

doi: 10. 3969/j. issn. 1672-0598. 2009. 03. 15

辽代酿酒业及其发展*

高劲松,任仲书

(渤海大学 历史系,辽宁 锦州 121000)

[摘要] 辽代是我国历史上北方重要的少数民族政权,辽所处的地理、气候环境及契丹民族的生活习性决定了其酿酒业的发展方向及特色。辽代的酿酒业规模庞大,酿酒的技术水平达到很高的水平,酿造出“乳酒”等极具民族特色的酒类。辽境内的各个民族都崇尚饮酒,对社会的发展有着重大的影响。

[关键词] 辽代;酿酒业;鞠院

[中图分类号] J D429. 046 **[文献标志码]** J A **[文章编号]** 1672 - 0598 (2009) 03 - 0076 - 05

一、辽代酿酒业的发展条件

我国早在商代就有酒的明确记载,至周代《礼记·月令·仲冬篇》里的“古遗六法”,已经总结出了酿酒的经验,对我国的酿酒业有着深远的影响。契丹族所饮用的酒类主要是与中原人交换为主。契丹族酿酒业的起源可追溯到隋朝时期,《隋书》卷八十四《契丹传》载其俗:“父母死而悲哭者,以为不壮,但以其尸置于山树之上,经三年之后,乃收其骨而焚之因酹而祝曰:‘冬月时,向阳食若我射猎时,使我多得猪鹿’。”“酹”,把酒洒在地上表示祭奠。这就是最早记录契丹民族酒的记录。

酿酒业的发展与农业生产是密不可分的。在辽代建立以前,农业已经进入契丹人的生活中,《辽史》卷二《太祖下》记载:“懿祖生匀德实始教民稼穡,善畜牧,国以殷富”。匀德实为耶律阿保机的祖父,可见契丹民族至少在公元九世纪中叶就已经出现农业生产。契丹贵族首领也带领各族人民积极参加农业劳动,“阿保机率汉人耕种”。^[1](卷72,四夷附录第一)辽代建立后,契丹统治者重视农业生产,“太祖平诸弟之乱,弭兵轻赋,专意于农”。“寻诏有司劝农桑,教纺绩……以事耕种”。^[2](卷59,食货志上)太宗耶律德光也多次下诏保护农田庄稼:“兵行有伤禾稼,损租赋者,以军法论”。^[3](卷3)从天显元年(公元926年)~天显12年

(公元938年)的十二年中,辽国政权版图骤然扩大,攻灭渤海国,占据燕云十六州,获得广袤的农业区,为辽代农业的高度发展打下基础。“澶渊之盟”以后,辽国进入长达百年的和平安稳时期,农业生产有了更大的提升,辽圣宗“命唐古劝督耕稼,以结西军,田于胙胸河侧……斗米数钱”。^[2](卷91,耶律唐古传)和平稳定的国情使国家更注重农业的生产,境内的耕地范围已经扩大到了辽的北部边疆地区。云中地区“硃粟尤盈”,^[5](张绩墓志)大量的粮食用于酿造酒类,为辽代酿酒业的发展积累了丰富的原材料。

酒税的增加也是辽代政府扶持酿酒行业发展的重要条件之一。“官位九品之下及井邑商贾之家,征税各归头下,唯酒税课纳盐铁司”。^[2](卷37,地理志一)辽代中央政府须亲自征收酒税。可知酒税必定数额巨大,为政府税收的一大进项。

尚豪饮,可以说是契丹人乃至北方汉人及各少数民族的习俗,每逢节日或贵客到来,与宾客们大块吃肉,大碗喝酒的场面,体现了北方民族生性豪放,开朗的特点。《新五代史》卷70载辽世宗“性豪隽,汉使至,辄以酒肉困之。”“郑珙(北汉宰相)即达虜廷,虜君恩礼周厚。虜俗以酒池肉林为名,虽不饮酒和韦曜者,亦加灌注……宴罢载归,一夕腐胁于穹庐之毡堵间,舆尸而复命。”^[3](卷4)异常的

* [收稿日期] 2009 - 01 - 05

[作者简介] 高劲松(1984-),男,山东烟台人,渤海大学历史系,硕士研究生,主要从事辽金史研究。

任仲书(1957-),男,辽宁朝阳人,渤海大学历史系,教授,硕士生导师,主要从事唐宋辽金史研究。

热情好客,把北汉使者活活用酒灌醉而死。从皇帝到普通百姓都善饮酒,促使酒的消耗量大大增加了。

此外气候的变化,对辽代的酿酒业也有一定的影响。辽代中后期,以公元1000年(即辽圣宗统和十七年)为界,气候开始转冷,这个时期就是竺可桢先生所说的中国历史上的第三个寒冷期。这种气候上的变化促使辽代各地的各民族人们喝酒御寒,酒的消耗量也必然大幅提升。竺可桢先生在其《中国近五千年来气候变迁的初步研究》一文中也证实了这一点。“到公元十一世纪初期,华北已不知有梅树了。宋朝诗人苏轼(公元1036—1101年)有“关中幸无梅”的诗句。王安石(公元1021—1086年)嘲笑北方人误认梅为杏,他的咏红梅诗有“北人初不识,浑作杏花看”的句子。十二世纪初期,中国气候加剧转寒。公元1111年太湖全部结冰,冰上还可以通车。太湖和洞庭山出了名的柑桔全部冻死。杭州落雪频繁,而且延到暮春。”^[4](1977年4月19日版,人民日报)《辽史》中亦有大量记载,“三月壬寅,大雪”^[2](卷20,兴宗纪三)“丙辰,大雪,许民樵采禁地”^[2](卷23,道宗纪三)“大风雪,牛马多死,赐扈从官以下衣马有差”^[2]“夏四月丙午朔,大雪,平地丈余,马死者十六、七”^[2](卷24,道宗纪四)可以看出当时天气极端的不正常,在农历的四月份的时候天气突然下雪,说明当时的天气已进入寒冷期。在这种天气寒冷的条件下,饮酒驱寒的作用是不可忽视的。

二、辽代酿酒业的发展规模与特色

(一)辽代酿酒业的规模

辽代酿酒业发展规模庞大,从五京到一般州县,甚至是乡村山寨均有分布。辽代酿酒业以官酿为主,兼有私人酿酒。上京设有“麴院”^[2](卷37,地理志一)东京设有“麴院使”^[5](贾师训墓志)可推测辽五京各设有麴院,主管各道官酿,“各地方州县均有掌管酿酒官吏,如南京道的潞县设“商麴铁都监”^[5](罗汉院八大灵塔记)监管本县酿酒等事务。《辽史·地理志》载辽的上京“南当横街,各有楼对峙,下列并肆”。上京道的祖州“东南横街,四隅有楼对峙,下连市肆”。所谓“肆”,应包含大量的酒肆。辽穆宗“微行市中,赐酒家银绢”^[2](卷7,穆宗纪下)辽兴宗与王税轻等人“便服微行,数入酒肆”^[6](卷8,兴宗纪)这种酒肆、酒家的数量是相当多的。不仅如此,辽穆宗耶律璟“观灯于市,以银百

两市酒,命群臣亦市酒,纵饮三夕。”^[2](卷7,穆宗纪下)穆宗皇帝带领大批随从与群臣在酒家饮酒,可见当时酒家已能容纳大量的顾客共饮,当时的酒店规模之宏大,能够吸引皇帝出宫饮酒作乐,不仅在数量上是相当之多,在规模上亦十分庞大。皇帝经常出入于酒家,从侧面反映出私人酿酒业技艺水平达到很高的程度,与官酿相比更具特色。

在五京各州县之外的乡村山路之中,亦有为数众多的酒家,北宋使臣苏颂有诗“朱板刻旗村肆食,青毡通幃贵人车。”^[7](卷13,苏魏公文集)作者在注记中写道“食邸门挂木刻朱旗”,这表明当时的这些酒店已经用这些旗帜标语来作为吸引顾客的方式了。我们可以看出辽代的酿酒业从生产到销售的规模是十分庞大的,已遍布于全国各州县及乡村山寨等地区,并且已形成一定规模。

辽代酿酒以官酿为主已有定论,但也有很多地区存在着私人酿酒,这与历朝有不同之处。辽代建国以后,“东辽之地,未有榷酤监麴之法。”^[2](卷17,圣宗纪八)大延琳之乱以后,这种情况才有所改变。说明至少在渤海国灭亡以后到辽圣宗耶律隆绪太平九年以前,东京道的部分地区是不实行酒类的政府专卖的。在这种条件下,酿酒业在东京道地区更具有活力,酒肆,酒家甚至自家的酒坊如雨后春笋般地出现。辽代正是由于官酿与私酿的同时存在和发展,促进了酿酒业的发展,使酿酒业大规模的存在于全国的各个角落,辽代酿酒业每年所生产酒的数量和消耗的数量是十分庞大的,但由于资料所限,这些数据尚无法估计。

(二)种类与工艺

我国酿酒业有十分渊远的历史,最早的文献《尚书·酒诰》中已有记载,辽代所酿的酒类以粮食酒为主,兼有配制酒和果酒。辽代北方粮食中有粟、黍、稻、稗、菽、稷、麦等,其中尤以粟、黍的产量最大,其中粮食酒中的原料以粟、黍为主,此外,还有加入菊花、茱萸、芍药等材料加工而成的配制酒,比《齐民要术》中所说的以麦子为材料而制成的酒曲要进步得多。所见酒类有糯米酒、法酒、乳酒、羊酒、菊花酒、茱萸酒、茭尾酒、葡萄酒等。同时期,宋代有数本关于酿酒工艺的理论书籍,可以借鉴为辽代酿酒工艺的蓝本。如朱肱《北山酒经》三卷、苏轼的《东坡酒经》等书籍。对辽代酿酒业有很大的影响。《北山酒经》的酿酒工艺过程如下:“1.卧浆;2.淘米;3.煎浆;4.汤米;5.蒸醋麩;6.用曲;7.合酵;8.酴米;9.蒸甜麩;10.酒器;11.上槽;12.收

酒;13.煮酒。¹⁷¹(卷下,北山酒经) 其它酒类的酿制方法如下:

1. 乳酒

辽代颇具契丹民族特色的酒——乳酒,又称乳和酒,这种酒是契丹民族通过长期的生活经验探索出来的酒类,即通过牲畜的乳液酝酿而成的一种新酒。

2. 羊酒

《辽史·圣宗纪》记载:“霸州民李在宥年百三十有三,……月给羊酒,仍复其家。”^[2](卷17,圣宗纪四)《北山酒经》卷下有记载白羊酒制作的工艺:“腊月,取绝肥嫩羯羊肉三十斤(肉三十斤,内要肥膘十斤)连骨使水六斗,已来入锅煮肉令息软沥出骨,将肉丝劈碎。将着肉汁炊蒸酒饭时酌撒脂肉于饭上蒸,令软依常拌搅。使尽肉汁六斗泼尽了,再蒸良久……依寻常大酒法日数,但麴尽于醪米中”。所谓“羊酒”是以及其复杂的工艺酿制而成的,具有北方民族特色的酒类。

3. 菊花酒、茱萸酒、婪尾酒

《辽史·礼志六》记载:“九月重九日,则高地卓帐,赐蕃、汉臣僚饮菊花酒。兔肝为羹,鹿舌为酱,又研茱萸酒。此菊花、茱萸两种酒均有配制的药酒,都有很高的医学价值。菊花,能疏风热,清头目,降火解毒;茱萸,具有温胃散寒,疏肝降逆之功效,兔肝鹿舌都是营养丰富的下酒菜。《北山酒经》下卷亦载“九月取菊花曝干,揉碎入米饊中蒸,令熟醪酒如地黄法。”“地黄酒,地黄择肥实大者,每米一斗生,地黄一斤,用竹刀切略,于木石中捣碎同米拌和,上甑蒸熟,依常法入酝。即可酿出菊花酒。婪尾酒,《老山堂外纪》中有诗句“瓶里树枝婪尾春”,桑维翰说:“唐末文人有谓芍药为婪尾春者,婪尾酒乃最后一杯之意,因为芍药是春季最晚开花的花种。”¹³¹(卷13)婪尾酒即以芍药配制而成的酒,酿制方法当如菊花酒。

4. 果酒

果酒以葡萄酒为主《辽史·穆宗纪》载“汉遣使进葡萄酒”。史料中更多的记载关于西辽地区酿造葡萄酒的历史。耶律楚材诗句中有“葡萄酒熟愁肠断,玛瑙杯寒醉眼明。”¹⁸¹(卷五,湛然居士文集)“葡萄新酒泛鹅黄”,注云“白葡萄酒色如金波。”¹⁸(卷六,湛然居士文集)说明当地葡萄酒酿制技术已十分先进,并且已经出现白葡萄酒了。

5. 酒果

酒果,顾名思义,亦酒亦果。《契丹国志》卷二

十一记载契丹回赐新罗的礼品中“酒果”,“酒果子”等。《萍州可谈》亦载宋官员入朝时“每位有翰林官给酒果,以供朝臣。酒绝佳,果实皆不可咀嚼,欲其久存。”¹⁷¹(卷一,萍州可谈)此酒果应是由辽使臣带入宋的礼品。是精选上等进贡水果,经过美酒浸渍,以精湛的工艺加工后,可以保持长期不坏的饮品。此外文献中可见的“新罗酒”、“法清酒醋”等都是由国外上贡而来的。

(三)酒器及其种类

辽代酒器分为储酒器和饮酒器两种,储酒器以鸡冠壶、注壶、长瓶壶、扁背壶等,其中尤以鸡冠壶为代表,鸡冠壶是契丹人根据祖先使用盛水皮囊的形状而制成的,保留了契丹民族游牧的特性。鸡冠壶具有扁身、较高等艺术特点,现藏于辽宁阜新博物馆的白釉鸡冠壶就是其中很具有特色的一例。此外还有用于祭祀的“鹿甗”¹²¹(卷7,穆宗纪下)饮酒器中有“杯、樽、卮、爵、盏、碗、瓠”如《辽史拾遗》卷三“自酌卮酒,饮之”。魏泰的《东轩笔录》载:“北蕃每宴使劝酒器不一,其间最大者,剖大瓠之斗。在辽宁阜新县七家子乡出土的青瓷莲瓣碗,晶莹剔透,堪为珍品,代表了辽代陶瓷工艺的最高水平。

(四)饮酒的场合与酒文化

辽代饮酒的场合有很多,从各种节日到作战胜利,从接见各国使臣到各种祭祀活动。外国使臣到辽贺生辰、纳贡要设宴饮酒。“应圣节,宋遣使来贺生辰,正旦”,“臣僚,国使班齐”,“赞进酒”,“上殿进酒”¹²¹(卷53,礼志六)辽宋关系稳定时期,契丹主对宋使臣也是格外热情与重视。“庆历中,王君贶使契丹,宴君贶于混融江,观钓鱼。临归,戎主置酒为君贶曰:‘南北修好岁久,恨不得亲见南朝皇帝兄。托君为传一杯酒到南朝。乃自起致酒,荣甚恭,亲授君贶举杯。’¹⁹¹(卷25,梦溪笔谈)此外,如皇子诞生,打猎、钓鱼都离不开酒。“以皇子胡卢翰里生,北宰相,驸马撒八宁迎上至其第宴饮,第二日又复饮皇太后殿。”¹²¹(卷十九,兴宗纪二)另外,许多文人墨客也对美酒情有独钟,王鼎“博通经史,与同志袂褰水滨,酌酒赋诗”,重熙年间富弼使辽议增币事宜,在与辽人的对话中可以看出饮酒是当时社会交流的重要事项之一。“弼使还,伴使云:‘蚤登鸡子之峰,危如累卵。’答曰:‘夜宿丈人之馆,安如泰山。’又曰:‘酒似线,因针乃见。’答曰:‘饼如月,遇食则缺。’¹⁰¹(卷29,重熙增币之议)

辽人对饮酒可以说是十分讲究,《萍州可谈》:“辽人相见,其俗先点汤,后点茶。至宴会亦先水

饮,然后品味以进。^{[71] (卷一)}在已经出土的大量墓葬中,发现了十分丰富的备饮图和宴饮图。在敖汉旗出土的羊山1-3号墓中,有四幅表现宴饮的壁画内容:“一是以瓜果佐饮的墓主人宴饮场面,二是以饮食茶、果为主的为墓主人备饮场面,三是墓主人饮酒食肉和面食的场面。饮食的内容不同,似乎记述着辽代上层人物每餐中的三个阶段或一日三餐中的不同宴饮方式,即饮茶、饮酒和以酒佐餐的进主、副食。^{[11] (P35)}在备饮图中,出现了各式各样的酒架和各种储酒具及桌上的碗、执壶等,包括酒壶在温壶中加热等画面。“说明这可能是为墓主制酒、温酒。四个修瓶插入瓶架,不仅加泥封,还加标签,大概要标明瓶所窖酒的日期或不同种类的酒。^{[11] (P34)}在墓葬中,还有相当多的图片描绘当时辽人野餐的画面:“有备宴、烹饪场面,为墓主人准备主食,表明墓主人是在室外宴饮。^{[11] (P34)}从考古资料中,相关的酒具、酒架、温酒壶及包括在野餐时的各项器具一应俱全,酒已成为普通民众日常生活中必不可少的饮品。辽人几乎是天天饮酒,一日三餐酒亦不可缺少。

三、酿酒业的发展对辽代社会的影响

(一)酿酒业的发展成为辽政府财政收入的重要来源

辽代建国后,在上京专门设立了酿酒机构——麴院,对酿酒行业进行管理,实行政府专卖,征收高额酒税。不仅在皇城上京,东京也同样设有麴院。“充东京麴院使,营督公课,卓有余羨。^{[5] (贾师训墓志)}可见,麴院使不仅是督办酿酒,还有征收课税等权限。此外在地方的酿酒机构体系中还有“商税麴务都监王元泰”,“同监麴务张翼”,“麴务判官,兼知商税事翟可行”。^{[5] (白川州陀罗尼经幢记)}可见辽代政府对地方酿酒机构及官员的设置是相当完善缜密的。另有“商税铁烟火都监齐为戴”,“潞县商麴都监”等官员的名称。说明辽代从五京到县级的行政单位中均设有管理酿酒机构的官员。可见辽代酿酒业的庞大规模及完善的管理机构。“统和十八年,诏北地节候颇晚,宜从后唐旧制……,鞞地榷麴钱等六月二十日起征。^{[3] (卷15)}酒税的征收应是按照后唐的制度而颁布实施的。与历朝历代不同的是,辽代出现“二税户”,“头下军州,皆诸王、外戚、大臣及诸部从征俘掠,……官位九品之下及并邑商贾之

家,征税各归头下,唯酒税课纳上京盐铁司。^{[2] (卷37,地理志一)}当时的头下军州的居民需向“诸王”,“外戚”,“大臣”等头下军州的拥有者纳税。同时,酒税需向国家级政府机关盐铁司缴纳,是政府财政收入的最主要来源之一。而地方的酒税按照各级地方政府来分别征收,如县级地方政府,有“潞县商麴都监”来管理酒税的征收工作。州级地方政府有白川州^(隶属于兴中府)“商税麴务都监”主管全州的酒税,“同监麴务”及“麴务判官”协助管理本州地区的酒税管理。辽政府在基层设立了严密的酒税征收管理机构,牢牢掌握酒税的控制权。从侧面我们可以看出辽代酒税数额是相当巨大的,成为政府税收的重要组成部分。在五京道各麴院不仅负责酿酒,还要管理酒类的专卖及对酒税的征收,这一点在上文中已有论述。征收后,各道麴院将酒税分别转交给“上京盐铁使司”,“东京户部使司”,“中京度支使司”,“南京三司使司”及“西京计司”等负责经济管理的机构,使酒税正式流入国库。

(二)由酒引发的政治事件及权力之争

酒在辽代的政治生活中占有重要地位,如果说这是由于契丹皇帝的习性,更准确地说是酿酒业繁荣的大环境下,导致了政治事件的频发。《契丹国志》卷23载:“契丹初有八部,常推一人为王,以统八部,每三年以次相代。至阿保机时,以‘中国之王主无代之者’为由,不肯放权。为争夺权位便设计擒杀异敌。“以牛酒会盐池”,“阿保机尽杀诸部大人,复并为一国。”为辽的统一与建立奠定了基础。

辽代的世宗皇帝耶律阮,穆宗皇帝耶律璟均因酗酒无度,给谋逆者以可乘之机,致使政局出现混乱,本人亦被杀害。《辽史纪事本末》卷十四载世宗皇帝“荒于酒色,由是国人不附,诸部数叛。”“祭让国皇帝于行宫。群臣皆醉,察割反,帝遇弑。^{[2] (卷5,世宗纪)}辽穆宗更是以嗜酒而闻名于中国历史的君王。《契丹国志》卷五载:“帝年少,好游戏,不亲国事,每夜酣饮,达旦乃寐,日中方起,国人谓之‘睡王’。”《辽史·穆宗纪上》多处记载了耶律璟的酗酒行为“昼夜酣饮者九日”,“九月庚子,以重九宴饮夜以继日,至壬子乃罢。”连饮达十三天之多,古今罕见。不仅在宫内狂饮,还经常去宫外

白川州为辽兴中府下属的一个州。

的酒市饮酒作乐。甚至还光顾皇帝的近侍“酒人”家里饮酒,足见其荒唐。“观灯于市,以银百两市酒,命群臣亦市酒,纵饮三夕。”“幸酒人拔刺哥家”。^{[21](卷7,穆宗纪下)}穆宗酗酒并杀害无辜近侍,最终在酒醉中被弑。“欢饮方醉,驰行还宫。是夜,近侍小哥,鬻人花哥,庖人辛古等六人反,帝遇弑,年三十九。”^{[21](卷7,穆宗纪下)}两代皇帝因饮酒而被弑,不可谓不悲。

(三)酿酒业对社会的影响及酒禁政策

酿酒业的发展促进了辽代酒税收入的大幅提升,同时吸引了大批的人员从事酿酒行业的相关工作,提供了较多的工作岗位,其次,酒作为一种礼品被带到北宋和西夏,促进了辽与宋,辽与西夏的双边关系,为和平共存的辽宋、辽夏关系作出了一定的贡献。

另一方面,酿酒业的发展也带来了大量的社会问题。并由此引发了一系列的流血事件,为社会的向前发展蒙上了一层阴影。“东京夜有恶少十余人,乘酒执刀,逾垣入留守府”,将留守萧保先杀死,“其裨将渤海高永昌僭号”。^{[21](卷28,天祚皇帝二)}造成东京地区大乱,引起近半年的兵祸,给当地的社会发展造成巨大的损失。此外,很多官员亦因饮酒而荒废政事,使其仕途黯淡无光。“萧朴知部署院事,以酒废事,出为兴国军节度使。”^{[21](卷80,萧朴传)}“耶律和尚,凡三父之后,雅有美行,然嗜酒不事事,以故不获柄用”。^{[21](卷89,耶律和尚传)}由于辽代社会饮酒之风尚日浓,成为辽代社会的重要社会问题。辽的一些君臣也注意到了“酒”问题的严重性,曾多次下诏减少酿酒产量。兴宗时下诏“禁诸职官不得擅造酒麴谷”。^{[21](卷59,食货志上)}在重熙九年再次下诏“诸职官非婚祭不得沉酗废事”。^{[12](卷二)}道宗

时“诏南京不得私造御用彩缎,私货铁,及非时饮酒。”^{[21](卷22,道宗纪二)}郭袭、刘慎行等大臣都上表或进谏。“节从禽酣饮之乐”,^{[21](卷79,郭袭传)}受到皇帝的称赞。

辽代酿酒业的发展促进了社会的进步,繁荣了辽代的与酿酒相关的行业,间接地推进了粮食产量的提升,耕地面积的扩大。酿酒行业吸引了大量的从业人员,对社会的稳定起到了积极的作用。但是,酿酒业的发展也带来了大量的社会问题,饮酒废事的例子数不胜数,对当今社会有一定的警示作用。

[参考文献]

- [1] 欧阳修. 新五代史 [M]. 北京: 中华书局, 1974.
- [2] 脱脱等. 辽史 [M]. 北京: 中华书局, 1974.
- [3] 厉鹗. 辽史拾遗 [M]. 北京: 中华书局, 1985.
- [4] 竺可桢. 中国近五千年来气候变迁的初步研究 [N]. 人民日报 1973-06-19.
- [5] 向南. 辽代石刻文编 [Z]. 石家庄: 河北教育出版社, 1995.
- [6] 叶隆礼. 契丹国志 [M]. 上海: 上海古籍出版社, 1985.
- [7] 纪昀等. 四库全书 [M]. 北京: 中华书局, 1987.
- [8] 宋德金, 史金波. 中国风俗通史辽金西夏卷 [M]. 上海: 上海文艺出版社, 2001.
- [9] 沈括. 梦溪笔谈 [M]. 沈阳: 辽宁教育出版社, 1997.
- [10] 李有棠. 辽史纪事本末 [M]. 北京: 中华书局, 1983.
- [11] 敖汉旗博物馆. 敖汉旗羊山 1—3号辽墓清理简报 [J]. 内蒙古文物考古, 1999, (1): 1-38.
- [12] 陈述. 全辽文 [M]. 北京: 中华书局, 1982.

(责任编辑: 杨 睿)

Brewing wine industry and its development in Liao Dynasty

GAO Jing-song, REN Zhong-shu

(History Department, Bohai University, Liaoning Jinzhou 121000, China)

Abstract: Liao dynasty is an important northern regime of national minorities in history. Distinctive terrains and climates, as well as people's unique living habits, determined the developmental direction of the brewing industry. At that period, many breweries were covered with a great scale and the brewing techniques had reached a higher level, therefore various kinds of wines were made. Taking "Rujiu" for example, it was a typical wine with the taste of frankincense. All nations within Liao's borders enjoyed the happiness of drinking liquor, which pushed the society forward greatly.

Keywords: Liao Dynasty; brewing wine industry; Qu Yuan