



黄河母枣传统加工制作技艺非遗系列之一

黄河母枣酒枣(醉枣)传统酿制技艺

□ 李孟谐

传统酿制技艺历史考究

酒枣,也称醉枣,华中地区亦称蹦枣。作为一种民间传统食品,酒枣以其取材方便,制作用具简单,酿制方法易学,成品果香浓郁、酒香醇厚、营养丰富等诸多优点,历来深受广大群众喜爱。酒枣在全国各产枣地区均有制作,尤以晋陕大峡谷沿黄枣区所产黄河母枣和老白汾酒为原料,采用传统工艺精制而成的黄河母枣酒枣(醉枣)为正宗,中外驰名。

关于酒枣的酿制历史,最早起源传说为虞夏时期,历代童谣典故众说纷纭,莫衷一是,其中流传较广的一种说法是:隋大业十三年(617)十二月,薛举遣其子薛仁果攻扶风(今陕西凤翔),袭并农民军唐弼部,众号30万,谋取长安。李渊命李世民率军击之,大破薛仁果于扶风,追至陇坻(今陕西陇县西)而还,史称扶风之战。战后,李世民发动彬县人制作酒枣来祭奠英勇阵亡的将士,亦将酒枣赏赐朝臣,并进贡给其父唐高祖李渊。李渊食用酒枣后倍加赞赏,遂给酒枣赐名为“晋枣”。(陈显泗主编《中外战争战役大辞典》,湖南出版社,1992年12月,第112页)后世学者分

析,如果此战失利,以后便不会有李渊称帝长安建立大唐,以及李世民“贞观之治”开启的大唐盛世了,由此可见此战对于中华历史走向的重大影响,酒枣亦随此战扬名于世。

除此之外,翻遍史书典籍,再难以找到关于酒枣起源的记载,其源头确乎已难以考究。但我们仍然有充足的理由认为,这肯定不是酒枣在历史舞台的首次亮相。无论如何,在没有现代化保鲜技术的古代,新鲜枣果在酿制成酒枣后,不仅延长了保质期,而且便于储运贩卖,这真是祖先的一项了不起的发明创造。

虽然酒枣在史书中难寻名目,但有关于酒枣酿制的两个前提因素黄河母枣和酿酒历史的记载比比皆是。通过考究这两个前提,再参考史籍中有明确记载的青梅酒文献,我们可以推断出酒枣的起源至少可以追溯至公认的华夏农耕文明相对成熟的战国时期。青梅酒是将梅子在酒里长时间浸泡入味的一种浸泡酒,制作方法类似于酒枣的酿制,在春秋时期《左传》中有明确记载。

酿制原材料及用具选择

“七月十五枣红腕,八月十五枣上屋。”这句枣区民谚的意思是:从农历七月十五开始,青枣渐渐变红,到八月十五红枣已经晒到房檐屋顶或者房前屋后了。与此类似的枣区民谚还有“七月十五红圈圈,八月十五落竿竿”(读此句需用枣区方言,颇有韵味)。每年农历八月十五前后是酒枣酿制的最佳时节。这时鲜枣已大量上市,颗颗饱满、粒粒通红、油光发亮、无比诱人。过去受技术条件限制,采摘的鲜枣难以长时间保存。勤劳的枣区人民一方面为了改善枣果口感,创新吃法,另一方面为延长枣果保存时间,家家户户开

始酿制酒枣,一部分用来销售,一部分用以迎来送往、走亲访友。在以前物资匮乏的时期,好多家庭一直要酿到春节时才启封开盖,用来招待重要客人,那时的酒枣是一年才吃得上一回的美味!

酿制酒枣应选择质地较硬、成熟度较高、表皮没有破损的新鲜黄河母枣。白酒应选取度数较高的白酒,最好是高度高粱白酒或者老白汾酒。高度白酒不仅可以抑制杂菌繁殖生长,而且出品的颜色会更加靓丽,口感更加软糯醇香。酒枣酿制器具可以选用炆器或者瓷器。另外需要盖口用瓷盘一个,洁净黄土泥适量。

酿制工艺流程

数千年来,黄河母枣酒枣(醉枣)酿制技艺代代相传,形成了一套成熟、规范的制作程式。在沿黄枣区,酒枣作为黄河母枣的初级加工产品,普通农家基本上都会制作,真可谓“传统技艺真正的生命力是来自千家万户”。黄河母枣酒枣(醉枣)酿制工艺流程包括如下几步:

- 1、筛选枣果。剔除有霉变腐烂、干瘪无肉、皮损虫蛀等缺陷的劣质枣果。
- 2、准备与鲜枣重量恰当比例的高度白酒。以老白汾酒最佳。
- 3、酿制容器的预处理。将酿制容器用清水洗净并充分晾干,然后将适量白酒倒入容器,用蘸有白酒的干净棉纱布在容器内壁擦拭,包括收口外沿及封口瓷盘,必须充分擦拭2-3遍,处理的目的是抑制杂菌生长,创造一个洁净的酿制环境。擦拭完毕后,及时用瓷盘盖住收口,避免灰尘杂质落入。
- 4、酒浴。方法是在一个敞口盆中倒入白酒,然后放入适量枣果,用算子轻压,使白酒没过枣果,进行充分酒浴,一次维持半分钟为最佳。
- 5、将酒浴完成的枣果及时盛入酿制容器,用瓷盘盖住容器口,然后用黄土泥密封。涂抹时,应先用黄土泥将瓷盘固定

住,然后将容器收口及瓷盘全部包裹。封口泥表面应细致涂抹,滴少许清水对黄土泥表面提浆压光。

6、酒枣酿制应在通风阴凉处进行,酿制时间从一礼拜到三个月左右不等。酿制过程结束即可食用,一般最长可以保存三个月。在保质期内若酒枣不变色、不腐烂、没有异味的话,均可正常食用。

黄河母枣酒枣(醉枣)成品枣香浓郁,酒香醇厚,软糯香甜,营养丰富,是老少皆宜的“天然人参果”。



最近,在央视播出的一部由李娟散文改编的8集电视剧《我的阿勒泰》火了,新疆的阿勒泰地区也因此在一五期间,受到了大江南北年轻人的极力追捧,很多人都不远千里欣然奔赴。探寻电视剧《我的阿勒泰》火爆背后的原因,无外乎李娟如天籁般横空出世的文笔,无外乎新疆那片疆域广袤、令人神往的土地,再就是自己难受、观众看着也不舒服的苏力坦,在现代文明的不断冲击中,逐渐失去了自己赖以生存的土壤,先是不能继续再狩猎,然后是要把猎枪交上去,接着是大儿媳媳妇要带孩子去城里读书,最后是最小的儿子决定以赛马为业离开牧区,最后,苏力坦不得不选择卖掉大部分羊,只留了一小部分,陪伴自己孤独地继续生活在草原上,过着喜欢的游牧生活。

最近一起火了的还有吕梁方山的张家塔民居。张家塔民居始建于清代,滋养和成就了赵家十几代人,上世纪在国家和民族接连遭遇的战火纷争中逐渐败落;进入21世纪后,民居的现实功效已经不再,除有小部分人家仍然在使用外,大部分的赵家后辈已逐渐进入大城市,对古老的民居不再留恋。但是,张家塔怎么会突然火了?首先,缘于其城墙基础坚固如初、民居规划错落有致及甬道建设规模宏大,修复后更是吸引人们愿意前往探秘;其次,张家塔村在宣传上做了大量的工作,他们十几年日复一日、不厌其烦地告诉世人张家塔的独特存在,当大家终于知道时,总会有想来并且真正来的一天;第三,张家塔远在深山,其民居个性上的独特和新奇,也会让生来喜欢探寻猎奇的旅者,甘心前往打卡。

最近,吕梁打造的100个乡村旅游重点村,正在摩拳擦掌,准备着迎接一场全省现场观摩大检验。笔者也有幸在年前年后,不断接触和了解到一些乡村旅游示范村的建设情况。有组织排练招亲情景剧的,有借力廉洁主题振兴乡村文旅的,有守着黄河文化出奇招的……总之,乡村振兴中的吕梁正呈现出热火朝天的干劲,迸发着勃勃生机,努力与希望并存。

回到真实的内心,往上数三代都是农民的我们,内心深处一定都有着不同

程度的乡愁。我一直思念童年时在村里读书的时光,那时我们喊着邻居姐妹一起结伴上学、一起排着队回家,一起提着煤油灯走夜路,和老师去地里割麦子,也和母亲去地里摘豆角,或者和二姑坐在伯伯家的窑背上掐谷子。那时,我们经常被父亲或者母亲牵着手到镇上赶集,吃凉粉,买“六一”要穿的服装。羊肉胡萝卜饺子只有在过年和八月十五时才能吃到,过生日的时候必须吃油糕,端午节的时候一定要等母亲包的粽子在大锅里煮够六个小时。

长大后,为了求学和工作,很多人都不得不离开农村那块热土,走进城市。曾经的家乡,童年生活的乐园,成了很多人再也回不去的所在。在实现自身价值的路上,我们总是在不断捡起新的麦穗,也在不断丢掉曾经的苞谷,多年以后又在不断重拾中咀嚼失去的滋味。

乡村振兴的困惑亦在这里。在演艺战线上拼搏进取了一生的杨先生,年前被聘为某县的文投公司总经理,他的使命便是把几个古村落示范村的景点搞活,助力乡村振兴。挑战与机遇并存,盛年的他该如何炒好乡村振兴这盘“菜”?乡村振兴这盘“菜”,各村天然情况不同。我们常说,人间最大的痛苦莫过于“得不到”和“已失去”;但其实,人间最大的快乐却也莫过“求而得”或“失而得”。上山的路虽然艰难,但因为巅峰尚未到达,追求尚有诱惑力;下山的路虽然轻松,但对于老人们来说,腿脚已经不方便,他们更愿意待在巅峰拒绝下山。阿勒泰的诱惑在于其正在失去但还尚未失去,尚有机会去寻得,所以年轻人不惜从遥远的南方放下工作,乘飞机或自驾穿过大漠,一路向北去追寻。

吕梁的乡村振兴应该借鉴新疆阿勒泰的发展思路:放眼山川,守住根本;放眼乡村,守护乡民;放眼乡愁,找回记忆。试想,未来如果村里仅有的老年人一个个离开,那村子的存在还有什么意义?如果景点交给资本来管理,前来观景的只有短暂打卡的外地人,村子是否还成为村子?那些从小在大城市长大、从来不知乡村和七大姑八大姨为何物的孩子们,长大后如何找回父母和时代曾经的乡村记忆?现在,许多地方已经在建设乡贤馆、乡村记忆馆,愿那些有文化、有魄力的乡村建设者们,用智慧在无法阻止的失去与追寻中,推动乡村实现真正的振兴。

乡村在失去与追寻中振兴

□ 赵月琴

