

黄河大枣传统加工制作技艺非遗系列之七

# 黄河大枣传统酿制技艺

□ 李成先 李建玉 李治华 李龙凯 张德志 李孟谐

中国是世界上最早饲养蜜蜂的国家之一,也是目前世界第一养蜂大国。作为历史最悠久的天然甜味剂,蜂蜜由蜜蜂辛勤采集花蜜后经过自然发酵而成,其色泽金黄、甘甜鲜美、营养丰富,一直被誉

为“大自然中最完美的营养食品”,同时具有良好的药用保健功效,自古以来就受到人们的喜爱。根据目前发现的化石和被子植物起源学说,中华蜜蜂有长达1.3亿年的发展历史,远比人类数百万年的历史久远得多。远古时期,中华蜜蜂均处于野生状态,岩穴、树洞就是天然蜂窝。从旧石器时代开始,在先民还是以采集渔猎为生时就从野生动物掠食蜂蜜、蜂蜡中受到启发,学会了从树洞、岩穴中寻找蜂巢,采用捣毁、火烧的方法来采集蜂蜜、蜂蜡以及蜂蛹。随着生产方式的进步,先民们逐渐改变了原始的掠夺式的采集方法,采用烟熏驱蜂,保留蜂窝的方式来采集蜂蜜,开始有意识地利用蜂群的再生产能力,对蜜蜂的利用逐渐步入原洞养殖阶段。先民大致从农耕时代开始驯养蜜蜂,家养蜜蜂大约开始于公元前5000年左右。

移养是蜜蜂由野蜂变成家蜂的一个过渡阶段,蜜蜂开始从野生、半野生状态被诱养到仿制的天然蜂窝或代用的木桶蜂窝中。我国历史上有明确记载的人工养蜂取蜜始于东汉。据西晋皇甫谧《高士传》载,在东汉有一位名叫姜岐的养蜂先驱者“以畜蜂、豕为事,教授者满于天下,营业者三百余人”。姜岐,字子平,东汉汉阳郡上邽县(今甘肃天水市秦州区)人,是有文献记载的首位中华养蜂者。姜岐的探索实践开我国人工养蜂之先河,养蜂逐渐独立成为一种社会职业而遍及大江南北,养蜂技术也在一代代养蜂人的孜孜求索中不断进步。

在蜜蜂与人们相伴的漫长历史时期中,人们从食用功能、药用功能到养生功能,不断深化着对蜜蜂的认识,逐渐产生了悠久深厚的中华蜜蜂文化,在神话传说、历史典故、

诗词歌赋到药典著述中,都有非常丰富而深刻的体现。四千多年前我国殷商甲骨文中就已有“蜂”和“蜜”的象形字了。《诗经》是我国较早记载蜜蜂的史料,在《周颂·小豳》中说:“予其惩,而戾后患。莫予予蜂,自求辛螫。”意即周成王在诛杀管蔡、消灭武庚之后警戒自己要防患于未然,同时隐微令于自省,寓意后于惩前,也是对群臣的震慑。《山海经·中山经·中次六经》中就载有“蜂蜜”二字。《楚辞·招魂》中有“瑶浆蜜勺”之句。《神农本草经》记载:“石蜜,味甘、平,无毒,主心腹邪气、诸惊痫瘵,安五脏诸不足,益气补中、止痛解毒,除百病和百药,久服强志轻身,不饥不老,延年。”战国时期的《黄帝内经》中就有了用蜂针、蜂毒治病的记载。在周朝尹喜《关尹子》中已有“圣人师蜂立君臣”的表述,说明早在两千多年前古人就对蜂群的生物学习性已经有了相当的了解。晋郭璞著《蜜蜂赋》生动地描述了蜜蜂的各种生物习性及其产品的功能。梁朝简文帝的《咏蜂》,唐代白居易的《禽虫》和罗隐的《蜂》都以诗文的形式赞美了蜜蜂的勤劳和奉献精神。在传统医学中,《神农本草经》中称蜂蜜为“岩蜜”“石蜜”“石饴”“蜂糖”。李时珍《本草纲目》中写道:“入药之功有五,清热也,补中也,解毒也,润燥也,止痛也”。数千年来,从食用、药用到文艺歌咏,老祖宗已经把蜜蜂和蜂蜜的开发利用发挥到了极致。蜜蜂以极强的生命张力,团结、勤劳、奉献的精神及与自然和谐共处的生存方式,更与当下中国乃至全世界的价值追求相适应,成为古今中外人们学习对标的精神偶像。

## 枣花蜜传统酿制技艺历史考究

晋陕峡谷中部沿黄两岸黄土高原是华夏文明的重要发祥地,也是红枣起源的中心地带、黄河大枣核心产区,自然环境独特,人文积淀深厚,漫山遍野的枣树,为枣花蜜酿制提供了丰富的蜜源,自古以来就有养蜂的传统,是黄河大枣枣花蜜传统酿制技艺的起源地。西北农林科技大学红枣专家高文海教授说:“‘黄河大枣’是红枣原始品种,在沿黄两岸自然生长环境中,各项性状更接近于野生酸枣,属半野生,因而其营养保健价值在所有枣类中是最高的。”我国民间自古就

有“一日三枣,长生不老”的说法,枣花蜜作为取自枣花的精华,历来更加受到消费者推崇,是我国最大众的蜂蜜产品。自然而然,从黄河大枣枣花中集萃酿制的黄河大枣枣花蜜的品质在全国各地众多的枣花蜜种类中更是首屈一指。黄河大枣枣花蜜色泽呈浅琥珀色或者琥珀色,质量最佳者呈铁红色,稠如凝脂,纯正透亮,有浓郁的枣花香味,果糖和胶体物质含量丰富,不易结晶,堪称“蜜中珍品”,其补脾和胃、滋阴养血、益气安神、扶正强身功效尤为突出。

## 枣花蜜传统酿制技艺概述

养蜂酿蜜是一门涉及面广,知识性、系统性、实践性强而较难掌握的技术,自古就有“一年木匠三年蜂”的说法。黄河大枣枣花蜜传统酿制技艺主要流程有选蜂、并群、介王、放蜂、采收、摇蜜、加工储存等,养蜂技艺和蜂蜜加工工艺繁复,对养蜂人的经验和技术要求非常高,从蜜蜂饲养、放蜂、采蜜到蜂蜜收集、加工储存等各个环节,沿黄枣区的手艺人仍恪守着传统生产工艺。正是一代又一代传统技艺传人的倾心守护、薪火相传,才让难以被现代技术替代的独特传统技艺传承至今,成就了黄河大枣枣花蜜独一无二的优异品质。



# 咏特色餐饮词一组

□ 梁大智

## 烛影摇红·咏大鱼头

寒碧无尘,野游淡水探深溪。闲居南国到前溪,浮玉天涯远。夜月光光饮露,映佳人、潮风顾晚。细鳞新钓,竹外桃花,娇颜慎选。

烛影摇红,可知白雪阳春短。秋音丹景刺椒红,香菊奉荣宴。听得铃声响起,醉歌筵、花桥九转。喜开鸿运,又待何时,琴弦相伴。



## 念奴娇·咏状元鸡

彩翎五色,喊东方天晓,千户门开。凤起星辰藏玉影,梦中唤醒槐街。锦羽轻罗,羞容守德,闲步状元来。衔啼高月,求得阡陌和谐。

清远特色麻鸡,脂肪发达,皮薄骨酥怀。更品砂锅寻妙味,香气熏燃霞腮。袅袅云腾,幽幽芳溢,迷意醉管柴。养生之道,心旷犹在春台。



## 水调歌头·咏烤鸭

蹀足披江水,嬉戏草滩边。盛装一体绒毛,冬雪斗严寒。童子儿歌有问,难教浪中扁嘴,野藕伴鱼欢。回首嘎嘎笑,泪烛铸着仙。

果木烧,挂炉烤,溢春颜。金黄油亮,外脆内嫩共尝鲜。裹有黄瓜葱白,沾有芙蓉甜酱,荷叶寄情缘。品得三分醉,花影约婵娟。



## 满庭芳·咏烧甲鱼

静养生息,餐松饮涧,流泉自隐池塘。江湖存傲,整脚荡天阳。仙影王侯气概,仰头笑、缩首徜徉。春秋去,朝云夕雨,魁甲系龟祥。

御炉香袅绕,笙歌筵上,酒颜西厢。老汤融,雅情中药珍藏。几度言欢娇媚,咫尺处、犹聚贤良。龙肝味,玉盘凤髓,携手富一方。



## 沁园春·咏特色剪刀面

五色纷呈,汤锅翻腾,剪刀传神。享一团面食,麦粒凝韵,半分采谷,蔬新临春。汉界无声,楚河有记,犹见唐官鲜味淳。乡音处,在晋阳大地,峪水生纹。

银鱼轻舞瑶池,千姿百态,浪中觅妙珍。引六神探趣,玉杯象箸,八仙争筋,夺魄销魂。雅俗之间,任凭繁简,饭场交心酒几樽。笑声醉,把忧愁烦恼,尽抛风尘。



## 飞龙宴·咏饸饹面

清波谷口流,城邑凤阙,遥观峪水。面粉和揉,木床精巧奇制。啜碗饸饹萦胃。更享受、大陵厨艺。筋柔利口,幽香滑爽,顺溜匀粗细。

迷醉难忘家乡味。聚亲朋好友,恣情随意。遇酒逢歌,蒜葱醋醋成汁。任凭清汤煮沸。肉臊香、诱人髓。一头热气。如同咀嚼鲜美。

