



黄河母枣传统加工制作技艺非遗系列之八

黄河母枣陈枣传统炮制技艺

□ 郭海平 张建锋 张德志 李孟谐

传统炮制技艺历史考究

黄河母枣陈枣是黄河母枣经传统特殊工艺处理后至少再陈化3年以上而成,其表皮呈深红色,富有光泽、口感软糯醇厚,具有中药材特有的香气,久储不坏。在沿黄枣区,若炮制方法严谨得当,甚至有储存八、九年的陈枣。

黄河母枣的陈化,是一个漫长而复杂的物理化学变化。经陈化处理,黄河母枣的药用保健功效愈加显著。一般认为,新枣火气未退,入口有微辣的感觉,盖因火气十足,因此其补血作用较弱。新枣伤脾,陈枣反而健脾,补血之效较好。沿黄枣区的老中医开方用枣,必用陈枣。陈枣的核心,在一个“陈”字。“陈”者,“陈化、转化”之意。陈枣的气味、药性是经过岁月陈化出来的。除中药应用外,陈枣在日常保健中的使用亦相当广泛,是养生进补的珍贵材料。黄河母枣陈枣所采用的加工、陈化技艺在我国其他产枣区亦未见有应用,是沿黄枣区独有的一种红枣炮制方法。

黄河母枣陈枣传统炮制技艺具有鲜明的区域特色、严谨的理论依据和广泛的群众基础,其起源与发展必定是伴随华夏先民对黄河母枣药用保健功效的逐步深入理解而产生的。黄河母枣自古入药,到东汉末年医圣张仲景用枣入神入化而达到巅峰,其作为经方大枣的特定品种至今已有一千余年。在此基础上发展而来的黄河母枣陈枣炮制技艺的历史起源亦十分遥远。漫长的历史时期中,在中医阴阳五行平衡理论指导下,黄河母枣陈枣炮制技艺经过一代又一代传承人的不断探索、发展和完善,形成了一套完整、精妙的制作规范。

在沿黄枣区,陈枣主要作为黄河母枣的药用加工产品,其炮制技艺一般以行医世家的家族传承为主,枣区普通农家虽然也有少量制作,但其加工方法相对于老中医中药炮制的繁复严谨来讲就简单粗糙的多了。普通农家制作仅在晾晒的基础上经年储存,而忽略了对干制和陈化过程中的光照、温度和湿度等因素的控制,因此所得成品与经严谨炮制的陈枣的药用疗效不可同日而语,且储存时间难以持久,很容易在干制或者陈化的过程中就发霉变质或遭虫蛀。

炮制原料、用具及主要工艺流程

一般人们理解的陈枣就是隔年枣,或者把干枣放几年,煎制中药的时候丢几颗进去,这种观念应该改变。陈枣确实是枣果存放数年的结果,但经年枣并非可以称为陈枣。只有特定地域、特定品种,经过特定环境的自然陈化,产生特定的性味功效,具备“陈久者良”的活性,才能叫作陈枣。并非所有的红枣都适合入药,更不是所有的红枣都适合陈化炮制。除近年来兴起的鲜食红枣品种外,在我国几大传统红枣产区中,只有晋陕峡谷中部沿黄区域所产黄河母枣肉质紧致瓷实,适合干制,最大的特点是吃起来稍有点酸,是经方大枣的特定品种。酸味在中医、中药中讲,具有“养心安神”的重要功效。其他红枣品种本身药性较弱或者在干制过程中果肉已经发柴,并不适合陈化炮制。

陈枣炮制应选择质地较硬,成熟度较高,表皮没有破损,大

小均匀的新鲜黄河母枣。鲜枣应当人工采摘,避免鲜枣表皮受损而造成微生物污染导致炮制失败。过去老中医炮制用具多采用坩埚和瓷器,也有用瓦罐的,现在则多用透明塑料袋或者玻璃器皿,可以更好地观察陈枣的陈化状况,对光照、温度、湿度、微生物等因素也有很好的调节控制作用。

陈枣炮制属于在中医药理论指导下进行的严谨的中药材炮制,必须一丝不苟如法进行,这样才能保证其功效稳定充分发挥并能够适合长期保存。陈枣的炮制从物理化学变化上讲大体分为干制和陈化两个大的阶段。干制主要是物理变化,就是通过调节光照、温度、湿度让枣果脱水的过程。陈化则主要是化学变化,枣果内部物质在经过长期缓慢的平衡转化过程后,不火不燥,温和深沉,其引药归经、补中益气、养血安神之效得以充分发挥。

按照沿黄枣区老中医师傅通行的做法,黄河母枣陈枣的炮制大致须经历四个阶段,即出水、出油、出糖、陈化复晒等四大工艺流程。

出水,即枣果脱水的过程,应在阴凉处进行,使新枣火气慢慢褪去,让果肉内部物质转化均匀、平衡、彻底。

出糖、出油。在枣果表皮褶皱逐步定型时,果肉的天然脱水过程大致完成。此时枣果表皮仍然呈现深红色,纹理自然天成,柔软富有弹性。随着内部有机物的持续转化,枣果逐渐收紧,表皮颜色也变深呈现暗红色,枣果表面渗出淡淡的糖分,使其表面具有一定的光泽。此时用手触摸,枣果表皮有一定的粘度,过去老中医把这个过程称为出糖、出油过程,其实是果肉进一步熟化的过程。出油是出糖的发展阶段,随着表皮糖分的积聚,此时枣果表面好似裹了一层油,因此形象地称为出油。

陈化以及陈化过程中的复晒。在陈化过程中,要隔一段时间观察其外观变化,就像对待自己的孩子一样,经常予以照管,每年的春秋两季需要通风透气,拿出来晾一晾,必要的时候还需要晒一晒。陈化条件及方法得当的话,陈枣是适合长期保存的,越存越香,功效越好。

传统技艺非物质文化遗产是连接历史和未来的文化。黄河母枣系列传统加工制作技艺承载着雄厚、厚重的黄河文化、历久弥新的红枣文化,体现着深厚的民族精神和家国情怀。让我们走进非遗,感受非遗,以实际行动,守匠心护传承,助力非遗老手艺焕发新生机。

唇齿间的豪爽

——岚县美食「蛤蟆含蛋」

□ 索建光

舌尖上的美食

——吕梁故事——



在岚县县城东街制售“蛤蟆含蛋”的一处餐车上,贴着一副对联:宫廷盛宴不抵“蛤蟆含蛋”,祖传秘方味绝海北天南。横批:独此一家。这副对联道出了“蛤蟆含蛋”在岚县美食中的地位和人们的喜爱程度。“蛤蟆含蛋”之名非常奇特,其实这一食物不是以两栖动物蛤蟆的肉为主料,也不包含任何蛋类。它只是在一种半圆形的烤面饼(岚县人称作饅片饼子)上缘切开口子,夹入煮好的肘子肉,因其形如蛤蟆的阔口中含着大蛋而得名。

“蛤蟆含蛋”的关键在于所夹之肉的制作过程,从食材选择、下料、腌制、煮熟等每道工序都极其讲究,配料中还有多味中药。许多制作高手对此秘不示人。

食豪气犹壮。大口吃肉一直是草莽英雄的标配。它的形状饱满圆润,食者只有咬住烧饼的两面大口嚼食,才不易形成豁口,包的肉才不易掉落。再者,肉香醇厚浓郁,冲击着人的味蕾,让人垂涎欲滴、无法抗拒,食者大都不顾斯文,大快朵颐,先食为快。不知是“蛤蟆含蛋”塑造了岚县人的性格,还是岚县人的天性创造了“蛤蟆含蛋”,岚县男人大都心直口快、仗义豪爽,女人大都不拘小节、落落大方。

岚县人在多种场合都要吃“蛤蟆含蛋”,把它作为奋进前行的神秘力量:无肉不欢者解馋要吃;离乡创业者把它作为饯行宴要吃;外出求学者把它作为加油鼓劲之物来吃;久别回乡者把它作为抚慰乡情亲情之物来吃;重体力劳动者把它作为补充能量的打尖美食来吃;到县城购物办事者把它作为犒劳自己、祈愿美好生活的来吃……

相传,“蛤蟆含蛋”首创于光绪年间,那时中国饿殍遍野,无粮可食的岚县人就从河里逮到蛤蟆,处理干净后再把苦菜塞进蛤蟆肚内火烤至熟而食。1840年,英法联军占领北平,慈禧太后携家眷弃家逃离,西行路过岚县,饥饿难耐之下,命令随从向当地人讨要食物,当地人奉以烤蛤蟆充饥。北平事平后,回到宫中的慈禧多次提到烤蛤蟆。宫中御膳师就传岚县人进宫制作。在慈禧大寿之日,慈禧又一次吃到了救过她身家性命的美食,心情大悦,就给这种美食赐名“金蟾含珠”。几经演变,岚县人就把带有珠光宝气的名字改作更通俗形象的方言“蛤蟆含蛋”了。随着生活条件的改善,这种食物的食材也得到了改良:蛤蟆肉包野菜变成了烧饼夹熟猪肉。“蛤蟆含蛋”的故事,已无从考证它的真伪,权且作为美食中的一道精神佐料。

在岚县县城的闹市区、四面八方的路口,设有制售“蛤蟆含蛋”的摊点,餐车窗明几净。身着干净的厨师服的摊主,从锃光瓦亮的保温桶中捞出油光鲜润、香气四溢的成块肘子肉,麻利而有节奏地切成小肉丁,接着再把绿白相间的葱段和青绿的菜辣子切成碎末,然后拿出外黄里酥、面香清幽的烧饼,在烧饼的上端划开一道口子,把肉丁、葱末、碎辣子填入烧饼中,再浇淋少许煮肉的汤汁,一个让人垂涎欲滴的“蛤蟆含蛋”就做好了。食者迫不及待地拿到手,就地享用——这是味觉的盛宴、心灵的慰藉,每一口都让人陶醉不已、畅快淋漓。

