

黄河母枣传统加工制作技艺非遗系列之五

黄河母枣红枣醋传统酿制技艺

□ 刘国平 李丁丁 张德志 李孟谐

黄河母枣红枣醋 传统酿制技艺历史考究

开门七件事,柴米油盐酱醋茶。醋,自有确切汉字记载以来,已伴随华夏民族三千多年。自古道“酒醋同源”,醋和酒一样,其历史亦几乎是与华夏文明史同步的,数千年来深深地植根于中华传统文化沃土,是生活必须,也是文化符号。“万物皆可酿”,是人类文明学界公认的华夏民族最神秘的智慧。

从世界范围看,人类食用醋的历史非常悠久,和盐一样属于最古老的调味品。醋由于在自然环境中可自行生成,世界各地的古人类从很早以前就开始食用醋。在中国,根据史学界的看法,一般认为醋出现在3000年前的周朝,这是因为在古文献中关于醋的最早有明确文字记载的时代就是周朝。这是一个非常保守且近乎错误的结论。考虑到从醋的自然产生到逐步变成先民们主动、有意识地酿造醋的漫长发展历程,醋的发明应当远远早于周朝。只不过在周朝,醋的文字符号被定型固化并被史官写进了史书。

醋的发明在古代神话传说中最早可以上溯到黄帝时期。由于酒和醋都是微生物发酵的产品,酿醋比酿酒多一道酒精醋化的发酵过程,因此可以认为酒醋同源并得出结论:凡是能够酿酒的古文明,一般都具有酿醋的能力。

同酒的发展历程一样,从获取酿造原料的角度讲,华夏先民亦是先酿果醋,后酿粮食醋。果醋酿制由来已久,至今在晋西黄土高原仍有不少

农村老人采用红枣和沙棘等果实自酿自饮。黄河母枣红枣醋作为华夏民族最早的醋种之一,其历史起源距今已经有数千年。明代罗颙所著《物原》中尚有“殷果作醋”的记载。据史学家考证,先民酿制果酒的历史可追溯至新石器时代晚期的公元前7000年左右,果酒的产生就为果醋的出现提供了前提条件。在华夏民族步入农耕文明前,果醋酿制技艺应当已经发展到相对成熟的阶段,只不过在谷物粮食大量生产之后,酿造原料变成了谷物而已。在华夏文明的重要发祥地——晋陕峡谷黄土高原,黄河母枣作为华夏先民步入农耕文明前进行木本粮食选育的重要成果,为先民从靠渔猎采集生存的原始社会向以耕种为主的农耕文明过渡提供了可靠的能量保证。

随着种植技术的进一步发展,大量生产的枣果不仅满足了先民的食物需求,并且为先民酿酒、酿醋提供了稳定的材料来源。

在世界上最早的国家药典《唐本草》中记载:“若蜜酢、麦酢、曲酢、桃酢、葡萄、大枣、等诸杂果酢及糠糟等酢。”该记载表明,在唐代红枣醋仍然作为主要醋种。除日常饮食外,还被广泛应用于医疗保健。

元代忽思慧著《饮膳正要》卷三《米谷品》记载:“醋有数种:酒醋、桃醋、麦醋、葡萄醋、枣醋、米醋为上,入药用。”明代人宋诩所著《宋氏养生部》中记载:“计有社醋、腊醋、伏醋、糖醋、酒醋、四时醋、长生醋、神仙醋、枣子醋、炒麦醋、大麦醋、小麦麸醋。”药圣李时珍巨著《本草纲目》亦记载:“醋有米醋、麦醋、曲醋、柿子醋、糠醋、糟醋、汤醋、桃醋、葡萄醋、大枣醋、糯米醋、粟米醋等数十种。”可见一直到明代,红枣醋依然作为重要的醋种伴随着人们的生活。

历经数千年沧桑,红枣醋在中华醋文化史上写下了浓墨重彩的一笔。在当下全民大健康的浪潮中,红枣醋作为保健醋的代表,仍然保持着强盛的活力。可以这样说,红枣醋也许不是最早的醋,但从华夏文明发展的角度看,黄河母枣红枣醋作为“中华第一醋”,当之无愧!

黄河母枣红枣醋 传统酿制工艺流程简述

红枣醋传统酿造工艺是以红枣或红枣汁为原料经三次微生物发酵而成,基本酿制原理同老陈醋。

红枣醋酿制先糖化,再酒化,最后醋化,从选料到制得成品醋,最短需八个月的时间。醋在晒制过程中,水分蒸发,酸度上升,醋香越来越浓郁,最后制得绵、甜、酸、香的陈醋。

枣果的筛选清洗。黄河母枣的干制品表皮褶皱较深,其中所含泥垢有可能携带杂菌影响酿制质量,因此要用硬质长毛刷逐个将枣果表皮褶皱中的泥垢彻底刷洗干净。

枣果粉碎。用菜刀将枣果切成小块,大小略为玉米粒大小,投入清水中浸泡,制成红枣浸提汁。

入缸发酵。浸提汁按比例加粉碎的大曲,然后加水,加水量根据枣果的含糖量、酸度精确配置,然后用筴篱充分搅拌均匀。随后添加相当于枣果重量15%的谷糖和5%的酵母液,再次充分搅拌均匀。

发酵。入缸密封后发酵4—6天,到这一步

进行糖化、酒化。酒化应完全彻底,这样不仅有利于抑制杂菌,而且可以有效提高醋的品质。酒精发酵,是红枣醋酿制的第一道关键工序。酒化完成后,将发酵缸置于阳光下曝晒,大约15—20天可完成醋酸发酵。这个过程就是酒精在醋酸菌作用下的酸败,由酒精变为醋酸,这也是民间谚语“酒醋不分家”“先做酒后做醋”“会做醋就会做酒,会做酒不一定会做醋”的由来。

过滤,即淋醋。醋化过程完成后,开始进行发酵物的过滤,此时的新醋呈现淡黄色并按比例添加食盐。为了使口感更加醇厚,还可以添加少量花椒液等进行调味。

陈化。新醋必须贮藏至少半年即得成品醋。此时醋香扑鼻,口感醇厚绵长,略有红枣特有的风味。红枣醋虽然是果醋,但因红枣并不同于普通浆果,而是富含糖分的木本粮食,因此红枣醋的酿制必须严格按照粮食醋酿制要求的“蒸、酵、熏、淋、陈”五大工艺进行,再经“夏伏晒,冬捞冰”、“浓缩杀菌,四季熟化”,方得“酸、甜、鲜、香”之美味红枣醋。



红枣 案糕

□ 本报记者 梁瑜

红枣案糕是晋西吕梁山上一大名吃,有时干脆称作枣糕,因不下锅油炸,直接放置在案板上切食,与闻名遐迩的油糕不同,于是得名。

每到红枣飘香的时节,看吧,城乡街道上,一辆辆手推车或自行车上,平平整整搭一块长长的木案板,案板上摆放着已经切开的枣糕。黄澄澄的糕面,点缀着一颗颗红艳艳的枣子,真是爱煞个人。

卖糕者手持一把弯形切刀,轻轻一削,一片薄薄的糕片应声而下,放在薄薄的塑料袋中,用秤称重即可出售。

案糕的制作看似简单,实则暗藏技巧。制作案糕重在拌糕面,一边往糕面洒水,一边就要揉搓、搅拌糕面。等锅里的水开了,就得往锅里撒糕面。

等糕面上有蒸气均匀地冒出来,就再撒一层糕面,一般而言,是撒一层糕面,再撒一层枣。这糕面的厚薄有讲究,如果糕面是一寸厚再撒枣,那蒸出来的案糕上面,枣果就是星星点点,称为花糕;如果糕面撒成二寸厚,再撒上一层枣,蒸出来的糕就是一层糕面夹着一层枣,条分缕析,整整齐齐,这样的案糕切割开来,切面上一层黄一层红,分外好看喜人,吃起来也是又香又甜,还带着糯味,令人食之难忘。

卖案糕的人家蒸出糕来,为了方便出售,往往将枣糕整块翻到案板上,把熟透了的糕抹平抹光,再涂上一层豆油,这样制成的案糕,即使长时间放置,表皮也能保持光滑不致干裂。

与案糕相提并论的美食,自然就是油糕了。蒸糕的人家,有时也炸油糕,在门口支起一口铁锅,黑色铁锅中麻油沸腾,随着一缕缕清香飘荡空中,月牙儿状的油糕在锅内上下翻滚。笊篱捞出一个来,轻轻咬下去,外表金黄酥脆,内里又软又黏,牙齿才到,早有一股红糖油汪汪地直淌出来,那样的香甜软糯,余味无穷,却又是另外一种滋味了。

舌尖上的美食
——吕梁故事——