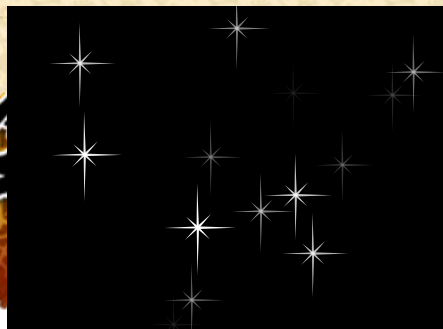




中国



站内检索

检索

信息反馈

首页

本所概况 现场传真 学术动态 学术研究 学术资料 考古人物 考古园地 考古论坛 内网入口

首页 > 现场传真

现场传真



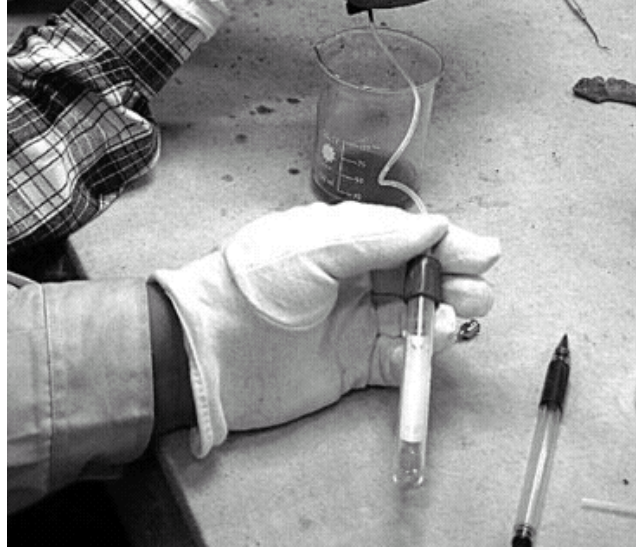
河南出土西汉美酒

作者: 发布时间: 2011-05-12 文章出处: 中国广播网 点击率: [716]



濮阳刚出土的西汉铜提梁壶





从壶中抽出美酒“样品”

濮阳市区日前发现一处西汉中前期的古墓葬群，在发掘文物时，考古工作者意外发现一西汉铜提梁壶内仍保存有一斤多液体。昨天，经目前全国最权威的鉴定中心北京质谱中心鉴定，该液体是迄今为止考古发掘并经其认定的国内历史最久远的酒类。

濮阳挖出铜壶，两千多年前的壶内有“声音”

4月10日，濮阳市在东环干城附近的廉租房建设项目之一的盘锦花园建设施工中，意外发现一处西汉中前期的古墓葬群。文物考古人员对墓葬进行了抢救性发掘，发掘西汉墓葬230余座，已出土600余件遗物。

令文物考古工作者惊喜的是，在对第134号墓发掘中，意外发现一西汉铜提梁壶，该密闭的壶出土时内仍保存有液体，约一斤多。5月10日，经层层送检，中科院、科技部、教育部的联合鉴定机构北京质谱中心对该液体做出鉴定，认定该液体属于酒类，是迄今为止国内经认定的历史最久远的酒类。

“装酒的壶也是陪葬品，估计死者生前有嗜酒喜好！”濮阳市文物所所长南海森称，第134号墓室内有男性骨架一具，骨架长1.68米。在骨架头顶前部摆放随葬品的地方，发现一个铜提梁壶和两个陶罐、1个陶壶、1个铜盆、1个铜勺。铜提梁壶出土时提梁的链已锈断，提梁斜挎在壶的肩部，当考古人员起取铜壶清理泥土后，轻轻一摇，竟意外听到壶里有液体的声音。

南海森说，“当时，考古人员极为激动，怀疑铜壶内装的液体极可能是埋藏了两千多年的美酒，考古人员迅速对该壶采取保护措施，用塑料袋进行简单封闭，然后制作木箱全封闭保存。”

经对提梁壶检查，该壶圆形，直口、圆唇、高颈、广肩、鼓腹、圜底、底部有很小的三个锥状足。提梁为桥型、两头呈龙头状，用铁链连在壶的肩部，铁链已锈断，壶盖为一锅盖状，中间有一桥型钮。经测量，壶的口径9厘米，领高7.5厘米，腹径18厘米，通高23厘米。4月中旬，为确切弄清壶内液体成分，濮阳市文物部门将该提梁壶移交河南博物院文物保护中心。

6小时抽出一杯“样品”，闻着“有酸酸的味道”

“这个在汉代就是酒器，一般就应该装酒。”对此壶，河南博物院副院长杜启明极为重视，安排文物专家对铜壶进行探伤测试后，决定于4月29日用技术手段取出少量液体送检。

省文物保护中心主任杜安称，经探伤测试，发现该西汉提梁壶的盖子已锈结，一边翘起说明它的锈结物结合得不是特别紧密。按照常规，取样一般就是打一个眼，把液体排出来。但此次为做到让液体不接触外部空气或者尽量不接触外部空气，经研究决定采取负压抽样管的办法取样。

开始取样后，因不能够完全打开提梁壶，专家用超声波对壶盖边缘的锈结杂质进行清除，并用探针将杂质和锈结剔除出来。之后，用一个密封的负压管将壶内的液体往外抽，液体流出后，可清楚地看到负压管里的液体接近于透明色，肉眼也很难看到杂质。在数次抽取中，专家均小心翼翼地找到同一位置，因针头特别细，壶盖里边的铜锈以及杂质很容易将针头堵住，专家取样动作非常缓慢，生怕沉在铜壶底的铜锈再一次堵住针眼。

经过6个小时的取样，先后从铜壶内抽取液体30毫升。“有一点芳香气息，还有酸酸的味道！”现场专家称，古代有个成语叫“狗猛酒酸”，是比喻这个酒放的时间长了，它发出的那种酸味。西汉多为粮食酒，酿造过程和醋差不多，这个液体是酒的可能性非常大。随后，该液体样品由省、市文物人员专程送往北京质谱中心进行权威鉴定。

权威机构认定，这是两千多年前的“西汉美酒”

5月5日上午，经中国科学院北京质谱中心专家对该液体进行初步检测，数据显示，该液体属酒类成分，其乙醇等含量还需进一步检测。检测专家称，该西汉提梁壶内的液体是迄今为止国内经过科学检测历史最久远的酒类文物。

“该酒属国家珍贵文物，对研究两千多年前的西汉濮阳历史具有较高的研究价值。”南海森称，5月10日，该检测报告送到濮阳后，濮阳文物工作者们兴奋不已，因为此发现在河南乃至全国都极为罕见。

据介绍，秦汉时期，濮阳属东郡（全国13个郡），郡府在高城（今濮阳县南），当时濮阳农业、手工业、商业相当发达和繁荣，且物丰水美，酿酒也有着深厚的历史背景。

知识链接

西汉美酒

不能再喝

古酒仍有酒味，但成分已变化，外加大量金属离子，已无法饮用俗话说：“酒愈陈愈香。”一壶两千多年的古酒是什么味儿？还能喝吗？

中国社科院历史研究所研究员、博士生导师、杂项鉴定专家王育成教授曾表示，出土古酒多装在密封的金属器

里多为青铜罐和壶，但里面的液体并不全部是酒。“一部分液体可能是渗进去的水或其他物质，有些液体发红色，可能跟储存的器物和周围的黏土有关。”

再者，酒中的化学物质在长期埋藏过程中会缓慢变化，就算环境十分稳定，也不可能毫无损耗地保留至今。出土液体不少储存于青铜器内，酒液与青铜混合会起化学变化。古酒虽然有酒味，但毕竟是“过期”饮料，化学性质发生了变化，外加大量的金属离子，已经无法饮用了。

中国科学院微生物研究所程光胜研究员明确表示，西汉美酒不能饮用。他说，经过两千多年，西汉美酒的乙醇含量已经很低，已失去了酒的饮用价值。另外，它还含有一定量的铜及其他一些重金属离子，如果饮用会对人产生一定的危害。

千年佳酿

不可再造

王育成教授认为，由于出土液体的成分已经发生改变。想要再造古酒，即使是有了千年的造酒工艺，也很难酿出佳酿。

酿酒不仅需要配方，还需要了解具体工艺。中国食品发酵工业研究院教授级高级工程师胡国栋先生认为，工艺是不能从化学分析中得知的。因此，我们无法完全再造古酒，这份甘美只得留给它的主人享用了。



■ 返回

版权所有：中国社会科学院考古研究所

地址：北京王府井大街27号（100710） E-mail: kaogu@cass.org.cn

备案号：京ICP备05027606

您是第 05810517 位访问者