

元代的葡萄加工与葡萄酒酿造技术的进步*

陈习刚

摘要 元代葡萄加工产品丰富,有红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒、葡萄蒸馏酒等多种葡萄酒,酒之外还有葡萄干、葡萄浆(汁)、舍利别等,元代葡萄舍利别、蒸馏酒名称多样。葡萄加工技术又以舍利别和葡萄蒸馏酒工艺引人注目,葡萄酒有葡萄自然发酵酿酒法、葡萄加曲发酵酿酒法、葡萄蒸馏酒技术等多种酿造技术,其中葡萄蒸馏酒工艺包括分离蒸馏、提纯蒸馏。元代出土文书、文物、碑刻等都揭示出元代葡萄加工方面的进步,源自唐代西域高昌的葡萄蒸馏酒技术的蒸馏酒工艺得到普遍推广。

关键词 元代 葡萄加工 葡萄酒 蒸馏酒工艺 蒸馏器

DOI:10.14087/j.cnki.65-1268/k.2021.02.009

蒙古国在世祖忽必烈至元八年(1271)改国号为元,但作为统一的元王朝历史纪年则从南宋祥兴二年(1279)南宋灭亡算起,即元世祖至元十六年(1279)为统一元王朝的起始年。蒙古、元朝相沿,一般蒙元并论,但蒙古立国始于南宋开禧二年(1206),因此,统一的元王朝之前的蒙古国时期属于五代辽宋西夏金时期。元至正二十八年(1368),明朝建立,元惠宗(顺帝)退出大都(今北京市),到明洪武二十一年即元天元十年(1388)元正式灭亡,但统一的元朝止于明朝建立,并且元昭宗宣光元年(1371)以后史称北元。元朝的历史虽然不长,但在历史上却有着深远的影响,其葡萄文化也有所发展。以下仅就元代葡萄的加工和葡萄酒酿造技术加以讨论和探讨,其他方面另具专文,此不赘述。

一、葡萄酒的种类

据《高昌回鹘王国的生活》^①,葡萄既作为水果、乾(笔者按:应为“干”)果食用,“也酿酒,称葡萄酒作bor,葡萄酒是这里极重要的税收和商品。也用葡萄作果子酒(sücük)和酒醋(bor sirkä)”^②。就是说元代葡萄的加工产品有葡萄干、葡萄酒、葡萄果子酒和葡萄醋。实际上元代还有葡萄蒸馏酒、

* 基金项目:国家社科基金一般项目“丝路葡萄文书研究”(19BZS147)阶段性成果。

① [德]冯·佳班:《高昌回鹘王国的生活》,邹如山译,吐鲁番市地方志编辑室,1989年。

② 郭平梁:《高昌回鹘社会经济管窥——〈吐鲁番回鹘文社会经济文书研究〉读后》,载李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,乌鲁木齐:新疆人民出版社,1996年,第439页。

葡萄浆(汁),等等。

葡萄的最重要的加工产品就是酿造葡萄酒。如元朝在畏兀儿地区的火州(今新疆吐鲁番地区)设有总管府,火州的官民有向朝廷进贡其特产葡萄酒的义务^①。《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》里收录有酒方面的文书,其中酒一般就是指葡萄酒。如《葡萄酒供给(?)帐》原题名《酒帐(一)》。该文书李经纬编在第五类“各类经济记录”中。基本情况如下表:

李经纬编号	耿世民编号	山田信夫编号(序号/类号)	原编号//收藏编号	拉德洛夫编号	克拉克编号
5.6	—	—	TI(M)228	4	122
收藏单位//所在城市	搜集者	出土(或收集地)与面积(cm)	主要研究论著+图版	时代与归属	备注(分类等)
—	第一次普鲁士皇家吐鲁番考察团 A·Griinwedel	亦都护古城	Radloff, 1909, p.183 Radloff, USp, pp. 4—5	蒙元 吐鲁番	伍

列原文转写及译文于下:

- | | |
|--|-------------------------|
| 1 quda bīdīn-qa otuz | 1 (给了)库达·毕旦三十 |
| 2 tāmīn ^② bir qab bor | 2 坛钵的一皮袋子酒, |
| 3 ĩndu-qa bir qab bor | 3 (给了)尹杜一皮袋子酒, |
| 4 idi qurtq-a bir qab | 4 (给了)依狄·库尔特一皮袋子 |
| 5 bor inč sākā ^③ on tāmīn | 5 酒,(给了)尹赤·赛十坛钵 |
| 6 bor tāmūr buq-a-qa | 6 酒,(给了)铁木耳·普化 |
| 7 altī tāmīn bor ilči | 7 六坛钵酒,(给了)伊尔奇· |
| 8 tiri-kā altī [tāmīn] ^④ bor bārkin | 8 狄力六(坛钵)酒,(给了)拜尔肯· |
| 9 s(ä)kā ^⑤ maši ikägü-kä | 9 赛(和)玛西两个人 |
| 10 biš [tāmīn] bor | 10 五(坛钵)酒。 ^⑥ |

文书中“酒”的原文转写为“bor”,就是葡萄酒。从酒的数量和价款来看,葡萄酒的酿造量很大,是一定规模的酿造显而易见。

从现有的资料来看,元代葡萄酒大致有红葡萄酒、桃红葡萄酒和白葡萄酒及葡萄蒸馏酒等。

1. 红葡萄酒

元代葡萄酒据颜色来分,有红葡萄酒和白葡萄酒。《湛然居士文集》卷六《戏作二首》之二云:

太守多才民富强,风光特不让苏杭。葡萄酒熟红珠滴,杞榄花开紫雪香。

① 余太山主编:《西域通史》,郑州:中州古籍出版社,2003年,第345页。

② 原注:tāmīn,该词是一个容量单位,暂音译作“坛钵”。

③ 原注:sākā,马洛夫认为该词应读作 sāngā 或 qara。

④ 原注:[tāmīn],该词是笔者据上下文拟加的。10.2与此同例。

⑤ 原注:s(ä)kā,该词拉德洛夫排印本印作 skā,马洛夫认为该词应读作 sāngā 或 qara。

⑥ 李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,第251~252页。

异域丝簧无律吕,胡姬声调自宫商。人生行乐无如此,何必咨嗟忆故乡。^①

“葡萄酒熟红珠滴”,显然是一种红葡萄酒。蒙古时期河中地区酿有红葡萄酒,元代也有这种红葡萄酒的酿造。元人熊梦祥《析津志辑佚》物产中“异土产贡”条载:

葡萄酒,出火州穷极边陲之地。酝之时,取葡萄带青者。其酝也,在三五间砖石甃砌干净地上,作甃瓷缺嵌入地中,欲其低凹以聚,其甃可容数石者。然后取青葡萄,不以数计,堆积如山,铺开,用人以足揉蹶之使平,却以大木压之,覆以羊皮并毡毯之类,欲其重厚,别无曲药。压后出闭其门,十日半月后窥见原压低下,此其验也。方入室,众力擗下毡木,搬开而观,则酒已盈甃矣。乃取清者入别甃贮之,此谓头酒。复以足蹶平葡萄滓,仍如其法盖,复闭户而去。又数日,如前法取酒。甃之如此者有三次,故有头酒、二酒、三酒之类。直似其消尽,却以其滓逐旋澄之清为度。上等酒,一二杯可醉人数日。复有取此酒烧作哈刺吉,尤毒人。^②

葡萄籽、皮与汁一起发酵,这是红葡萄酒的酿造技术,所酿造的酒为红葡萄酒。

2. 桃红葡萄酒

元代也有桃红葡萄酒的酿造。元诗人周权《蒲萄酒》诗云:

翠虬天矫飞不去,颌下明珠脱寒露。累累千斛昼夜春,列瓮满浸秋泉红。
数宵酌月清光转,脓腴芳髓蒸霞暖。酒成快演宫壶乳,春风吹冻玻璃光。
甘逾端露浓欺乳,曲生风味难通谱。纵教典却鹧鸪裘,不将一斗博凉洲。^③

周权,字衡之,别号此山。元末诗人。“累累千斛昼夜春,列瓮满浸秋泉红”,列瓮里装满用来酿酒的红葡萄汁,这种红葡萄汁是葡萄收摘后及时压榨出来的。这是一种桃红葡萄酒的酿造技术,所酿酒应为桃红葡萄酒。也有学者将此诗所述作为葡萄蒸馏酒的证据,有误(详下)。

3. 白葡萄酒

元代葡萄酒重要的一种就是白葡萄酒。《湛然居士文集》卷六《戏作二首》之一云:

苍头太守领西阳,招引诗人入醉乡。屈眊轻衫裁鸭绿,葡萄新酒泛鹅黄。
歌姝窈窕髯遮口,舞妓轻盈眼放光。野客乍来同见惯,春风不足断人肠。^④

“葡萄新酒泛鹅黄”,这是蒙古时期河中地区所酿白葡萄酒。该诗作者也自注云“一种白葡萄酒,色

① (蒙古)耶律楚材:《湛然居士文集》,曹钧石校对,王云五主编《丛书集成初编》第二〇五三册,上海:商务印书馆据浙西村舍丛刊本排印,1937年,第84页。

② (元)熊梦祥:《析津志辑佚》,北京图书馆善本组辑,北京:北京古籍出版社,1983年,第239页。

③ 周权撰,陈旅选:《此山诗集》卷四,文渊阁四库全书本第1204册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第25页。

④ (蒙古)耶律楚材:《湛然居士文集》,第84页。

如金波”。这在萨都刺《蒲萄酒美,鲋鱼味肥,赋蒲萄歌》也有反映:

扬州酒美天下无,小槽夜走蒲萄珠。金盘露滑碎白玉,银瓮水暖浮黄酥。
柳花吹尽春江涨,雪花鲋鱼出丝网。李郎载酒过江来,开酒斫鱼醉春晚。
世事反覆如擣菹,会须一饮空百壶。淋漓宫袍亦奇士,夜起看对青灯孤。^①

“金盘露滑碎白玉”,这是一种白葡萄;“银瓮水暖浮黄酥”,写的是白葡萄酒。这说明,蒙古时期,白葡萄酒在中原内地扬州有酿造。元代,在河中地区及中原内地扬州仍有这种白葡萄酒的酿造。吴当《学言稿》卷四《戏题》二首之二:

西域葡萄熟,浆醪不用酤。色深深水菊,香重塞城酥。
甘露浮银瓮,寒冰贮玉壶。相如犹病渴,传赐近来无。^②

“色深深水菊”,菊是一种黄颜色,看来所酿葡萄酒是一种白葡萄酒。

4. 葡萄蒸馏酒,或称为法酒、哈刺吉等

到元代,葡萄蒸馏酒的饮用记载较多,文书及诗文、医书、农书等都见记载。如《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》所收录《葡萄酒销售帐》原题名《酒帐(二)》。该文书李经纬编在第五类“各类经济记录”中。基本情况如下表:

李经纬编号	耿世民编号	山田信夫编号(序号/类号)	原编号//收藏编号	拉德洛夫编号	克拉克编号
5.7	—	—	TI	35	137
收藏单位//所在城市	搜集者	出土(或收集地)与面积(cm)	主要研究论著+图版	时代与归属	备注(分类等)
—	第二次普鲁士皇家吐鲁番考察团 A·Grünwedel	亦都护古城	Radloff, USp, pp.52—53	蒙元吐鲁番	叁

原文转写

- 1 bars yil onunč ay yägirmikä ülämtin satıryı^③ säkiz yuz^④
- 2 iki quanbu^⑤ m(ä)n kün birmiş sangun^⑥ altım
- 3 yoqrut satıryı^⑦ quanbu kikät bolur :altı yuz altmış
- 4 altı quanbu :m(ä)n kün birmiş sangun-ta tilän'gü ol

① 萨都刺:《雁门集》卷七,文渊阁四库全书本第1212册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第587页。

② (元)吴当:《学言稿》,文渊阁四库全书本第1217册,第289页。

③ 原注:satıryı,该词由sat-ry-ı构成,satıry是“售价、价格”之意,satıryı应是“(某人或某物)的售价”。据上下文推测,此处似指的是“酒”的售价。

④ 原注:yuz“一百”,该词马洛夫认为应读作on“十”。

⑤ 原注:quanbu,该词拉德洛夫读作qoqbu。

⑥ 原注:sangun,该词源于汉文的“将军”,此处是人名的一部分,我们仍音译作“将军”。

⑦ 原注:satıryı,见注1.7。按:见注1.7,即见前1.7注。

5 yangī bulata-nīng^① bir küb küči bor satıp üč yuz toquz

6 on quanbu bolti ökrüng^②-täki iki küb bor üč yuz

7 yarim^③ quanbu bolti

译文

1 虎年十月二十日,玉来姆的售(酒)价(计)八百

2 零二个官布,我坤·比尔迷失·将军收到了。

3 尤克鲁特(的)售(酒)价官布总计六百六十

4 六个官布,我坤·比尔迷失要求(付款)。

5 扬尼·布拉塔的一罐烈性酒卖了三百九

6 十个官布。玉克隆的两罐酒(卖了)三百

7 五十个官布。^④

文书中“酒”的原文转写为“bor”,就是葡萄酒。文书中有两种葡萄酒,一种是普通葡萄酒;另一种是烈性葡萄酒,显然是一种高浓度葡萄酒。“扬尼·簿拉塔的一罐烈性酒卖了三百九十个官布”,而“玉克隆的两罐酒(卖了)三百五十个官布”,烈性酒的价格是普通葡萄酒的两倍多。这烈性葡萄酒应该是葡萄蒸馏酒。

葡萄蒸馏酒又称“法酒”。元末明初人叶子奇撰《草木子》卷三下《杂制篇》载:

法酒,用器烧酒之精液取之,名曰哈刺基。酒极酖烈,其清如水,盖酒露也。每岁于冀宁等路造葡萄酒,八月至太行山中辨其真伪。真者不冰,倾之流注。伪者杂水即冰凌而腹坚矣。其久藏者,中有一块,虽极寒,其余皆冰而此不冰。盖葡萄酒之精液也。饮之则令人透液而死。二三年宿葡萄酒,饮之有大毒,亦令人死。此皆元朝之法酒,古无有也。

葡萄酒答刺吉自元朝始。^⑤

这种葡萄酒鉴别方法是否可信,留在后面分析。此所谓“法酒”为葡萄蒸馏酒,显而易见。法酒在元人诗歌里也有记述。柳贯(1270—1342)《观锡喇鄂尔多御宴回》就载有元帝在上都开平(今内蒙古锡林郭勒盟多伦西北)城外锡喇鄂尔多(Shira ordu,蒙古语意即金帐)里大宴群臣的盛况,诗云:

毳幕承空挂绣楣,彩绳亘地掣文霓。辰旗忽动祠光下,甲帐徐开殿影齐。

芍药名花团簇坐,蒲萄法酒拆封泥。御前赐酺千官醉,恩觉中天雨露低。

(注:车驾驻蹕,命赐近臣咱马奶子御筵)^⑥

① 原注:bulata-nīng,马洛夫认为该词应读作 borluq-nung“葡萄园的”。

② 原注:ökrüng,该词马洛夫认为应读作 öküng,拉德洛夫排印本虽印作 ökrüng,但译文中则音译作 öchtschün。

③ 原注:yarim“半个”,马洛夫读作 y(i)g(i)rmi“二十”。

④ 李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,第253~254页。

⑤ (明)叶子奇:《草木子》,北京:中华书局,1959年,第68页。

⑥ (元)柳贯:《待制集》卷五,文渊阁四库全书本第1210册,第249页。

这次赐宴场面很大,上千官员因畅饮葡萄酒而醉,所用葡萄酒量可见一斑。“蒲萄法酒拆封泥”,所用葡萄酒就是葡萄酒法酒,“千官醉”可能有些夸张,但致使这么多官员醉倒的葡萄酒,其酒度应该不低,是高浓度的葡萄酒。

葡萄蒸馏酒又称“轧赖机”“哈刺吉”。朱德润《存复斋文集》卷三《轧赖机酒赋》所描述的轧赖机酒就是葡萄蒸馏酒(详下)。前引元人熊梦祥《析津志辑佚》物产中“异土产贡”条载葡萄蒸馏酒又称“哈刺吉”,“尤毒人”,说明其酒度较高。前引《草木子》也称葡萄蒸馏酒法酒为哈刺基,即“轧赖机”,译语所说的一种“重酿酒”。

二、葡萄酿酒术

元代葡萄酒的酿造技术在继承前代的基础上,有所发展。葡萄酒有多种酿造技术,在中原内地,葡萄蒸馏酒术尤其引人注目。

1. 葡萄自然发酵酿酒法

西域的葡萄酒是采用自然发酵法酿造的。金代文学家元好问(1190~1257)《蒲桃酒赋并序》中提及葡萄久而腐败自然成酒法,接着又云:“予亦尝见还自西域者云:‘大食人绞蒲桃浆封而埋之,未几成酒,愈久者愈佳,有藏至千斛者’。”^①元代也继承了这种酿酒方法。前引元人熊梦祥《析津志辑佚》物产中“异土产贡”所载情形表明,元代吐鲁番地区是将葡萄捣碎,利用葡萄皮上带着的天然酵母菌,自然发酵成葡萄酒。这种方法,元诗中也见记载。许有壬《和明初蒲萄酒韵》诗云:

汉家西域一朝开,万斛珠玑作酒材。真味不知辞曲蘖,历年无败冠罍尊。
殊方尤物宜充赋,何处春江更泼醅。却笑无功恋门下,秫田荒尽不归来。^②

“真味不知辞曲蘖”反映了西域不加曲蘖酿造葡萄酒的事实。

刘迎胜认为,“从上述元好问的《葡萄酒赋》到周权的《葡萄酒》可以看出,我国的葡萄酒酿造,在宋朝走了一段与米混合加曲酿制的路程后,到了元朝,又走回到靠葡萄本身带有的酵母菌纯汁发酵以及通过蒸馏葡萄酒的世界主流路子上来”^③。这种说法欠妥。宋代仍然有葡萄自然发酵酿酒法,也有蒸馏葡萄酒^④。

1.1 元代葡萄混合发酵法的自然发酵酿酒技术。葡萄自然发酵酿酒法,可分两种:一是分离发酵法,葡萄破碎后及时使果皮、果渣与果汁分离,用果汁发酵,生产出白葡萄酒;二是混合发酵法,即保留果皮、果渣与果汁一起发酵,酿出的为红葡萄酒^⑤。当然这是一种不严格意义上的分类。桃红

① (金)元好问:《遗山集》卷一,文渊阁四库全书本第1191册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第5~6页。

② (元)许有壬:《至正集》卷二〇,文渊阁四库全书本第1211册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第154页。

③ 刘迎胜:《蒙元时代的葡萄酒文化及其生产与贸易》,载[德]柯彼得主编《中国的葡萄酒文化——历史、文学、社会与全球视角的研究》,Berlin:LIT VERLAG Dr.W.Hopf,2010年,第105~127页。

④ 陈习刚:《五代辽宋西夏金时期的葡萄和葡萄酒》,《南通师范学院学报》2004年第2期,第84~89页。

⑤ 万国光:《中国的酒》,北京:人民出版社,1986年,第53页。

葡萄酒则是“介于白葡萄酒与红葡萄酒之间的一种酒,也是介于从果渣浸提与没有浸提之间的一种酒”,有两种可以生产的方法,“既可用红葡萄按白葡萄酒酿造方法,也可用特殊浸提技术”^①。不过卑诺教授所谓的葡萄酒的发酵是加入人工酵母进行的发酵,并非真正的自然发酵。熊梦祥所记,宋元葡萄酒中使用了混合发酵法,是一种酿造红葡萄酒的方法。

1.2 元代葡萄分离发酵法的自然发酵酿酒技术。据前述元好问、熊梦祥所记,西城似乎普遍“绞葡萄浆封而埋之”,用分离发酵法。分离发酵法酿造的葡萄酒是白葡萄酒或桃红葡萄酒。前引元诗人周权《葡萄酒》中“累累千斛昼夜春,列瓮满浸秋泉红”,列瓮里装满用来酿酒的红葡萄汁,这种红葡萄汁是葡萄收摘后及时压榨出来的。显然,这是一种分离发酵法,即通过未浸提的红葡萄浆汁在瓮中发酵成酒,是桃红葡萄酒酿造技术的写照,也是葡萄自然发酵酿酒技术的一种。

前述元代白葡萄酒的存在,也表明酿造白葡萄酒时分离发酵法的运用。

2. 葡萄加曲发酵酿酒法

葡萄加曲发酵酿酒法是一种传统酿酒法,这在元代也应该存在,但不是一种重要的葡萄酒法。李时珍《本草纲目》卷二五“葡萄酒”条载:

葡萄酒有二样酿成者味佳,有如烧酒法者有大毒。酿者,取汁同曲,如常酿糯米饭法。无汁,用干葡萄末亦可。魏文帝所谓葡萄酒,甘于曲蘖,醉而易醒者也。烧者,取葡萄数十斤同大曲酿,酢(醋)取入甑蒸之,以器承其滴露,红色可爱。古者西域造之,唐时破高昌,始得其法。^②

这里所说的两种方法,一种是葡萄加曲发酵酿酒法,另一种是葡萄烧酒法,即葡萄蒸馏酒法。从葡萄烧酒法来看,其前一阶段实际上也是葡萄加曲发酵酿酒法,只是不曾过滤取酒,而是直接去蒸馏取酒。酒和着糟滓直接蒸馏,这从许有壬《咏酒露次解怨斋韵》“璇穹不惜流真液,尘世皆知变浊醪”诗句也可得到佐证(详下)。从元代葡萄蒸馏酒来看,元代葡萄加曲酿造法是存在的。

葡萄加曲发酵酿酒法中,除葡萄汁加曲酿酒法外,还有一种用干葡萄末加曲酿造法,“无汁,用干葡萄末亦可”。“取汁同曲,如常酿糯米饭法”这句话,觉得不好理解,葡萄汁加曲酿造与糯米饭加曲酿造的共同点应该就是加曲发酵。“无汁,用干葡萄末亦可”没有具体说明,这句话倒不好理解。干葡萄末加曲显然不能发酵酿酒,当然也不是将干葡萄末像蒸糯米饭一样蒸熟加曲发酵。不过,宋人朱翼中《北山酒经》有类似酿造法记载。《北山酒经》卷下葡萄酒法云:

酸米入甑蒸起,上用杏仁五两(去皮尖),蒲萄二斤半(浴过,干去了皮)于杏仁同与砂盆内一处,用熟浆三斗逐旋研,尽为度,以生绢滤过,其三斗熟浆泼饭,软盖良久,出饭摊于案上,依常法候温入麴搜拌。^③

这就是李时珍所谓的如“常酿糯米饭法”,不过,这葡萄似乎为鲜葡萄,要是葡萄干就去不了皮的。

① [法]E·卑诺:《葡萄酒科学与工艺》,北京:中国轻工业出版社,1992年,第239页。

② 李时珍:《本草纲目》,北京:人民卫生出版社,1982年,第1568页。

③ (北宋)朱翼中:《北山酒经》,文渊阁四库全书本第844册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第254页。

后面括注的内容似乎有问题,新鲜的杏仁才易于去皮尖,新鲜的葡萄才能去皮,但新鲜的杏仁、葡萄又用不着费力“旋研”,因此,这里的杏仁、葡萄都应是干果。这样,李时珍所说的干葡萄末更易于旋研。万国光先生也认为“这也许是一种比较古老的方法”^①。当然,这还算不上真正的葡萄酒,只是一种带有葡萄酒味的谷物酒。

葡萄加曲酿造和干葡萄酿造葡萄酒法,实际上一定程度上反映出葡萄酒酿造方法的进步^②。元代蒸馏酒也是加曲酿造才蒸馏的。

3. 葡萄蒸馏酒技术

如前所述,元代有蒸馏酒毫无疑问,其中就包括葡萄蒸馏酒。那么,葡萄蒸馏酒出现是在谷物蒸馏酒之前还是之后?其工艺是咋样的?

3.1 葡萄蒸馏酒技术出现的时代

元代有葡萄蒸馏酒,使用了葡萄蒸馏酒技术。如前引李时珍所认为的葡萄酒味佳酿造方法之二的烧酒法,显然是一种蒸馏酒技术。唐时真正的烧酒法是那种慢火低温炊烧的加热灭菌工艺。据李时珍,似乎唐时西州葡萄蒸馏酒技术已传入中原。

《本草纲目》卷二五又在“烧酒”条释名说“火酒,阿刺吉酒”,在集解中说:

烧酒,非古法也,自元时始创。其法:用浓酒合糟,入甑蒸,令气上,以器承取滴露。凡酸坏之酒,皆可蒸烧。近时惟以糯米或粳米、或黍、或秫、或大麦蒸熟,和曲酿瓮中七日,以甑蒸取。其清如水,味极浓烈,盖酒露也。

烧酒,纯阳毒物也。面有细花者为真。与火同性,得火即燃,同乎焰硝。北人四时饮之,南人止暑月饮之。其味辛甘,升扬发散;其气燥热,胜湿祛寒。^③

不难看出,《本草纲目》该卷所记蒸馏酒出现的时间,前后矛盾。前面说唐时西州葡萄蒸馏酒技术传入内地,后面讲蒸馏酒技术元时始创。“近时惟以糯米或粳米、或黍、或秫、或大麦蒸熟,和曲酿瓮中七日,以甑蒸取”,这是一种固态蒸馏法制作的烧酒,“近时”当然指距李时珍著《本草纲目》时不远的年代,就是说明代李时珍时烧酒只用固态蒸馏法。

从《本草纲目》所载来看,蒸馏酒有液态蒸馏和固态蒸馏,明代液态和固态两种蒸馏酒法都存在,但什么时候开始使用固态蒸馏法没有说明;元代有液态蒸馏酒法,但有没有固态蒸馏酒法,也没有说明。元代液态蒸馏酒法在元人文献中有不少记载,如忽思慧《饮膳正要》称烧酒为阿刺吉,“用好酒蒸熬取露,成‘阿刺吉’”^④。从《本草纲目》“葡萄酒”条和“烧酒”条来看,葡萄蒸馏酒是液态蒸馏法,具体包括两种途径,一种是葡萄酒和着酒糟的蒸馏,另一种是葡萄酒的蒸馏,这些在上述元代葡萄酒的种类之一蒸馏酒中都有证明。

《本草纲目》所载蒸馏酒法说唐代就由高昌传入中原,又说元代始创,这种矛盾的原因是什么

① 万国光:《中国的酒》,第53页。

② 陈习刚:《唐代葡萄酒术探析》,《河南教育学院学报》2001年第4期,第70~72页。

③ (明)李时珍:《本草纲目》,第1567页。

④ (元)忽思慧:《饮膳正要》卷三,北京:中国书店,1985年,第6页。

呢?这里对元、明有关元代烧酒记载大致依年代先后略作罗列:

前引忽思慧《饮膳正要》(1328)称烧酒为阿剌吉,用好酒蒸熬取露而来。

前引柳贯(1270~1342)《观锡喇鄂尔多御宴回》载有“葡萄法酒拆封泥”。

朱德润《轧赖机酒赋并序》(1344)所载法酒,“造重酿之良方”,又称扎赖机,以液态酒蒸馏得到酒露(详下)。

前引熊梦祥《析津志辑佚》(1353)载有取葡萄酒烧作哈刺吉。

元许有壬(1286~1364)《咏酒露次解恕斋韵》载酒露蒸馏传自西域,为混合液态(酒合着糟)蒸馏所得(详下)。

元佚名《居家必用事类全集》载有“南番烧酒法(番名阿里乞)”蒸馏的好酒,包括液态和混合液态酒(当包括葡萄酒)蒸馏而来的(详下)。

前引元末明初叶子奇《草木子》(书成于明初)载法酒,又称哈刺基、答刺吉、酒露,蒸馏得到的;葡萄蒸馏酒都为元朝法酒、答刺吉,自元朝始有。

前引明李时珍(1518~1593)《本草纲目》“葡萄酒”条载葡萄蒸馏酒唐时由高昌传入内地;“烧酒”条载烧酒又称火酒、阿剌吉酒,液态和混合液态(酒合着糟)蒸馏获得,自元时始创,到李时珍时有固态蒸馏。

从以上条列来看,可以得到几点认识:

一是元代蒸馏酒为液态或混合液态酒蒸馏而来,有烧酒、阿剌吉、哈刺吉、哈刺基、答刺吉、扎赖机、法酒、酒露、好酒、火酒等多种名称,蒸馏酒法传自西域,是否有固态蒸馏酒没有明确记载。

二是元代葡萄酒蒸馏酒是哈刺吉、哈刺基、答刺吉、法酒等的一种,传自西域的蒸馏酒法当为葡萄蒸馏酒法,或唐代已创,或元代始创。

三是我们认为李时珍《本草纲目》的记载较为合理,是综合了前人的记载和观点而来,只是混淆了葡萄蒸馏酒与谷物蒸馏酒的先后。应是蒸馏酒技术传自西域唐代高昌,葡萄蒸馏酒唐代西域高昌创始,后来葡萄蒸馏酒技术应用到谷物制酒中,到元代谷物蒸馏酒技术得到普遍推广。

3.2 葡萄蒸馏酒的工艺

葡萄蒸馏酒的工艺是用蒸馏法提取的,是一种液态蒸馏。蒸馏工艺是通过蒸馏器皿呈现出来的,蒸馏器是蒸馏酒的关键。元代有不少相关蒸馏器具与蒸馏工艺的记载。如许有壬《咏酒露次解恕斋韵》诗云:

水气潜升火气豪,一沟围绕走银涛。璇穹不惜流真液,尘世皆知变浊醪。

上贡内传西域法,独醒谁念楚人骚。小炉涓滴能均醉,傲杀春风白玉槽。^①

其序文中将此蒸馏器称为“水火鼎”,说“世以水火鼎炼酒取露,气烈而清,秋空沆瀣不过也。虽败酒亦可为。其法出西域,由尚方达贵家,今汗漫天下矣。译曰阿尔奇云”。诗中“酒露”就是指蒸馏酒、阿剌吉酒,诗人说蒸馏法制酒在元代已经很普遍。

^① (元)许有壬:《至正集》卷一六,文渊阁四库全书本第1211册,台北:台湾商务印书馆,1986年,第120页。

关于元代蒸馏酒器及蒸馏工艺流程,朱德润《轧赖机酒赋并序》对此有形象描述,其略载:

法酒,人之佳制,造重酿之良方,名曰扎赖机而色如酎,贮以札索麻而气微香。卑洞庭之黄柑,随列肆之瓜姜;笑灰滓之采石,薄泥封之东阳。

观其酿器,扃钥之机。酒候温凉之殊甑,一器而两,圈铛外环而中注,中实以酒,仍槭合之无余。少焉,火炽既盛,鼎沸为汤。包混沌于郁蒸,鼓元气于中央。薰陶渐渍,凝结为炆;滃滃若云,蒸而雨滴;霏微如雾,融而露滚。中涵既竭于连炖爇,顶溜咸濡于四旁。乃泻之以金盘,盛之以瑶樽。^①

作者称蒸馏酒为扎赖机、法酒,文中对蒸馏酒器及其蒸馏工艺流程也有较为生动的叙述,用“一器而两”的“殊甑”,在甑锅装酒后,“殊甑”上下体“槭合”,然后加热甑体,甑锅内酒体蒸发,经冷却器的弯隆底后,蒸气冷却后凝结成露,汇聚于汇酒槽,再经出酒流“泻之以金盘,盛之以瑶樽”。由此亦知,许有壬《咏酒露次解恕斋韵》中“璇穹”即冷却器的弯隆底,“一沟”即甑锅的汇酒槽。

元代蒸馏酒法的应用在出土文物上也得到佐证。1975年12月河北青龙县城东西山嘴村出土一件黄铜蒸馏酒器烧酒锅(图1),高41.6厘米,由上下两个分体套合组成,下分体是一个半球形甑锅,腹中部有环鑿一周,口沿作双唇凹槽,即汇酒槽,从汇酒槽通出一个出酒流,铜出酒流的一端插入铜出酒流4倍长的铁流;上分体是一圆桶形冷却器,穹隆底,底下成卷状壁,近底处通出一个排水流,也是由铜流、铁流接合而成,冷却器底沿作牡唇,当上下二分体套合时,牡唇与汇酒槽的外唇内壁正相紧贴^②。该烧酒锅又称为蒸酒锅,原鉴定为金代,后经再鉴定确定为金代至元代初期,现藏于承德市避暑山庄博物馆(图2)^③。这里作为元代实物当不致误。



图1 元代黄铜烧酒锅

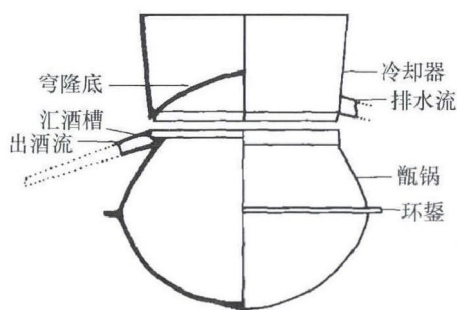


图2 元代黄铜蒸酒锅结构示意图

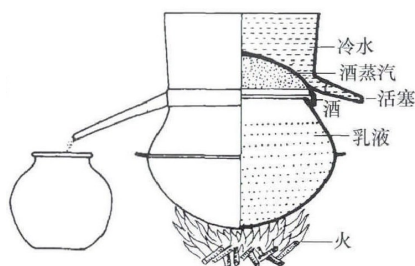
此烧酒锅蒸馏酒具体工艺流程大致是“蒸酒时,酒蒸气上升,在穹隆底被冷却成液体的酒,顺卷状壁由牡唇导入汇酒槽,通过出酒流即可注入盛酒器”^④。

① 载《古今图书集成》卷二七六《经济汇编食货典·就部艺文二》,第87函第698册,北京:中华书局影印版,1934年,第18页。

② 青龙县井文子大队革委会、承德市避暑山庄管理处:《河北省青龙县出土金代铜烧酒锅》,《文物》1976年第9期,第98~99页、图二。

③ 罗丰:《蒙元时期的酿酒锅与蒸馏乳酒技术》,《考古》2008年第5期,第68页、图四。

④ 青龙县井文子大队革委会、承德市避暑山庄管理处:《河北省青龙县出土金代铜烧酒锅》,《文物》1976年第9期,第98~99页。

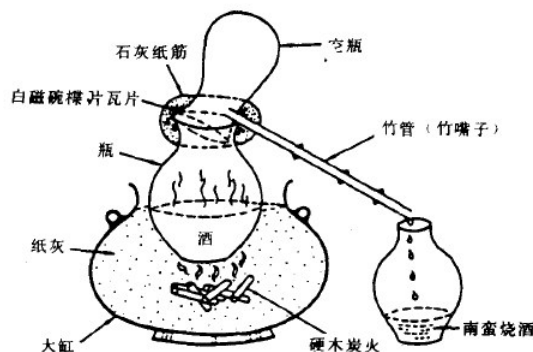
图3 元代黄铜蒸酒锅流程图^①

葡萄蒸馏酒是法酒的一种,这种蒸馏器和蒸馏酒工艺可以看作是葡萄蒸馏酒的器皿和制作流程。

元代南番还有一种蒸馏酒工艺。《居家必用事类全集·己集》载有“南番烧酒法(番名阿里乞)”:

右件不拘酸甜淡薄,一切味不正之酒,装八分一甕(瓶),上放一空甕,二口相对。先于空甕边穴一窍,安以竹管做嘴,下再安一空甕,其口盛住上竹嘴子。向二甕口边,以白瓷碗碟片遮掩令密,或瓦片亦可,以纸筋捣石灰厚封四指。入新大缸内坐定,以纸灰实满,灰内埋烧熟木炭火二三斤许,下于甕边,令甕内酒沸。其汗腾上空甕中,就空甕中竹管内,却溜下所盛空甕内。其色甚白,与清水无异。酸者味辛甜,淡者味甘。可得三分之一好酒。此法腊煮等酒皆可烧。^②

钱耀鹏指出,“南番烧酒法”反映的蒸馏酒工艺虽然与《轧赖机酒赋》所载蒸馏酒工艺都是一种简单的熬煮蒸馏,但它不仅有分离功能,还有提纯功能,即能提高蒸馏酒酒度,“‘南番烧酒法’的蒸馏器具甚为特别,直接把气体从蒸发单元引出,但没有独立的冷却单元,明显不同于《轧赖机酒赋》所记。尤其‘灰内埋烧熟木炭火二三斤许’,埋于灰中(不可能完全掩埋)的炭火,通常只能缓慢燃烧,应是控制火力和温度的具体措施。进而,‘可得三分之一好酒’,说明没有‘竭尽’瓶中液体,提纯效果相当显著”^③。

图4 元《居家必用事类全集》所载“南番烧酒法”蒸馏器复原流程图^④

① 罗丰:《蒙元时期的酿酒锅与蒸馏乳酒技术》,《考古》2008年第5期,第68页、图五。

② (元)佚名:《居家必用事类全集》,四库全书存目丛书子117,清华大学图书馆藏明刻本,济南:齐鲁书社,1995年,第266页。

③ 钱耀鹏:《元代朱德润〈轧赖机酒赋〉探微》,《西部考古》第16辑,第281~292页。

④ [日]菅间诚之助:《日本正宗烧酒的起源及其发展》,载《辉煌的世界酒文化》,成都出版社,1993年,第125页。转引自周嘉华:《中国蒸馏酒源起的史料辨析》,《自然科学史研究》1995年第3期,第227~238页、图4。

上复原流程图中,是将“南番”误作“南蛮”了。钱耀鹏认为南番为宋元广南东路、广东道治所广州简称,南海、番禺为附郭县^①。元时广州路即广州,南海、番禺为附郭县,那南番似是南海和番禺的合称,即指广州。元代广州种植葡萄。《大德(1297~1307年)南海志》卷七载南海物产“果”中有“蒲萄子”^②。这南海即广州,广州曾为南海郡。元代南海还有舍利别的制作(详后)。因此,南海制作葡萄酒应该存在的,“南番烧酒法”也是葡萄蒸馏酒法之一应大致不误。

元代蒸馏酒法得到较为普遍的应用,但也不是见有“烧酒”一词或类似描述就作为蒸馏酒。钱耀鹏将元诗人迺贤《新乡媪》“银铛烧酒玉杯饮,丝竹高堂夜歌舞”^③诗句中“银铛烧酒”作为说明类似河北青龙县所出小型蒸馏器的蒸馏酒,似误^④。此“银铛烧酒”是说用银铛温酒,此银铛不是蒸馏器,此烧酒也不是蒸馏酒,“烧”是加热之意。又如前引周权《葡萄酒》诗,刘迎胜认为,诗中“脓腴芳髓蒸霞暖”,是指将葡萄酒蒸馏得出度数更高的酒的方法,是元代开始通过蒸馏加工含酒精度更高的葡萄酒工艺的反映^⑤。这种理解显然有误。诗句只是葡萄酒在酒瓮里发酵情况的形象描述,并非蒸馏酒工艺的记述。整首诗是从葡萄的采收、压榨成汁、列瓮陈酿发酵、酒成到注杯备饮、品尝美酒等一系列过程的反映。发酵之后,才有“酒成快泻宫壶香,春风吹冻玻璃光”的葡萄酒备饮描述。“甘逾瑞露浓欺乳,曲生风味难通谱”就是对所饮美酒的品尝感觉,“曲生风味”就是指酒的风味,说酒的风味难以言传。

尽管轧赖机酒法和南番烧酒法仅仅是蒸馏酒法中一种简单的熬煮蒸馏法,但适合于葡萄酒的蒸馏制作。由上可知,元代葡萄蒸馏酒的制作,文献记载与实物相互得到印证。

三、其他葡萄加工产品与加工技术

关于元代葡萄的种植和葡萄酒饮用的记载不少,只是葡萄酒之外,见诸文献的元代葡萄的加工产品较为少见,但应该是有的。如葡萄干,元代的冀西北与晋北地区,是中亚移民聚居的地区,他们习惯于种植葡萄及林檎等果木,葡萄除用作制干外,还用以酿酒入贡^⑥。

1. 葡萄干

如平阳路解州安邑县(今山西运城东北)有葡萄干的加工。《蒙古宪宗二年(1252)安邑长春观剏付碑》载有安邑县的贡品葡萄干:

① 钱耀鹏:《元代朱德润〈札赖机酒赋〉探微》,第281~292页。

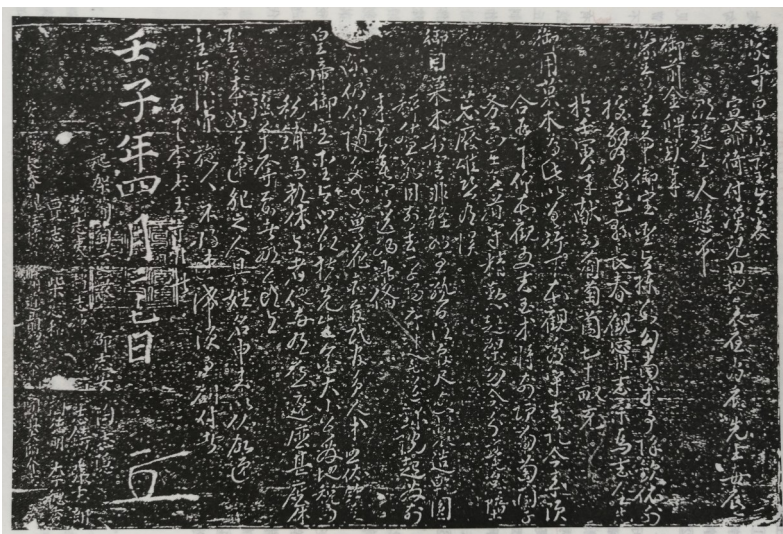
② (元)陈大震纂修:《大德(1297~1307年)南海志》,中华书局编辑部:《宋元方志丛刊》(八),北京:中华书局影印,1990年,第8427页。

③ (元)迺贤著,叶爱欣校注:《迺贤集校注》,开封:河南大学出版社,2012年,第120页。

④ 钱耀鹏:《元代朱德润〈札赖机酒赋〉探微》,第281~292页。

⑤ 刘迎胜:《蒙元时代的葡萄酒文化及其生产与贸易》,第105~127页。

⑥ 周良霄、顾菊英:《元史》,上海:上海人民出版社,2004年,第504页。



蒙古宪宗二年安邑长春观割付碑拓片^①

碑已不存,原在山西解州安邑长春观,今属运城。沙畹曾得拓本,刊于《通报》^②1908年。碑文不依汉字正体,而用行书,拓印不精,不易辨识。冯承钧据胡聘之编《山右石刻丛编》卷二四录文过录^③,仍多疑问。今据拓本及录文互校,不能确认者暂且存疑。碑文内容为全真掌教李志常割付长春观李志玉等在意看守葡萄园,制造干圆送纳。

蒙哥皇帝圣旨宣谕倚付汉儿田地里有底先生每底那延真人,悬带御前金牌,钦奉蒙哥皇帝御宝圣旨拣数勾当等事:

除钦依外,据解州安邑县长春观宁志荣、马志全先于壬寅年献到葡萄园七十亩充御用果木。为此,以曾行下本观看守去讫。今来须合再下,仰本观李志玉等将前项葡萄园子务要在意看守,精勤起架,勿令分毫怠堕荒废。唯恐有悞御用果木,利害非轻。如至熟日,须当尽数制造干圆,秤盘数目,前去平阳府,速就道录院起发,前来长春宫送纳,准备□献。仍仰随处达鲁花赤、管民官员人等,照依钦奉皇帝御宝圣旨内节该:“先生每大小差发、地税、商税、铺马都休与者。他每有底遮么甚么休强争夺要者。”那上头与圣旨来。如有违犯之人,具姓名申来,以依故违圣旨治罪施行,不得违滞留。须至割付者。准此。

右下李志玉等。准此。

壬子年四月二十七日。

起架葡萄道众邵志安 陶志隐 靳志夷 赵志铸 张志朗 贾志简 柴志和 陶德明
李德秀

安邑县长春观住持前解州道正赐紫金□明真大师介志微立石

同立石人李志玉^④

① 蔡美彪编著:《元代白话碑集录》(修订版),北京:中国社会科学出版社,2017年第1版,第48页。

② E.D.Chavannes: Inscriptio et pieces de chancellerie de L'epoque mongole. Toung Pao.

③ 冯承钧:《元代白话碑》,上海:商务印书馆,1931年。

④ 蔡美彪编著:《元代白话碑集录》(修订版),第46页。

重拟题名,原题为《安邑长春观割付碑(1252年)》。从碑文可见,安邑长春观是蒙古御用葡萄干的重要种植和加工地。据《元史》卷四《世祖纪一》载,蒙古世祖中统二年(1261)六月,“敕平阳路(治今山西临汾)安邑县葡萄酒自今毋贡”^①。可见,安邑县还有葡萄酒的进贡。明代《成化山西通志》卷六《土产》有载“葡萄”：“平阳境内多出,安邑、夏县最盛,问酿为酒。榆次、太谷亦出。”^②从宋金蒙古到明代,安邑县都有葡萄的种植和加工,说元代安邑县仍有葡萄干的加工当大致不误。

2. 葡萄浆(汁)

葡萄干外,葡萄浆(汁)也是元代葡萄的一种重要加工产品。虞集《酬萧侯送葡萄》诗云:

萧侯昔送葡萄苗,山童不灌三日焦。宛西上品复亲致,手种窗南自浇水。
一月当生一尺长,移向江头薜荔墙。秋深雨足马乳重,举囊石压青霞浆。
是时萧侯当走马,来访衰翁茅屋下。酒酣舞剑顷一尊,不信金盘露如泻。^③

该诗反映了从葡萄苗木的栽培到葡萄结实再到压榨葡萄汁酿造葡萄酒饮用的过程。其中,葡萄经过压榨、过滤后,得到了“青霞浆”的葡萄浆。吴当《学言稿》卷四《戏题》二首之二也有类似记载:

西域葡萄熟,浆醪不用酤。色深溲水菊,香重塞城酥。
甘露浮银瓮,寒冰贮玉壶。相如犹病渴,传赐近来无。^④

“浆醪”可说“浆”和“醪”;“醪”,或浊酒,或醇酒,就是说葡萄浆和葡萄酒。但从色、香、味的描述来看,这里“浆醪”侧重指葡萄酒,葡萄浆是用来酿酒的。

蒙元时期的回鹘文文书有葡萄浆的记载。如《玉格律斯·铁木耳借粮还葡萄甜浆契》:

重拟题名。原题名《玉格律斯·铁木耳借粮契》,其中“·”,据译文补。该文书,李经纬编在第三类“借贷文书”中,耿世民编在第五类“借贷文书”中。基本情况如下表:

李经纬编号	耿世民编号	山田信夫编号 (序号/类号)	原编号//收藏编号	拉德洛夫编号	克拉克编号
37 辑解 25	五.16	69/Lo23	SJ M/7 //Inv.1952g.4177	—	21
收藏单位//所在 城市	搜集者	出土(或收集 地)与面积(cm)	主要研究论著+图版	时代与归属	备注(分类等)
SPF //Petersburg	马洛夫	16×21.5	马洛夫 1927(1),pp.389—391+(1); 山田信夫 1965,pp.179—182+(3)	蒙元	伍、叁

列耿世民原文转写及译文于下:

① (明)宋濂等:《元史》,北京:中华书局,1976年,第71页。

② 《成化山西通志》,四库全书存目丛书史部第174册,山西大学图书馆藏民国二十二年影钞明成化十一年刻本,济南:齐鲁书社,1996年,第162页。

③ (元)虞集:《道园学古录》,文渊阁四库全书本第1207册,第18页。虞集曾官至奎章阁侍讲学士,诗与揭傒斯、范梈、杨载齐名,人称“元诗四家”。

④ (元)吴当:《学言稿》,文渊阁四库全书本第1217册,第289页。

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 t(a)q̄ryu yil törtünç ^① ay | 1 鸡年四月 |
| 2 toquz otuz-qa ^② manga q……qa ^③ | 2 二十九日,我 |
| 3 ögrüs tämi(r)kä tüš-kä ^④ tarıy | 3 玉格律斯·铁木耳因需要带利息的粮食 ^⑬ |
| 4 k(ä)rg(ä)k bolup badrun-tün iki | 4 而从拔得伦(那儿)借了两 |
| 5 kü[ri tarıy] ^⑤ aldım k[üz] ^⑥ | 5 斗粮食 ^⑭ 。秋 |
| 6 yangıda otuz tämbin ^⑦ bir qap | 6 初时,我将如数还他三十坛钵 ^⑮ 的一袋子 |
| 7 süčüg koni ^⑧ birürm(ä)n bi(r)ginç(ä) | 7 甜酒 ^⑯ 。如果在偿还之前 |
| 8 bar yoq bolsarm(ä)n inim qusı | 8 我有什么好歹,将由我弟弟库熙 |
| 9 äw-täki-lär birlä köni birzün ^⑨ | 9 (和)家人一起如实地偿还。 |
| 10 -lär [tanuq] ^⑩ b(ä)g tämir t[anu]q ^⑪ | 10 证人:伯·铁木耳;证人: |
| 11 müsür qay-a bu nišan m(ä)n | 11 米四儿·喀雅。这个手印儿 ^⑰ 是我 |
| 12 ögrüs tämir-ning ol | 12 玉格律斯·铁木耳的。 |
| 13 m(ä)n yogaşiri bitidim ^⑫ | 13 我约格喜利书写了(该文书)。 ^⑱ |

文书中李经纬所译作的“甜酒”或耿世民所译作的“甜葡萄酒”,前引《高昌回鹘王国的生活》译作葡萄“果子酒”,在回鹘文书《蒙·铁木耳借酒契》^⑰和《依尔塔借官布契》^⑱中也有出现。将这些“甜酒”文书与唐代吐鲁番出土文书比较,可以认为这甜酒实际上就是葡萄甜浆。葡萄甜浆是吐鲁番地

① 《辑解》第44页为 törtünç。

② 《辑解》为 otuz-qa。

③ 《辑解》无 q……qa。原注:q……qa,该词是写了又涂去的字。

④ 原注:tüs-kä,该词原件上似也有涂抹痕迹,但是按契约文书惯例应是有效的字。

⑤ kü[ri tarıy],《辑解》为 küri tarıy。

原注:tarıy,该词是由动词 tarı-“耕种”加-γ构成的名词,有“种子、庄稼、谷物、小麦”等训义,此处我们译作“粮食”。按:tarıy,原文转写中为[tarıy]。

⑥ 《辑解》为 küz。

⑦ 原注:tämbin,该词是容量单位,现音译作“坛钵”。

⑧ 《辑解》为 süčüg köni。

⑨ 《辑解》为 birzün。

⑩ 《辑解》为 tanuq。

⑪ 《辑解》为 tamir tanuq。

⑫ 《辑解》为 bitidim。

⑬ 带利息的粮食,耿世民《回鹘》为谷物。

⑭ 粮食,耿世民《回鹘》为谷物。

⑮ 坛钵,耿世民《回鹘》为斤。

⑯ 甜酒,耿世民《回鹘》为甜(葡萄酒)。

⑰ 手印儿,耿世民《回鹘》为花押。

⑱ 李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,第126~128页;耿世民:《回鹘文社会经济文书研究》,北京:中央民族大学出版社,2006年,第205~206页;李经纬:《回鹘文社会经济文书辑解(上、下)》,兰州:甘肃民族出版社,2012年,第44~46页。

⑲ 李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,第165~166页;耿世民:《回鹘文社会经济文书研究》,第213~214页;李经纬:《回鹘文社会经济文书辑解(上、下)》,第53~54页。

⑳ 李经纬:《吐鲁番回鹘文社会经济文书研究》,第105~106页;李经纬:《回鹘文社会经济文书辑解(上、下)》,第51~52页。

区重要的交易媒介和交易实物,广泛出现于在租佃、借贷等场合^①。如《唐光宅元年(684)十二月十日租田契》:

- 1 光宅元年十二月十日酒 []
- 2 组(租)取光宅贰年中新 []
- 3 槽头与夏价甜浆 []
- 4 []过其月不还浆, []
- 5 [] [] []
- 6 [] 无信,故
- 7 []

(后缺)

2001SYMx1:3-6^②

该件文书,陈国灿定名为《唐光宅元年(684)十二月以甜浆租田契》,他的录文,第1行“日”后有“,”号,第2行“组”为“祖”,第5行“ [] ”前补有“平 [] [] [] []”,第6行“无”前为“ []”,无第7行,文书编号为“2001SYMx1:3-2,3-6”^③。这件文书实际上是租葡萄园契,租价就是一定数量的葡萄甜浆,后面的浆是前面甜浆的省称。

因此,据内容,回鹘文后两件文书题名可分别改作为《蒙·铁木耳借葡萄酒契》和《依尔塔借官布还葡萄甜浆契》。

葡萄浆的制作方法。从上引虞集《酬萧侯送葡萄》诗,葡萄浆的制作,是囊装葡萄,上压石头。据元人熊梦祥《析津志辑佚》物产中“异土产贡”条略载:

酝之时,取葡萄带青者。……然后取青葡萄,不以数计,堆积如山,铺开,用人以足揉蹶之使平,却以大木压之,覆以羊皮并毡毯之类,欲其重厚,别无曲药。……复以足蹶平葡萄滓,仍如其法盖,复闭户而去。^④

这里获取葡萄浆的方法,是由人先用足踩踏葡萄,再用大木压制。这里虽然是酿造葡萄酒的方法,但也葡萄浆的制作方法的反映。

3. 舍利别

葡萄干、葡萄汁之外,见诸文献的还主要有以葡萄制作或葡萄等多种水果混制的葡萄舍利别。元代镇江路(治今江苏镇江)有舍利别的进贡。《至顺(1330—1332年)镇江志》卷四“蒲萄”条:

① 陈习刚:《吐鲁番文书所见葡萄加工制品考辨》,《唐史论丛》第十二辑(中国唐史学会第十届年会第二次会议暨唐史国际学术研讨会专集),西安:三秦出版社,2010年,第331~374页。

② 荣新江、李肖、孟宪实主编:《新获吐鲁番出土文献》(上、下),北京:中华书局,2008年,第363页。

③ 陈国灿:《鄯善县新发现的一批唐代文书》,氏著《论吐鲁番学》,上海:上海古籍出版社,2010年,第202页。

④ (元)熊梦祥:《析津志辑佚》,北京图书馆善本组辑,北京:北京古籍出版社,1983年,第239页。

本出大夏,《汉(书)·西域传》曰“汉使采蒲萄、苜蓿种归”是也。《杂志》云:一名马乳,有青、紫二种,形亦有圆、锐之异;青者名水晶蒲萄,其味尤胜。《本草》云:汁可酿酒。今本路所贡舍利别,即其所造也。详见土贡门。

同书卷六“今贡”中:

舍利别四十瓶,前本路副达鲁花赤马薛里吉思备蒲萄、木瓜、香橙等物煎造,官给船马入贡。^①

据此,舍利别不是纯葡萄汁制作,还有木瓜、香橙等,是多种水果混合加工的产品。现在的果露酒是以葡萄、猕猴桃或其他浆果等为原料,经分选、破碎、去梗、发酵、储酒、调配酿制成别有风味的葡萄酒、猕猴桃酒等美味酒,是一种配置酒。显然,镇江路“舍利别”不是制作的果露酒,而是一种水果果汁饮品。

舍利别早在蒙古时就出现,到元代已经传播到多区域。镇江路儒学教授梁相所撰《大兴国寺记》略载:

大兴国寺,在夹道巷,至元十八年(1281)本路副达鲁花赤薛里吉思建。儒学教授梁相记,其略曰:薛迷思(贤)[坚],在中原西北十余万里,乃也里可温行教之地。……今马薛里吉思是其徒也。……薛迷思(贤)[坚],地名也;也里可温,教名也。公之大父可里吉思,父灭里,外祖(撒)[撒]必,为太医。太祖皇帝初得其地,太子也可那延病,公外祖舍里八、马里哈昔牙徒众祈祷始愈,充御位舍里八赤,本处也里可温答刺罕。至元五年(1268),世祖皇帝召公驰驿进舍里八,赏赉甚侈。舍里八,煎诸香果,泉调蜜和而成。舍里八赤,职名也,公世精其法,且有验,特降金牌以专职。九年(1272),同赛典赤平章往云南;十二年(1275),往闽浙,皆为造舍里八;十四年,钦受宣命虎符怀远大将军、镇江府路总管府副达鲁花赤。……舍利八,世业也,谨不可废,条示训诫,为似续无穷计,益可见公之用心矣。因(绎)[辑]其所闻为记。^②

薛迷思坚即撒马尔罕(今属乌兹别克斯坦),也里可温即景教,薛里吉思即马薛里吉思,太祖皇帝即成吉思汗,太子也可那延即成吉思汗幼子拖雷,马里哈昔牙意为主教,舍里八即舍利别。马薛里吉思的祖父叫可里吉思,父亲叫灭里,外祖父叫撒必。成吉思汗西征占领撒马尔罕时,其幼子拖雷得病,为景教主教撒必用舍利八及主教徒众祈祷所治愈,撒必由此成为蒙古专门负责制作舍利别的官员,其家族也成为制作舍利别的世家。到其外孙马薛里吉思时,先后在镇江路、云南、闽浙制作并进献舍利别。就是说到元代,舍利别已经由撒马尔罕传至今江苏、福建、浙江等地区。这里舍利别也是用诸果煎熬,并“泉调蜜和”而成。

① (元)俞希鲁纂,脱因修:《至顺(1330—1332年)镇江志》,中华书局编辑部:《宋元方志丛刊》(三),北京:中华书局影印,1990年,第2660、2704页。

② (元)俞希鲁纂,脱因修:《至顺(1330—1332年)镇江志》,第2740页。

据元代医家朱丹溪《局方发挥》所载(详下),舍利别有多种,也可用纯葡萄汁制作,称作“葡萄煎”。黄子刚指出,舍里八,“又译舍儿别、摄里白等,为一种用柠檬、杨梅、葡萄等去皮核、捣碎去渣后熬煮,加密(笔者按:当为蜜之误)、糖制成的饮料,或以官桂、丁香、白豆蔻、五味子等药物香料加密、糖制成”^①。他认为,既有葡萄舍利别,也有药物舍利别。《大德(1297—1307年)南海志》卷七“物产”条载:“宜母子,一名黎檬子,状如□橘,味酸。大德三年(1299),泉州路煎糖官呈用里木榨水煎造舍里别,里木即宜母子。今本路于番禺县城东厢地名莲塘、南海县地名荔枝湾创置。”原注:“舍里别,蒙古语曰解渴水也,凡果木之汁皆可为之,独里木子香酸经久不变。”南海即广州。元代广州的番禺、南海等县都有舍利别的制作。这里“里木”当是今天所说的“柠檬”。这说明元代舍利别的多种性。

舍利别的多种名称中有果子露,但果子露当为舍利别的一种。也有认为替拖雷治病的另有其人,所用果子露是蜂蜜制品。“景教徒旋以宫廷医生而显赫。当成吉思汗的儿子拖舌(Tului)生病时,他们用祈祷和果子露(一种从蜂蜜提取出来的特殊药品)将他治好。他们在为人家祈祷时,由一位最可尊敬的主教(Mari Hasia, 马里哈昔牙)带领”,这位主教可能就是马里失里门,也就是碑文中的基督教主马里失里门,马里失里门可能是在13世纪80年代来到中国,死于元皇庆二年(1313)^②。这里说治愈拖雷的是马里失里门主教,所用药品是由蜂蜜提炼出来的果子露。字面上讲,果子露与水果相关,仅仅蜂蜜制品不能说是果子露,应该还是水果汁加工品,但其中调配了蜂蜜是肯定的。牛汝极也是说果子露,“约在1221年马尔埃里查(Mar Elijah)任主教时,成吉思汗把撒马尔罕和布哈拉并入其帝国。景教徒以其宫廷医生之名而显赫四方。当成吉思汗之子拖雷生病时,他们用祈祷和果子露将他治好”^③。申友良、周玉茹也是这种观点,舍利别即果子露,“如马薛里吉思出身于景教世家,其祖进‘舍里八’(即果子露)治好了成吉思汗的病,其祖、其父因此被任命为宫廷内专门配制‘舍里八’的官员,马薛里吉思本人也受到重用”^④。但将治愈者拖雷误为成吉思汗。

综上,用葡萄制作的舍利别主要有两种,一种是以葡萄为主而混合有其他果品的舍利别,另一种是仅仅用葡萄为原料制作的舍利别。

葡萄舍利别的具体制作方法文献记载不一致,葡萄与其他水果的配置比例也不甚清楚,但应是葡萄汁或葡萄、木瓜、香橙等混合汁煎熬之后的产物,并调配有泉、蜂蜜或糖。

据前引《至顺(1330—1332年)镇江志》、《大兴国寺记》所载,葡萄舍利别制作的原料是诸香果,包括葡萄。就撒必家族来看,舍利别制作方法是“煎诸香果,泉调蜜和而成”,除诸种香果的煎熬外,还有泉水和蜂蜜的调配。马伯英指出:“元代医家朱丹溪多用以入药,并在《局方发挥》中引述了此制作方法,谓:‘南人因名之煎’。对中国医药业的发展产生了一定的影响”^⑤。检《局方发挥》:

或曰舍利别非诸汤之类乎?其香辛甘酸殆有甚焉,何言论弗之及也?

① 黄子刚:《元代基督教研究》,暨南大学博士学位论文,2004年,第19~20页。

② [英]刘南强(Samuel N.C.Lieu)、林悟殊译:《华南沿海的景教徒和摩尼教徒》,《海交史研究》1987年第2期,第93~104页。

③ 牛汝极:《从出土碑铭看泉州和扬州的景教来源》,《世界宗教研究》2003年第2期,第73~79页。

④ 申友良、周玉茹:《基督教与元朝的社会生活》,《西北民族研究》2000年第1期,第109~116页。

⑤ 马伯英:《中国医学文化史》,上海:上海人民出版社,1994年,第393页。

予曰谓之舍利别者,皆取时果之液煎熬如饧而饮之,稠之甚者调以沸汤,南人因名之曰煎,味虽甘美,性非中和,且如金樱煎之缩小便,杏煎、杨梅煎、蒲桃煎、樱桃煎之发胃火(阙)。^①

朱丹溪即朱震亨,南人即原南宋统治区域里的人众。据朱震亨《局方发挥》,舍利别又称“煎”,其制作方法是取果汁煎熬成饧状,可以直接饮用,也可以加沸水饮用。朱震亨所论舍利别似为单种水果液汁的煎熬品,似未提及多种水果混合汁的煎熬品,葡萄舍利别即‘葡萄煎’。据前述黄子刚,葡萄舍利别是用葡萄等多种果汁加蜜、糖熬煮而成的。

康兴军有称“香果蜜丸”舍利别,侯冠辉有称“香里蜜丸”舍利别,都认为舍利别是糖浆 Syrup 的音译^②。“香里蜜丸”当为“香果蜜丸”之误。不过,“香果蜜丸”是为固态,与液态或半凝固态的糖浆不合,说“香果蜜乳”或“香果蜜膏”更为贴切。从此译名来看,舍利别的制作除水果汁的煎熬外,还调配了蜂蜜或糖。葡萄舍利别亦当如是。《居家必用事类全集·己集》载“渴水”番名“掇里白”,其“蒲萄渴水”条载:

生蒲萄不计多少,搗碎滤去滓令净,以慢火熬,以稠浓为度。取出收贮净磁器中。熬时切勿犯铜铁器。蒲萄熟者不可用,止可造酒。临时斟酌入炼过熟蜜及檀末脑麝香少许。^③

这是用葡萄汁熬制舍利别的方法,在饮用时再加蜜、麝香等。

(作者单位:河南省社会科学院历史与考古研究所)

① (元)朱震亨:《局方发挥》,四库全书本第746册,第694页。

② 康兴军:《景教与中国医药学》,《医古文知识》2005年第3期,第10~13页;侯冠辉:《大秦景教在中国的传播与中西方医药交流》,中央民族大学硕士学位论文,2006年,第31页。

③ (元)佚名:《居家必用事类全集》,四库全书存目丛书子117,清华大学图书馆藏明刻本,济南:齐鲁书社,1995年,第242、253页。

Museum including four Dunhuang manuscripts (three scrolls and one booklet) and three Turfan manuscripts (mounted on one scroll). The author of the colophons include more than twenty people such as Liang Yushu, Wu Shijian, Shen Zengzhi, Luo Dunrong, Chen Fangke, and Baoxi. These colophons have a high documentary value in investigating the circulation of Dunhuang and Turfan manuscripts.

Key words: Liaoning Provincial Museum; Dunhuang and Turfan manuscripts; Modern Colophons

Endless love for Lou-lan: Hou Can's two unfinished Writing Plans on Lou-lan

Zhang Li

Abstract: Professor Hou Can was famous for his archaeological excavation and research in Lou-lan. He did not publish any monograph about Lou-lan until he was died in June 2016. This paper sorts out Hou Can's two writing plans in his remains, *Discovery, Research and Exploration of Lou-lan* implies that these were Hou Can's effort to present Lou-lan's comprehensive research on the basis of his previous case studies. Through analyzing Hou Can's archaeological excavation and research in Lou-lan, this paper shows that the two manuscripts have intrinsic correlation and inheritance, and the content and academic thought in them are also an important part of Lou-lan's research history.

Key words: Hou Can; Lou-lan; Lou-lan Archaeology; Lou-lan Research

A Study of the Rebuttal Unearthed from Turfan

Zhang Yahua

Abstract: The rebuttal is a typical representative of the official documents unearthed from Turfan. Its content is mostly the official record of the dialogue between the interrogators and the defenders in the trial of the case, which has high literature value. At present, the study of debate is focused on the case study of its legal norms and rhetoric. On the whole, this paper systematically combs the unearthed arguments document of Turfan and clarifies the contents and writing characteristics of the arguments, and examines the legal concepts and commercial activities of the people in Turfan area, which is of certain significance for understanding the social features of Turfan in the Middle Ancient period.

Key words: Turfan's Paper; Rebuttal; Writing Features; Social Style

The Progress of Grape Processing and Wine-making Technology in Yuan Dynasty

Chen Xigang

Abstract: The Yuan Dynasty grape processing product is rich, including the red wine, the Rosé, the white wine, the grape distilled wine, many kinds of wines, etc., besides the wine also has the raisin, the grape pulp (juice), and so on, the names of grape sariputra and distilled wine in Yuan Dynasty are various. Grape processing technology is also notable for the techniques of Sariputra and grape distilled wine, such as grape natural fermentation, grape starter fermentation, grape distilled wine, etc., the grape distilled wine technology includes separation distillation and purification distillation. Documents, cultural relics and inscriptions unearthed in the Yuan dynasty revealing the progress of grape processing in the Yuan dynasty, and the technique of grape distilled wine, which originated from the western region of Gaochang in Tang Dynasty, has been widely popularized.

Key words: Yuan Dynasty; Grape Processing; Wine; Distilled Liquor Technology; Distiller

The Silk Road Literature of the Mongolian-Yuan times in Dunhuang-Turfan Documents

Hu Rong

Abstract: The newly unearthed documents in Dunhuang, Turpan and other places provide the basis for the study of the literature development on the Silk Road in the Mongolian-Yuan times. For a long time, we have not seen the clear features of the local literature in the northwest of the Yuan Dynasty. The Old Uighur and Mongolian documents unearthed from Dunhuang and Turpan are mostly Buddhist texts, which are mainly created in the Mongolian-Yuan times, embodying the style of Buddhist literature in the northwest of Yuan Dynasty; while the Yugur folk songs are the appearance of the secular literature of the northwest Silk Road in the Mongolian-Yuan times, which are all important parts of the literature of Yuan Dynasty. The poetic stories in Buddhist documents are representative of the storytelling and singing literature in Dunhuang area. The poetry Buddhist scriptures are the component of the translated literature in Yuan Dynasty. The Dunhuang-Turfan documents also recorded the whereabouts of the Western Region literati,