

黄河大枣传统加工制作技艺非遗系列之六

黄河大枣紫晶枣(乌枣)传统制作技艺



□ 张德志 陈永珍 高卫梅 李丽丽 刘旭锋 张炜杰 李孟谐

紫晶枣(乌枣)制作 原材料及流程

黄河大枣紫晶枣(乌枣)采用新鲜枣果经自然蒸煮晾晒而成。制作紫晶枣要求枣果颜色紫红、饱满油亮、瓷实致密,枣果需要在完全成熟期采收,此时各种有机物质积累均已达到峰值。黄河大枣的最佳采收期只有半个月,因此需要提前准备好生产条件,避免生产流程衔接不畅导致枣果霉变。

紫晶枣制作口诀:“多重清洗,三蒸三制,低温烘烤。”

枣果的筛选、清洗。剔除有霉变腐烂、干瘪无肉、皮损虫蛀等缺陷的劣质枣果。鲜枣挑选完毕后,在水中加入适量食盐清洗,之后用清水投洗2-3遍。枣果必须彻底清洗,去除表面灰尘泥垢。

清洗完毕后上蒸锅汽蒸。有的地方采用水煮的方法,这样容易造成枣果表皮环磷酸腺苷、皂苷等物质的流失,再者采用水煮的方法也容易造成枣果表皮受损,影响成品美观。因此,近年紫晶枣制作技艺多根据枣果成熟度等因素采用多次蒸制工艺。蒸制后如采用阳光自然晾晒,则将枣果盛入筐箩放在通风干燥的地方进行,有条件的在阳光房中进行,避免灰尘杂质的污染,也不能放在阴暗的地方,枣果采摘加工期一般正值秋季,防止发霉变质。自然晾晒后需要进行低温烘烤。

经多道工序炮制后枣果褶皱自然、晶莹剔透,肉质软糯香甜,真真是老少皆宜的“天然人参果”。

品味红枣文化,感受非遗魅力,大家在闲暇时,不妨一试。

紫晶枣(乌枣)传统 制作技艺历史考究

紫晶枣,是新鲜枣果经蒸煮、烘焙、晾晒等工序炮制后,通体紫黑油亮,纹理自然天成,晶莹剔透,状如紫晶,故得名紫晶枣,是最为传统的红枣加工制品之一。黄河大枣紫晶枣(乌枣)既有浓郁的果香,又有乌梅的焦香,口感柔韧细密,食用方式多样,可即食、泡茶、泡酒、煲汤等等,尤其在港澳台地区深受欢迎,在海外华人眼中亦是睹物思乡的精神纽带,一直是红枣加工出口的明星产品。

紫晶枣同样起源于“天下红枣发源地”晋陕大峡谷沿黄枣区,是黄河大枣系列产品中唯一不需要添加其他原辅料而只采用蒸煮晾晒(烘烤)等原始方法进行加工的红枣制品,其历史比红枣酒更为久远。在过去,紫晶枣炮制过程有枣木熏制环节,所以又名熏枣。随着人们环保意识增强,近年来已经基本不采用枣木熏制,而是使用更为节能环保的自动烘烤设备,同时也提高了生产效率和出品品质,名称也随生产方式的改进变为更加时尚的“紫晶枣”。

在古代,炮制紫晶枣既是枣果的一种食用加工方法,同时也是一种贮藏手段。过去没有现代化的保鲜技术和设备,要想较长时间保存枣果,只有进行酿制和干制,炮制紫晶枣属于枣果干制的一种。不同于干枣简单晾晒的加工方法,炮制紫晶枣需要经过煮、蒸、烤、晒等多道工序。为避免炮制过程中枣果损坏而影响口感及外观,所以要求果胶含量高、果肉厚实紧致的红枣品种,因而以黄河大枣为原料采用传统工艺制作的紫晶枣质量最好,最为正宗。

数千年来,紫晶枣制作技艺代代相传,其确切起源年代翻遍枣区各地史志也难觅只言片语。也许在沿黄枣区历代史官的眼中这小小的枣子真如空气、阳光一样,寻常到实在无需赘言的地步,更不用说写进严肃的史志了。紫晶枣在流传到其他地区后反倒成了稀罕宝贝,在清代康熙二十年《禹城县志》、民国《阳谷县志》(1936年版)等地方史志中均有记载。紫晶枣在禹城等地叫焦枣,阳谷等地称为乌枣、黑枣,在茌平、新乡等地一直沿袭熏枣旧称,虽然各地叫法不一,但加工方法基本一致。目前所能查到的关于紫晶枣的最早记载是在明代宋诒于明孝宗弘治年间写成的《宋氏养生部》一书中,该书简单记述了熏枣的制作过程。清代王培荀所著《乡园忆旧录》中关于紫晶枣的记载更为详实:“盛于东昌(今山东聊城)之熏枣,煮以药,网地而架曲薄,摊枣于上,加火攻,干而不燥,柔而不湿,每包百斤,堆河岸如岭,粮船回空,售以实船。”在清代,人们把“生枣甑中蒸过”“焚谷老糠烟薰和柔”“复薰干”改革为“网地而架曲薄,摊枣于上,加以火攻”,制作工艺已与现代基本无异。



夏日里,最吸引人的莫过于小巷子里各式各样的美食。比如一碗热腾腾的肥肠粉,滋滋冒油的烤串,还有酸梅汤,麻辣拌,过桥米线什么的,总是牵动着过往行人的味觉。于是不由得停下匆忙的步伐,坐下来品尝一番。

“市井长巷,聚拢来是烟火,摊开是人间。”夜幕降临,市井之中的烟火气,慰藉着这个城市来来往往的过客的心情。点一份地道的当地小吃,两三个人碰个杯,在路口霓虹灯的映照下,便觉日月悠长,山河无恙,生活就没什么过不去的坎。

我们每天都在与食物打交道,对于与人们紧密相连的烟火气息,我总有一种说不出的喜爱。

说到人间烟火,最原始的记忆其实是炊烟。小时候在奶奶家,那时我们几个小孩子最喜欢站在院子里,追逐炊烟的方向。望着灰白的、浅蓝的炊烟,看着它们飘向远方,幻想着自己也能像小鸟一样飞翔。

炊烟是村庄的魂,不管男人女人,只要是有人烟的地方,就有炊烟。架一口铁锅,热油,炒菜,把劈好的木柴一段段放入灶膛,火光摇曳亲吻着锅底,锅里的菜咕嘟咕嘟,氤氲着庄稼纯朴的味道,惹得人直流口水。炊烟升腾着,活色生香,掩映成一幅水墨画,浓浓的,暖暖的,栽种在心底,久久挥之不去。

记得看过一篇文章,说食物是有兴奋点的,通俗一点讲,这兴奋点便是食物具有最佳口感的时刻。比如,对于薯片爱好者来说,薯片的兴奋点,莫不在于薯片与牙齿磕碰时的那一下明亮、爽利又有些孩子气的嘎嘣脆,这种咀嚼的快感,一直都是薯片的正确“打开方式”。

对我而言,最喜欢的还是品味白米粥时那种入口即化的感觉。白米粥是最家常的饭食,只需普通的白米加一锅清水即可熬制。煮粥的过程有些悠长,却并不枯燥。米和水相遇的那一刻,还是会有些不适应,如同害羞的姑娘那般羞羞答答、躲躲闪闪的。随着水一点点沸腾翻滚,米粒终于欢快起来,在水一波一浪的推动下,咕嘟咕嘟地跳着舞,开出乳白色的花朵。米在慢慢地释放着自己,水在慢慢地融入米的世界,米与水之间完美地合作着,淡淡的米香味就这样弥漫在厨房的每一个角落。

喝粥之时,也是一种美的享受:瓷勺子,瓷碗,外加一碟老咸菜,喝一口,温温的,润润的,唇齿间还来不及回味,就已滑到了身体里,紧接着是身体里的温暖与熨帖,心一下子就松弛下来。面对如此诱人食之,此刻,只愿感知粥的美味,体味有粥可食的人生。

人间烟火味,最抚凡人心。食物中,有母亲的爱,有农人的辛苦,有大自然的博爱,还有食物本身的味道。你能从食物里想到人间烟火,真切体会到食物的恩惠。

烟火,是生活的代名词,也是我们难以割舍的一缕记忆。一半诗意,一半烟火。愿我们都能在柴米油盐的粗糙里看到花开,感受花开的美,感恩人间的善意。

人间烟火味

□ 郭雪萍



枣农在分拣熏枣

记者 刘亮亮 摄

舌尖上的美食
—— 吕梁故事 ——