,统治着索格底亚那的嚧哒向西域扩张,阿伏至罗与弟穷奇分御高车国南北,“穷奇后为嚧哒所杀,虏其子弥俄突等,其众分散,或来奔附,或投蠕蠕。诏遣宣威将军、羽林监孟威抚纳降人,置之高平镇。”^[12]²³¹⁰高车国灭亡,部分部落投奔北魏,被安排到边镇,充当营户守边。北魏随着疆域南扩,屡迁北边六镇的营户往冀(今河北冀州)、定(今河北定州)、瀛(今河北河间)、青(今山东淄博)等州,以防守南部边境。那些曾在中亚居住过,有机会学习葡萄酒酿造技术的高车部落移民们,就这样经北边六镇又来到了中原地带,中亚的酿酒技术就传播到营户所迁入的新地区了,这或许是葡萄酒传入中原高车移民的第一条渠道。

我们再来看第二层关系。北魏时,往来东西的粟特商人因穿越柔然汗国、高车王国的疆域,与高车部落们打上了交道,一些高车人加入到粟特萨保商队中来,其影响一直持续到唐初,荣新江先生考证“粟特聚落中包含着其他西域和北方游牧民族的民众。《沙州伊州地志》记唐初伊吾的胡人首领是石万年,显然是粟特石国出身;而祚主翟槃陀,名字是纯粟特式的,翟姓则可能出自高车”^[7]《北朝隋唐粟特聚落的内部形态》¹³¹。很显然,包容万象的粟特聚落中有很多的高车人参与其间。粟特聚落沿丝绸之路经商,中原的大城名都都有他们的身影,从西晋到北齐的数百年间,粟特商队往来繁华的邺城,商业活动非常活跃,荣新江先生考证“写于西晋末年的粟特文古信札,提到的最东面的经商地点是邺(‘nkp’),说明粟特人很早就曾到过此地。……邺城作为北齐的首都,除了聚集了一些为北齐皇帝宠幸的胡人伎乐外,很可能还有一个萨宝所统治的胡人聚落”^[7]《北朝隋唐粟特人之迁徙及其聚落》,100-101。可以设想,那些粟特商队中的高车人可能将葡萄酒酿造术传给中原的同乡们,这或许就是《龙城录》所云“公此酒本学酿于西羌人”的来历了,不管怎样,混杂高车人的粟特商队为魏徵学习酿造葡萄酒的技术提供了机遇与文化氛围,这或许是葡萄酒酿造术传入中原高车移民的第二条渠道。

论述了葡萄酒传入中原高车部落移民的两条渠道后,我们再返回来观察魏徵嗜好醋芹之事,这一点恰可补证魏徵自粟特人那里学习酿造技术之事。据《龙城录》载:

魏左相忠言说论,赞襄万机,诚社稷臣。有日退朝,太宗笑谓侍臣曰:“此羊鼻公,不知遗何好,而能动

其情?”侍臣曰“魏徵好嗜醋芹,每食之,欣然称快。此见其真态也。”明旦,召赐食,有醋芹三杯。公见之,欣喜翼然,食未竟而芹已尽。”^[1]《龙城录·魏徵嗜醋芹》,139

醋芹是由芹菜发酵而成的调味品,魏徵擅长酿造葡萄酒,通过与粟特有密切接触的高车部落移民、萨保商队而得西域真传。那么,他所嗜食的醋芹会不会也是外来的饮食呢?或者受过外来酿造技术的影响呢?我们注意到,唐代的寺院中常贮藏有大量的醋,《唐国史补》载“旧说,圣善寺阁,常贮醋数十瓮,恐为蛟龙所伏,以致雷霆也。”^[1]李肇《唐国史补》卷中,186这种寄于迷信的说法,掩盖了外来文化的习俗。自东汉以来,随着佛教的传入,域外僧侣纷至沓来,其中不乏来自中亚之辈,如季羨林先生考证:“(佛教)最初不是直接从印度传来的,而是间接经过中央亚细亚和新疆一带的,有些今天名义上已经不存在的民族,如大月氏、安息、康居等国传入的。……初期的译经者差不多都是从中亚一带来的高僧。”^[13]中亚僧侣们不仅传播教义,也将大量家乡的习俗带入中原,部分擅长酿造手工业技术的僧侣可能也将其技术带入中原。

中国是酿造醋较早的国家之一,本身就有发达的酿醋业,但与外来酿醋工艺的交流还是少不了的。在高寒的中亚地区,僧侣们常饮用葡萄浆,或许与葡萄酒一样有避寒的作用。一些底层僧侣在寺院中专门从事酿造工作,自然非常熟悉酿造技术,对将酒转换为醋的技术也很在行,如天竺寺院规定:“若酒欲酸,可埋于地,待成醋已,僧应食之。”^[14]²¹⁸前文所引“宛左右以蒲陶为酒,富人藏酒至万余石,久者数十岁不败”,表明中亚民间有贮藏葡萄酒的习俗,并具有长期保持酒的新鲜度的技术,或者也推而广之,应用到同样由酒曲酿造的醋身上了,而有了贮藏醋的习俗与技术了。中亚僧侣们东来传教,可能也将这种习俗与技术带入中原,这或可称中亚醋传入中原的第一条渠道。

除了中外寺院间醋的传播渠道外,中原民间也可能有一条传播渠道。由于酒可以转化为醋,唐代中原酒家胡除以酒谋生外,一些人还可能经营酿醋业。据《博异志》载“天宝中,处士崔玄微洛苑东有宅,……又指一绯衣小女曰‘姓石,名醋醋。’……绯衣名醋醋,即石榴也。”^[1]《唐》谷神子《博异志》,《崔玄微》篇,483-484石姓是入华粟特人的常用姓名,用以标明其昭武九姓史国人的身份。中原的石榴是自中亚传入的,据元稹《感石榴二十韵》描述“何年安石国?万里贡榴花。”^[15]¹⁴⁷石国以产石榴而闻名,《齐民要术》载“陆机曰‘张骞为汉使外国十八年,得涂林。’涂林,安石榴也。”^[16]³⁸²“涂林”可音转为“醋”,意指石榴。石榴是粟特袄祠祭祀时的贡品,“石榴也是最后洁净礼所用果品。”^[17]¹⁵²粟特人落户中原后,自然离不开种植它了。除用以酿酒外,还用来酿醋,石醋醋或是以酿造、出售石榴醋而谋生的粟特人。《博异志》点明“石醋醋”的意义就是“石榴”,表明当时入华的石国

人并不以酿醋而避讳。除了石榴可酿醋外,葡萄也能酿醋,“葡萄及葡萄酒渣、糟能作酱、醋”^[18]¹⁵⁹。石榴、葡萄都是中亚普及的物产,石榴醋、葡萄酒都是中亚的名品,粟特民间酿醋业的发展传入中原,或可称作中亚醋传入中原的第二条渠道。魏徵既获得了粟特葡萄酒酿造技术的真传,岂能放过中亚醋酿造技术的妙方?如果醋芹确系与葡萄酒一道从中亚传入中原的,那么,来自中亚的僧侣、粟特商队无疑提供了传播的渠道,从而为魏徵嗜食醋芹提供了浓厚的文化氛围。由于醋是普通的调味品,并不很珍贵,而醋芹的原料来源在本地很方便找到,所以醋芹酿造术就通过僧俗两条渠道由粟特传播到了中原,而为高车部落、汉族人口所吸收,中原宫廷与魏徵都获得了醋芹的酿造技术。由于缺乏明显的证据,以上关于葡萄酒酿造术与高车的关系、醋芹与粟特的关系纯属推测。

三、唐初葡萄酒酿造术的传播

葡萄酒通过汉代以来的粟特聚落、北魏以来的高车部落传入中原,但只为粟特聚落袄祠祭天、民间酒家胡经商所用,宫廷、民间仍非常稀罕,北魏时著名的桑落酒就是最好的例子,“魏置河东郡,郡多杂流徙民。有刘墮者,工酿,王公庶友牵相招饮,每云‘索郎有顾’,思同旅语,‘索郎’反语为‘桑落’也;桑落,酒名。”^[19]⁷⁶桑落酒极为稀罕,权贵们视为珍品,“河东人刘白堕善能酿酒,季夏六月,时暑赫赫,以罌贮酒,暴于日中,经一旬,其酒不动,饮之香美而醉,经月不醒。京师朝贵,多出郡登藩,远相饷馈,逾于千里。”^[3]《卷4 法云寺条注》,177唐代宫廷良酝署曾酿桑落,“良酝署:……则供春暴、秋清、醪醱、桑落等酒。”^[2]《卷44《职官志三》,1879)但在《齐民要术》中我们可以看到桑落酒是用米酿制的,没有采用葡萄作原料,可见葡萄酒酿造术并没有传播到中原民间社会,唐代宫廷所饮桑落酒是谷物酒。直到贞观十四年(640),唐朝收复高昌,接触到葡萄酒的酿造技术。《南部新书》载“太宗破高昌,收马乳蒲桃种于苑,并得酒法。仍自损益之,造酒绿色,芳香酷烈,味兼醍醐,长安始识其味也。”^[20]³²这一次收复高昌,不仅获得了珍贵的马乳葡萄种子,更传回了酿造葡萄酒的技术,从此,中原也开始独自的酿造葡萄酒了。这马乳葡萄酒“造酒绿色,芳香酷烈,味兼醍醐”与魏徵酿造的“醪醱翠涛”酒不相上下,都是中亚粟特的正宗葡萄酒工艺。是为第三次东传。

唐太宗称赞魏徵所酿葡萄酒之事必在此次东传之前,即未得到葡萄酒酿造术真传之前。据《龙城录》记载魏徵酿酒时为左相,唐高宗龙朔二年(662)改百司及官名,“中书门下为东西台。侍中为左相,……。”^[2]《卷42《职官志一》,1786魏徵在贞观朝曾为侍中,“(贞观)七年,代王珪为侍中,尚书省滞讼有不决者,诏徵评理之。徵性非习法,但存大体,以情处断,无不悦服。”^[2]《卷71《魏徵传》,2549)龙朔二年(662)以前,魏

徵绝不可能以左相称呼,然而到唐后期,此称呼已相沿成俗,柳宗元袭用也无可厚非。“是后,右仆射缺,欲拜之,徵固让乃止。……十六年,拜太子太师,知门下省事如故。徵自陈有疾,诏答曰:‘汉之太子,四皓为助,我之赖公,即其义也。知公疾病,可卧护之。’”^[2]卷71《魏徵传》2560-2561 直到贞观十六年(642)徵仍为侍中。魏徵酿酒必在贞观七年(633)到十六年(642)之间,即他担任侍中一职的时候,唐太宗也是在彼时品尝并赞赏“醪醑翠涛”的,那时葡萄酒酿造术还没有在中原民间普及开来。贞观十四年(640)唐收复高昌,马乳葡萄酒酿造技术才传入内地:“(贞观)十四年八月十日,交河道行军大总管侯君集、副总管牛进达,平高昌。”^[21]¹⁷⁰¹唐军自高昌返回长安已到岁末,(贞观十四年)十二月丁酉,交河道旋师。史部尚书、陈国公侯君集执高昌王麴智盛,献捷于观德殿,行饮至之礼,赐酺三日。”^[2]卷3《唐太宗本纪下》52 贞观十四年(640)冬季马乳葡萄酒种子方被携回长安,于来年春季,即贞观十五年(641),方能在御苑中种植,于秋季收获,并酿成葡萄酒,时已接近岁末,魏徵即死于来年,(贞观十六年)其年,称锦斝,中使相望。……后数日,太宗夜梦徵若平生,及旦而奏徵薨,时年六十四。”^[2]卷71《魏徵传》2561 贞观十五年(641)秋季,魏徵已年迈病危,恐不能嗜饮葡萄酒了。则徵嗜饮葡萄酒事迹应为身体健康、年龄稍靠前之时,即唐太宗尚未能亲酿马乳葡萄酒以前的事了,可以进一步比定其时间为贞观七年(633)到十四年(640)之间稍靠前的岁月。贞观十五年(641),太宗酿出了马乳葡萄酒,其品味与西域葡萄酒不相上下。西域一地,间隔数百年,葡萄酒酿造技术三传中原,第一、二次限于东迁的粟特聚落、内附的高车部落移民圈子中流行,魏徵虽擅长于酿酒,但拘于其高车部落后裔的身份,

或粟特聚落传统的观念,而未将酿造技术传播给普通的民间社会。即使唐太宗亲自品尝徵所酿酒,并赋诗赞赏,宫廷仍未得到葡萄酒的酿造秘方。岂是社会观念使然?第三次则因为唐朝将葡萄酒酿造中心收入版图之中,才得以将这种技术传回长安。

四、小结

中亚葡萄酒技术传播到中原的过程分为三步。第一步,汉代粟特商队将葡萄酒酿造技术带入中原本族聚落中;第二步,北魏时的高车部落将其技术传播到中原营户中;第三步,唐朝收复西域后,将其技术传回长安。粟特聚落传播葡萄酒酿造术是风俗所致,不管居于何方,其饮食起居与袄教祭祀都离不开葡萄酒。高车得传播风气之先的原因在于它与粟特的密切关系。高车部落在大漠南北散居广泛,曾有部落世居康居,在后赵石勒时,其部落迁徙到中原,“初,丁零翟斌,世居康居,后徙中国,至是入朝于赵;赵以斌为句町王。”^[22]卷94 东晋成帝咸和五年330六月条²⁹⁷⁷关于这一支部落与康居的种族关系,余太山先生认为:“即使能发现高车等确与康居之间有着某种渊源,恐怕也至多认为康居是高车等的族源之一,不能认为高车等和康居的血统和语言完全相同。”^[23]即使这样,这支高车部落与康居间的文化交流与技术传播是少不了的,它是最早将中亚文化带入中原的高车部落。曾在中亚建立高车国的高车部落、夹杂于粟特萨保商队中的高车人,在他们后来迁徙到中原的过程中,都有可能将中亚葡萄酒酿造技术传入中原的高车营户中,魏徵所造佳酿就系这一时期的产物。唐朝收复了西域后,高昌的葡萄酒酿造技术传入长安,物以稀为贵之事渐成历史了。

注释:

①参考黎虎《汉唐饮食文化史》北京师范大学出版社,1998年;张玉忠《葡萄及葡萄酒的东传》,《农业考古》(南昌),1984年第2期,第239页-246页;陈习刚《唐代葡萄酒产地考——从吐鲁番文书入手》,《古今农业》(北京)2006年第3期,第55页-65页;钟兴麒《西域葡萄与葡萄酒文化》,《文史知识》2006年第7期,第58页-61页。

参考文献:

- [1] [唐]柳宗元. 龙城录·魏徵善治酒条[A]. 唐五代笔记小说大观[M]. 上海:上海古籍出版社,2000.
- [2] [后晋]刘昫等. 旧唐书[M]. 北京:中华书局,1975.
- [3] [北魏]杨衒之著 杨勇校笺. 洛阳伽蓝记校笺[M]. 北京:中华书局,2006.
- [4] 陈寅恪. 隋唐制度渊源略论稿[M]. 北京:生活·读书·新知三联书店,2001.
- [5] [汉]司马迁. 大宛列传[A]. 史记(卷123)[M]. 北京:中华书局,1959.
- [6] 张玉忠. 葡萄及葡萄酒的东传[J]. 农业考古,1984,(2):240-241.
- [7] 荣新江. 中古中国与外来文明[M]. 北京:生活·读书·新知三联书店,2001.
- [8] 张星娘编注 朱杰勤校订. 中西交通史料汇编[C]. 北京:中华书局,2003.
- [9] 蔡鸿生. 唐代九姓胡与突厥文化[M]. 北京:中华书局,1998.
- [10] 陈寅恪. 论隋末唐初所谓“山东豪杰”[A]. 金明馆丛稿初编[C]. 北京:生活·读书·新知三联书店,2001.
- [11] [唐]李延寿. 高车传[A]. 北史(卷98)[M]. 北京:中华书局,1974.
- [12] [北齐]魏收. 高车传[A]. 魏书(卷103)[M]. 北京:中华书局,1974.

(下转第92页)

Pluralistic Integration of Intangible Cultural Heritage Preservation with Campus Cultural Innovation

MAO Xiao - hong¹ ,GAN Cheng - ying²

(School of Manufacturing Science and Engineering & School of Foreign Languages and cultures ,
Southwest University of Science and Technology , Mianyang ,Sichuan 621010)

Abstract: Through pluralistic integration of intangible cultural heritage preservation with western university campus cultural innovation , fine Chinese traditional culture is upheld and inherited. In addition , the cause of heritage preservation is promoted and culture industry is developed to strengthen the cohesion of the whole nation to push forward the development and prosperity of western university campus culture.

Key words: Intangible cultural heritage preservation; university campus cultural innovation; pluralistic integration

(上接第 80 页)

- [13] 季羨林. 大唐西域记校注[A]. 玄奘与《大唐西域记》——校注《大唐西域记》前言[M]. 北京: 中华书局, 2000.
- [14] [唐]义净著 王邦维校注. 亡则僧现[A]. 南海寄归内法传校注(卷4, 第36条). [M]. 北京: 中华书局, 1995.
- [15] [唐]元稹著 冀勤点校. 感石榴二十韵[A]. 元稹集(卷13) [C]. 北京: 中华书局, 1982.
- [16] [北魏]贾思勰. 齐民要术今释(卷4) [M]. 北京: 中华书局, 2009.
- [17] 姜伯勤. 中国祆教艺术史研究[M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2004.
- [18] 陈习刚. 唐代葡萄酒产地考——从吐鲁番文书入手[J]. 古今农业, 2006 (3): 55 - 64.
- [19] [宋]赵彦卫撰 傅根清点校. 云麓漫钞(卷5) [M]. 北京: 中华书局, 1996.
- [20] [宋]钱易著 黄寿成点校. 南部新书[M]. 北京: 中华书局, 2002.
- [21] [宋]王溥. 唐会要卷95·高昌[M]. 北京: 中华书局, 1955.
- [22] [宋]司马光. 资治通鉴[M]. 北京: 中华书局, 1956.
- [23] 余太山. 大宛和康居综考[J]. 西北民族研究, 1991 (1): 38 - 40.

Wei Zheng and the Spread of the Wine Brewing Technique

YUE Dong

(Culture and History Section , Huaqingchi Administration Office , Lintong , Shanxi , 710600)

Abstract: Wei Zheng was expert in brewing wine , in which hid a much - told story of the exchange of cultures between China and foreign countries. Since Han Dynasty , Sogdiana Settlers and monks of Central Asia introduced the technique of wine brewing to our Central Plains at the first time. Wei Zheng was a descendant of Gaoche Tribe , which was founded the state of Gaoche in Gaochang. The Gaoche people engaged in agricultural life gradually and absorbed wine brewing techniques originated from Sogdiana. After the decline of the Gaoche Kingdom , its tribe dispersed and its population was subordinated to the Northern Wei Dynasty. In this condition , the technique of wine brewing was introduced into our Central Plains at the second time , whose achievement was the vintage wine brewed by Wei Zheng. After Tang Dynasty recaptured the Western Regions , this technique was introduced into our Central Plains at the third time. From then on , it is all over popularized.

Key words: Gaoche; Sogdiana; wine