

## 大辽契丹人发明“中国白酒”

关于辽酒，目前仅知1974年于法库叶茂台七号辽墓发现过一坛尚未全部挥发的辽代存酒，当时主持发掘的冯永谦尝过两口，冯永谦今年85岁，在这过去的45年间，此事被媒体反复报道了不下几十次，足见关注度之深，影响力之远。不过，这坛酒到底是发酵酒（米酒）还是蒸馏酒（白酒）？辽代的制酒器具有无发现？其制酒工艺、流程是怎样的？

辽代酿酒器具  
现身吉林某酿酒总厂

2006年6月，吉林大安酿酒总厂进行老厂房改造，在地基下挖出两口大铁锅、两口小铁锅、一件铁承接器、一口大缸及大约300余块古砖，锈迹斑斑，令人惊叹。这些物件，经吉林大学边疆考古研究中心冯恩学教授的调查、研究，得出如下结论：两口大铁锅，是两套烧制白酒的蒸馏器，古砖块是酿造白酒的炉灶石，这些物件的年代属辽金时期，是用来烧制白酒的器具。

2012年，为了进一步验证这一重要考古发现，冯恩学教授又将出土的文物标本在北京大学进行了“碳14”“花粉孢子”等鉴定，确认大安发现的酿酒遗址为辽代遗址。冯恩学说：“这套酿酒器具的发现，不仅仅是在中国，在全世界都是仅有的一份！”

此前，因在河北承德金代墓葬里发现过完整的蒸馏器，中国的蒸馏酒历史被学界认定为从金代开启。近些年，因从吉林省辽代遗址中发现了整套用于生产蒸馏酒的铁锅、承接器等酿酒器具，中国的蒸馏酒历史便自动提至辽代，这是辽史研究的一个重大发现，也直接证明了北宋欧阳修出使辽国所记的“斫冰烧酒”的记载，不仅是准确的，也是目前所知的关于中国蒸馏酒起源的最早文字记录。

有人说，早在唐代就从西亚引进了白酒生产技术，唐代中国就出现了白酒，但实证在哪里？考古“说有不说无”，就算你说得对，若拿不出确凿物证，那就不作数。

发现的辽代酿酒器还有“伴生物”，即辅证，随酒器而出的唐代至辽宋时期的铜钱多达4144枚，重34.6斤，年号共计22种，版别共计45种，这其中含有一批珍贵的辽代“大安通宝”。何谓“大安通宝”？《辽史·食货志》载：“道宗之世，钱有四等：曰咸雍，曰大康，曰大安，曰寿隆，皆因改元易名。”按照辽代的铸币规则，每个年号皆铸通宝，辽代大安通宝由于存世量少，乃泉界珍品，现在不少藏家尚未亲见。

辽代的蒸馏酒出锅时平均在60度左右，最高度数达到70多度！武松所喝的十八碗“透瓶香”，是发酵酒，最多也就20来度，严格来讲，是南方人爱喝的醪糟。有人开玩笑说，如果让武松饮辽代的蒸馏酒，不要说十八碗，就是连干八碗，即便是自称海量的武松，也多半烂醉如泥，那样的话，《水浒》就得改写，结果是世上再无武二郎，老虎的“晚餐”解决了。

吉林考古所专家张玉春  
修补“辽代酒锅”

吉林省考古所特派北大毕业的文物修补专家张玉春来该酒厂工作三个月，修补于此出土的已然残破的辽代酿酒铁锅。

如果说青铜器、金银器、书画等“高大上文物”之修补，尚令人能提起些兴趣的话，那么，几口存量不少、又破又锈的辽代铁锅，何须耗费三个月的时间精修细补？为什么修？修什么？因为这几口铁锅非比寻常，它涉及到一个重要史实的定论问题：中国的蒸馏酒（白酒），早在辽代即已产生了，比目前的记载时间提前了不下200年！

这不是普通的修补，要进行大量夜以继日的科学检测与分类研究，就像对待一个“并发症”的高危患者，要制定出一整套缜密详细的治疗方案，去除其中的“有害锈”，将其变为“无害锈”……所有的工作均无前例可寻，只能靠现实中的一天天积累，一点点摸索，长年累月，毫不间断，若无相当的定力，换作普通人，别说三个月，两个小时都待不住。

在张玉春老师修补辽代酒锅的工作笔记里，其中一页题为“病因图标总览”，画出了各种非专业人士看不懂的特殊符号，并标注出以下提示文字：全面腐蚀、层状脱落、裂隙、界面粉锈、空鼓、层状剥离、缺失、污染、土垢与钙质、浮土、黄褐堆积等。在普通人看来，这几口铁锅不



孔令海所绘的《纳水春宴图》。

本版图片由辽沈晚报、聊沈客户端主任记者 张松 摄



张玉春老师正在修补的“辽代酒锅”。

过是一堆废铁，一堆死物，但在张玉春眼中，它们却是“有生命的”，而且生命形态“非常活跃”，时隔千年，它们仍在“动”，仍在传递着丰富密集的光阴信息，若能与之交流，你所看到的“时空”，或迥异于现实中的寻常万物。

## 欧阳修诗文回现辽代浓郁酒风

围绕着“辽代白酒”光阴密码的陆续破译，北宋欧阳修出使辽国的所见所感、所记所录，便成为一条极为重要的文献证据了。何谓“斫冰烧酒赤，冻脰缕霜红。”？结合大安出土的辽代酿酒用具与其特有的辽代春捺钵习俗的历史背景，促人深思，耐人寻味。

据宋·欧阳修《欧阳修集》附录一《欧阳修年谱》记载，欧阳修“八月辛丑，假右谏议大夫充贺契丹国母生辰使，将持送仁宗御容，会虜主祖。癸丑，改贺贺登位国信使。”欧阳修出使辽国的时间是宋至和二年、辽道宗清宁元年（公元1055年），他在该年十二月丙申，见证了辽道宗耶律洪基，“次年（1056年）二月甲辰，使还。”

在归来途中，欧阳修写了《奉使契丹道中五言长韵》，此诗见于宋·韩琦撰《安阳集》卷十九，其中，最宝贵的一句是：“斫冰烧酒赤，冻脰缕霜红。”据张福有考证，所谓“斫冰”，指用斧、锯等工具凿冰，用于烧酒时的降温、冷却。赤，有解释为喝赤红色的鹿茸烧酒，未必如是，或为斫冰烧酒时，灶中的柴火是红的；所谓“冻脰”，有的版本作：“冻脰”，指冬季或开春刚从冰窟窿中捞出的鱼，鱼刚打出来时，也是红的，堆在白雪白冰上，反差强烈。

此诗的形象描述，无疑是辽代春捺钵场景的生动再现，辽代春捺钵中“斫冰烧酒”“钩鱼设宴”的浓郁习俗，在大安地区迄今犹存。在大安，每年冬春季，于嫩江取冰、捕鱼，用“辽法酿酒”，已成定例，是一种十分宝贵的物质文化遗产和非物质文化遗产。

## 叶茂台古墓辽酒乃辽代烧酒

1974年4月，在法库叶茂台发掘辽墓时，主



考古学家冯永谦（右）品古法酿造的“辽酒”。

持工作的冯永谦曾尝了两口于古墓出土的千年辽酒。据冯永谦回忆，当时自己初品“没味”，“吧吧吧吧”，感觉“有些土腥味”。这瓶没有得出结论的液体很快密封着被送到了沈阳进行化验，后来化验结果出来了，在报告单上书写的各种化学元素中，其中清楚地标明液体中含有微量的乙醇，这个结论证明，壶中的液体就是酒。冯永谦说：“在法库辽墓中出土的千年古酒，是辽代考古史上的第一次，也是我国考古史上一次非常重要的发现！”显然，这是中国烧酒酿造史上的一次突破性发现，但关于此酒的身份属性，业界至今众说纷纭，这到底是什么酒呢？

酒业专家认为，在密闭的情况下，此酒肯定不是甜酒，不是用粮食浸泡酿造出来的那种称为“米酒”的酒类，也不是果酒、葡萄酒之类的酒。中国科学院研究员王德恒表示，欲辨别此酒的属性，首先要分析墓主人的真实身份，此墓虽没有墓志铭出土，但最起码是公主墓。该辽墓保存得非常好，里面的场景令人难忘，可用“豪华”二字来形容了。该墓室中置放了大量珍贵文物，有瓷器、金银器等，特别是这位死时约60岁上下的辽代妇女，穿戴十分华丽，她浑身上下都是宝，身穿10件尊贵的衣服，头戴冠帽（zè，古代的一种头巾），脚上的靴子是缙丝软靴，特别是盖着的被子（缙金龙纹尸衾），实乃十多年来国内考古发现之罕见。专家估值，单单老妇人全身的穿戴，估摸着就不

下20个亿，甚至更多！以此类推，这位辽代贵妇墓中所存之酒一定是好酒，珍贵的酒，而在当时，最珍贵的酒就是“烧酒”。“千年之后还能品出来土腥味，只能是窖泥的土，这只能存在于蒸馏酒里，就是日常所说的白酒，或曰烧酒。”王德恒判断道。

2019年11月下旬，当年尝过叶茂台古墓辽酒的冯永谦先生亲赴吉林大安考察辽代春捺钵遗址，得出如下结论：吉林大安是当年辽代春捺钵的重地、要地，中国蒸馏酒（白酒）的诞生时间定于辽代，这是有考古依据的，是经得起时间检验的。

大辽“斫冰燕麦烧酒工艺”  
呼之欲出

冯永谦指出，我国东北边疆少数民族政权的统治者均有在嫩江流域举办渔猎活动的习俗，“捺钵”为契丹语，即皇帝的“行宫”之意，“四时捺钵”只出现在辽代，辽皇帝不是常年居守京城、城郭而治，而是转徙随时、车马为家、四季游娱、岁无宁居。辽皇帝选定四个地方作为“行宫”来举办“春捺钵”“夏捺钵”“秋捺钵”“冬捺钵”，“捺钵”所在地是随季节变化而移动的政治、军事、经济、贸易、文化的临时都城，大安地区正是“春捺钵”的举办地，每年举办的“春捺钵”直接促进了北方地区蒸馏酒的发展。

“辽帝举办春捺钵这种盛大宴会，势必必要耗费大量的白酒，白酒的酿造、储存、运输，自然成为一条产业链。”酒海的作用非常重要，彼时的“酒海”，相当于今天的“集装箱”。大安地区的白酒生产渊源深远，传承有序，到了近代，大安叫“大赉县”的时候，岁每输出的烧酒仍高达650万斤！

那么，辽代酿酒用何种粮食作为原材料呢？大安作为临靠嫩江的鱼米之乡，当地的粮食产量相当可观，所谓“春州斗米六钱”，遍地粮仓，这就为白酒的生产提供了丰富的原材料，酿酒所用的粮食是当地盛产的燕麦。

据考证，燕麦是松嫩平原最原始的农作物，已有1000余年的历史，“斫冰燕麦烧酒工艺”正是辽金时期盛行的烧酒蒸馏工艺。它的生产流程是：用灶台石搭起灶灶，选用蒸锅、“天锅”以及木甑等，把燕麦等原料用当地特有的曲种进行配方，在蒸锅上的木甑内放入发酵好的酿酒原料后，便开始进行蒸馏，再用“天锅”内的冷水和采自嫩江的冰块促使水蒸气迅速凝结为液体，古法酿酒最后的出酒率在30%左右，且味道香甜，口感纯正。

千年前的辽人不仅发明了白酒，还推出了火锅、执手礼（握手）、活字印刷术等深远影响后世的诸多辽代创举，此四项，或可称为“辽代的四大发明”。

辽沈晚报、聊沈客户端主任记者 张松