

## 杏花村汾酒酿造技艺

□ 梁大智



汾酒酿造工艺 尔学礼 摄

山西杏花村汾酒集团有一座以“传承国宝清香久远”为宗旨的汾酒博物馆,这里彰显了一个高品质、高定位、高水平的汾酒文化历史长廊,以新颖的设计、独特的视角全面展示了汾酒4000多年的发展历程。同时,复古生产线、成品包装线,使您可以亲眼目睹汾酒的制作过程,了解百年汾酒的文化诗韵,让你得到一种独特的诗酒文化享受。

杏花村的汾酒,以清澈干净、清香纯正、绵甜味长即色香味三绝著称于世。清香风格独树一帜,成为清香型白酒的典型代表。早在1400多年前,此地已有“汾清”这个酒名。当然,史料所载的“汾清”“干酿”等均系黄酒类,我国的白酒是由黄酒演变和发展起来的。

《北齐书》中记载,北齐武帝高湛从晋阳写给河南康舒王孝瑜的文书中说:“吾饮汾清二杯。劝汝于酈酌两杯”。自1916年汾酒在巴拿马万国博览会上荣获一等优胜金质奖后,汾酒的声誉更是宇内交驰,名声大噪。现在,汾阳当地仍保存着明清时

跑马神泉古井缘,  
汾州名酒杏花牵。  
绵甜纯正悠长味,  
温婉芬馨醉作仙。  
一把高粱醇发酵,  
千粒豌豆酿缠绵。  
花香得造金杯举,  
谁赋清明誉世篇。

期的酿酒作坊、古井、石碑、牌匾、老街等遗迹,传统技艺的传承链也还在延续,这种历史的承接性,已成为保护汾酒传统酿制技艺的坚实基础。

汾酒享誉千载而盛名不衰,是与造酒的水纯、工艺巧分不开的。名酒产地,必有佳泉。杏花村有取之不竭的优质泉水,给汾酒以无穷的活力。跑马神泉和古井泉水都流传有美丽的汉族民间传说,被人们称为“神泉”。酿造汾酒是选用晋中平原的“一把抓高粱”为原料,用大麦、豌豆制成的糖化发酵剂,采用“清蒸二次清”的独特酿制工艺。所酿成的酒,酒液莹澈透明,清香馥郁,入口香绵、甜润、醇厚、爽冽。

酿酒师傅的悟性在酿造过程中起着至关重要的作用,像制曲、发酵、蒸馏等就都是经验性极强的技能。1932年,全国著名微生物和发酵专家方心芳先生把汾酒酿制工艺归结为七大秘诀:“人必得其精,水必得其甘,曲必得其时,粮必得其实,器必得其洁,缸必得其湿,火必得其缓”,后经汾酒人的实践,又增加了“料必得其准,工必得其细,管必得其严”,成为“十大秘诀”。造就了汾酒“清、爽、绵、甜、净”的质量典型性以及“雅、正”的风格。

千百年来,这种技能以口传心领、师徒相延的方式代代传承,并不断得到创新、发展,在当今汾酒酿造的流程中,它仍起着不可替代的关键作用。2006年,杏花村汾酒酿制技艺经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

## 岁时节日画吃喝

□ 王洪廷

诗配画(三)



到了腊月二十六,割得二斤肥羊肉,  
老婆孩子笑盈盈,今年过年很丰厚。

注:在自给自足的农耕文明时代,大部分生活用品都是一家人自己生产,粮食加工更无求于人,贫困人家过年割几斤猪羊肉,就很满足了。



到了腊月二十七,男女老幼都洗足,  
新鞋新袜试一下,喜看合适不合适。

注:旧时洗澡无设备,洗脚一年也无几次,故将洗脚放在重要地位。

## 米面摊黄

□ 闫志宏 赵玉润

谜语:“超唇挽嘴,大肚腆起,滴里点白水(白糊),成了个东西。”这是什么呢?这就是摊黄的过程。

摊黄,也叫糊煎。类似于煎饼,是由黄米面或小米面发酵后,配碱面(或小苏打)加水,拌成白色糊状,有时加点糖精之类甜料,用勺子把糊状舀起,盛入铁鏊子(原来鏊子多数是中间凸起,周围低下,现多用电饼铛,几分钟灯灭即熟可吃,不会焦糊)上,加热3—5分钟,只听鏊内水“滋滋”作响,表示摊黄熟了。

发酵程度,完全依食用者的喜好而定,并可根据不同食用者的不同口味儿,酌加咸盐或白糖,以及其他佐料。



摊制摊黄儿

以前摊制摊黄儿要严格控制火力。火力不够,费时;火力太猛,摊黄儿易焦糊。有经验的师傅摊制的摊黄儿,每一张都焦而不糊,色香俱佳,此亦无他,惟手熟耳。

摊黄儿柔软疏松,香甜可口,营养丰富,是农村人的美味佳肴。

据说吃摊黄也有传说:春秋时狄地,是晋公子重耳避难的地方,晋公子的随从介子推割股奉君的故事就发生于此。当地百姓现在还称淮宁河川为重耳川。传说结束十九年逃亡生涯的重耳成为晋文公后奖赏随臣,可介子推却隐居绵山,不愿食君禄。晋文公赏介子推心切,于是下令放火烧山,逼其出山。大火绵延数里,三日才熄。后有人在—棵枯柳下发现了介子推母子被烈火烧焦的尸骨,时在三月五日。晋文公闻讯后,悲痛万分,遂下令每年的三月五日大火禁日,是日,举国禁止烟火,仅食寒食,“寒食节”从此形成。据说“寒食节”初兴时,因担心有人燃薪烧炊,各地官员还要深入里闾,逐一检查各家锅灶,看是否有生火做饭者,倘有违令

者,便重重处罚。这样一来,谁家也不敢在“寒食节”生火做熟食了,一些想做熟食人家也只能偷偷在“投灶口”或院子里用石块支砌临时灶堂,燃火做饭。时至现在,在一些地方,人们摊制摊黄儿时,仍临时支砌火灶摊制,多不用家里的锅灶。

烙制摊黄儿的鏊子,并不是每家每户都有。在一个村庄里,鏊子这种炊具顶多也就有几个,所以“寒食节”前,人们相互传递,轮流使用。依民俗,借用鏊子时,需放入筐内,并用围裙苦严,不要叫别人看见,尤其不要叫狗看见,倘不慎被狗看见,摊制的摊黄儿则易碎且乏味。

在吕梁,在清明节前后有吃摊黄儿的习俗,是农村村民喜欢的美食,味道非常可口。现在许多人也用玉米面制作摊黄,味道略有差别。

