

云南哀牢山区岩村彝族传统酿酒工艺调查与研究

李相兴, 李炳芳* (贵州民族大学民族学与社会学学院, 贵州贵阳 550025)

摘要 依托调查资料, 介绍了云南省哀牢山区岩村彝族 2 种传统酿酒工艺, 总结了当地传统酿酒工艺的特点, 并对该工艺能够得以较好传承的原因进行了讨论。

关键词 岩村彝族; 酿酒工艺; 调查研究

中图分类号 S509.9 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2014)03-00897-03

Investigation and Study on Yi People Traditional Brewing Process in Yan Village of Yunnan Ailao Mountain

LI Xiang-xing et al (Ethnology and Sociology Department of Guizhou Minzu University, Guiyang, Guizhou 550025)

Abstract Relying on investigation data, two traditional brewing process of Yan Village Yi people of Yunnan Ailao Mountain were introduced, the characteristics of local traditional brewing process were summarized, the reasons for the good heritage were discussed.

Key words Yi people of Yan Village; Brewing process; Investigation and study

我国各民族都有各具特色的酿酒工艺及其相关文化, 这些工艺及其相关文化丰富了中华民族酒文化的内涵。彝族是我国 56 个民族中的一个, 分布在西南的云南、四川、贵州以及广西 4 个省区, 总人口已接近 1 000 万。由于居住分散, 各地彝族制酒工艺及其酒文化的具体内容也有些区别, 岩村彝族酿酒工艺及其酒文化就深具个性特点。

岩村位于哀牢山区的上段, 行政上隶属于云南省楚雄州南华县马街镇威车, 该村全称为岩孜头村(为便于行文, 简称岩村), 处于云南省南华县、南涧县、景东县、楚雄市、新平县的交叉地带, 现全村共有 22 户 92 人。该村彝族饮食文化中有一个特点: 家家户户都要酿制 2 种酒(蒸馏“烧酒”和醪糟“白酒”)、成人个个会酿酒、一日三餐均“吃”酒。该村与笔者的该调查研究有关的受访人主要有鲁兆明(1956 年生)、徐正友(1948 年生)、李相标(1961 年生)、普朝明(1945 年生)、丁习凯(1960 年生)、鲁国风(1947 年生)。

笔者首先对岩村传统酿酒工艺进行简明介绍, 然后总结当地传统酿酒工艺的特点, 并对这一工艺得以较好传承的原因进行讨论。

1 岩村传统酿酒工艺流程

岩村彝族有蒸馏“烧酒”和醪糟“白酒”2 类酒, 这 2 类酒在制作工艺上有一定区别, 以下将分别加以介绍。

1.1 传统蒸馏烧酒酿制工艺流程

1.1.1 做烧酒酒药。“酒药”就是酵母, 而酵母是用来发酵酒饭的最关键“引子”。在岩村, “酒药”是用当地产的一系列草药制成的, 而“酒药”的制作也需要采药备药和制药 2 个程序。

1.1.1.1 采药备药。为了制作“酒药”, 当地人平时就会依季节或依植物生长特点采摘草药回家以备。这些草药分别是: 药花、天门冬、山萝卜、小黄芩、龙胆草、山薄荷、麦芽、马鞭稍、山胆参、金竹、草果、白术、金线吊葫芦、防风、桑叶、夏枯草、茯苓、鱼腥草、蒲公英、火麻籽、酸木瓜、车前子、

三七、酸多依、白及、青梅、灵芝、枇杷叶、甘草、山海棠、花椒、等; 另外, 土蜂房、鸡内金等也可作为酒药配方之一。

1.1.1.2 制作酒药。人们采到以上罗列的这些“药”中的一些(一般是十几种)后, 在保证晒干、剁碎的前提下, 放在土陶罐里文火煮沸 3~4 h, 然后将汁滤出沉淀, 确定没有沉渣后, 在药汁中放入一定量的红糖或蜂蜜, 再放在搪瓷罐中密封 15 d 左右, 之后启封倒入土陶锅里加热到 50℃左右, 然后用这些药水和小麦面、荞面或玉米面, 待和得差不多时, 将和好的面团捏成鸡蛋大小的药饼, 放在装有细谷糠的竹编箩筐中并将其置放在阴凉处 15 d 左右, 即可使用。

酒药制作一般在秋季, 一般制作一次可用 3~5 年。

1.1.2 “烧酒”酒料及其加工。岩村用来酿“烧酒”的原料都是自产的粮食, 主要原料有玉米(当地俗称包麦)、大麦、小麦、高粱、荞籽、青稞和土豆。此外, 当地人还将野生的包头栗、蕨根、铁藤果、毛柿子等做为酒料。这些粮食或野果晒干或晾干后, 一般直接做为酒料, 可以不做任何粉碎性加工。

1.1.3 煮酒饭。上述粮食或野果晒干或晾干后, 取其中的一种(一般不混用)洗干净, 然后放到大铁锅里煮, 一锅煮 25 kg 左右, 煮的时间可长可短, 以将锅中的料煮破为原则。煮酒饭都用木柴, 而且一般不用马尾松和红松柴烧火, 据说这 2 种柴的松油味会影响到酒饭的质量; 更不能在白秧条树和鹅毛树当燃料, 因为这 2 种柴“酸味”太重, 会使将来的酒变酸。

1.1.4 凉酒饭。在确定酒饭煮熟后, 将水滤干, 然后放在竹编的簸箕中均匀地摊开, 并将其放在阴凉处阴干。

1.1.5 拌酒药。酒饭凉干后, 将研成粉的“酒药”洒在酒饭上, 然后用手反复拌匀。12.5 kg 粮食煮的酒饭一般用酒药 4~6 个。

1.1.6 “捂”酒饭致其发酵和装坛。所谓“捂”酒饭, 就是将拌过“酒药”的酒饭装到竹箩中让其自然发酵, 装酒饭前, 要洗干净竹箩并在其四周垫上芭蕉叶或刺桐叶, 装满后, 要在上面盖上纱布或芭蕉叶。如果气温高, 竹箩中的酒饭 3 d 左右就可发酵了, 判断其是否发酵的标准一是闻得到气味, 二是用手触竹箩外侧会觉得温热, 三是可以用筷子插入竹箩

作者简介 李相兴(1966-), 男, 云南南华人, 副教授, 硕士生导师, 从事民族学、人类学研究。* 通讯作者, 硕士研究生, 研究方向: 民族学。

收稿日期 2014-01-02

中,然后放到嘴里品尝,如果有甜味,则证明正在发酵。

在确定发酵较充分后,就要将酒饭装入罐中,装好后,罐口要密封,否则会“出气”。装入罐中的目的主要是为了使酒料由甜变辣,以培养和增加其酒精度。时间一般在 40 d 以上,如果是冬天,则要 60 d 左右,才能开罐。搪瓷罐必须放在屋中阴凉安全的角落。

1.1.7 “烤酒”蒸馏。岩村将蒸馏过程叫做“烤酒”,“烤酒”因规模大小不同,又分为小锅烤和大锅烤 2 类,这里只介绍大锅烤。

大锅烤酒的设备准备:直径 1 m 左右的锡锅一口,洗净后,用于冷却;固定在灶上的直径为 1.2 m 左右的铁锅一口,放入适量的水,以备加热促蒸汽;腰上留有导酒管口的木甑一个,用于装酒饭以及导出酒汁;纱布带子 6 m,用于密封锡锅与甑口;木制的接酒瓢一个,与接酒瓢联用的导酒竹卷槽一根;小口陶瓷罐一个,用于承接从甑中导出的酒;加热用木柴(不用以上提及的木柴);装冷却凉水木桶一只。

在确定准备好以上设备后,先将木甑置入灶上备有水的锅中,然后将酒饭放入甑底,酒饭的量以装到甑底以上 1/4 为原则,之后将接酒瓢固定有甑的正中央,将导酒竹卷槽接在接酒瓢上并穿出甑外,其下接上接酒陶瓷罐;然后,将冷却用锡锅正正地放在甑口,在锡锅中放入冷水;然后用准备好的纱布密封锡锅与甑口接触的地方,就可以点火加热了。

灶底加热后,使甑底锅中的水烧开,其蒸汽促动甑中酒饭蒸汽上升,当此蒸汽遇到低温的锡锅底后变成液态酒,酒滴下进入接酒木瓢,然后通过导流竹卷槽,流入甑外的陶容器中。

锡锅中的水要不停地置换,以保证锅中水保持低温,所以“烤酒”过程中,需有人要不停地将温水舀出,将凉水置换进去。

1.1.8 试酒。酒从导流管中流出后,烤酒者要试酒,以检验酒的“力度”。试的方式有几种,其中一种是接一小碗热酒,打一个鸡蛋于其中,几分钟后产生蛋花的就是好酒;第二种是直接喝,酒进口时有一种让人难以呼吸并伴咳嗽感觉的就是好酒。试酒要不停地进行,当觉得比较淡就要停止加热。

1.1.9 勾兑。烤出的酒分“头酒”、“中间酒”和“尾酒”3 类。在蒸馏过程中,最先流出的酒为“头酒”,酒精度要高得多;最后的那部分叫“尾酒”,酒精度较低;中间部分则比较折衷,所以叫“中间酒”。岩村彝族酿酒出酒率一般在 80% 左右,即 50 kg 粮食可酿出酒 40 kg 左右。“头酒”、“中间酒”和“尾酒”在酿造过程中要分别装在不同的容器中,量上一般各占出酒量的各 1/3 左右。其中头酒的酒精度一般在 55% vol 左右;中间酒一般酒精度为 30% vol 左右;尾酒酒精度为 20% vol 左右。如果酿酒的目的是自己家中平时饮用,勾兑时将 3 种酒兑在一起,兑后酒精度为 35% vol ~ 40% vol;如果是出售用或其他,则只将“头酒”和“中间酒”进行勾兑,酒精度一般在 42% vol 左右,剩下的尾酒则放在家里自己饮用。

1.1.10 储存。酿出的酒勾兑好后要进行储存,岩村传统储酒设备一般用搪瓷质料的坛子和转壶,一个大的坛子最多可

储酒 30 kg 左右,转壶为小口丰腰瓶,最大的也可储酒 15 kg 左右。现在储酒设备质料一般为塑料,如塑料罐、塑料桶等。新酒酿出后,可以即时饮用,也可储 1 年左右再饮用的,但在当地没有储 2 年及以上的陈酒的习惯。

1.1.11 酿酒禁忌。在“烤酒”整个过程中,忌外人进家;忌酿酒人与村里人搭讪;忌家里人说不好听的话;忌“烤酒”那天属相与“烤酒”人生肖属相相冲、相克、相犯、相刑。

1.2 传统醪糟“白酒”酿制工艺流程 醪糟“白酒”是岩牢山区彝族日常饮食结构中必不可少的食物(既是食物也是饮品),下面简单地介绍其工艺流程。

1.2.1 做“酒药”。“白酒”“酒药”用的料及制作方法与“烧酒”基本一致。

1.2.2 酒料及其加工。醪糟“白酒”最常用的原料有玉米、大麦、小麦、高粱、荞籽、青稞、土豆、地涌金莲(当地人称“地芭蕉”)、铁藤果、红米等。其中,玉米和荞子必须磨成粉并经细筛后方能备用;大麦、小麦、青稞既可以磨成粉细筛后备用,也可以直接浸泡后备用;高粱则要放在木臼中捣去外壳后才能备用;土豆是当地老品种,一般个儿小且圆,直接洗净即可备用;地涌金莲先要切碎、水煮、晒干后才能备用;铁藤果只需除去外壳即可备用。

1.2.3 蒸酒饭。将“1.2.2”中的备用酒料装入木甑中蒸熟,以上各种备料既可单独用,也可混用。蒸熟后放在竹簸箕中均匀地摊开,并将其放在阴凉处待其降温。

1.2.4 凉酒饭。在确定酒饭煮熟后,将水滤干,然后放在竹编的簸箕中均匀地摊开,并将其放在阴凉处阴干。

1.2.5 拌酒药。拌酒药的方法与“烧酒”制作中的相关程序一样,所不同的只是酒药的量要少一些。12.5 kg 粮食蒸的“白酒”酒饭一般用酒药 1~2 个,在酒饭相等的情况下,“白酒”用的酒药要比“烧酒”少 2/3。

1.2.6 “捂”酒饭让其发酵和装坛。此步骤与“烧酒”制作中的相关步骤相同,但装坛后不必长期密封,装坛后即可每天打开加开水调匀来饮用。

1.2.7 酿酒禁忌。该种“白酒”酿造过程中的禁忌与“烧酒”工艺中禁忌相同。

2 岩村彝族酿酒工艺特点及其得以传承的原因探讨

2.1 岩村彝族酿酒工艺特点

2.1.1 依托当地资源。岩村彝族酿酒工艺特点之一,是与酿酒有关的材料大多产自当地,如各种“酒药”植物、各种酿酒粮食或野果、蒸馏工具等。这一方面与当地自然资源丰富、粮食自给率高有关;另一方面,也与当地彝族坚守其传统文化有关。

2.1.2 普及程度高。岩村彝族酿酒工艺特点之二,是工艺普及程度相当高,家家酿、时时酿、成人个个会酿,而且一家人中酿酒不分性别,男女均可酿。这种普及也是与酒在当地彝族同胞日常生活中频繁饮用(食用)有必然联系的。

2.1.3 标准个性化。岩村彝族酿酒工艺特点之三,是酿酒工艺无统一标准,各环节尺度均凭个人经验,因此个性特点显著。如“酒药”中的草药采摘、酒药配方、“酒药”制作大小

等因人因时而异,酒料搭配因人因时而异,发酵时间长短因时而异,酿造时间长短、酿造火候把握因人因时而异,勾兑的酒精度高低也因人因时而异等。

2.1.4 理性经验与非理性经验相结合。岩村彝族酿酒工艺特点之四,是酿酒工艺文化中体现出理性经验与非理性经验相结合的特点。理性经验方面的特点主要体现在朴素的自然观、加工流程观、标准个性经验把握等方面;非理性经验方面的特点主要体现在该村酿酒过程中坚守的各种神秘禁忌。

2.2 岩村彝族酿酒工艺得以传承的原因 一种工艺能普及性、全民性地存在,一定有其存在的文化根源。岩村彝族传统酿酒工艺虽然在历史发展演进中有变迁,但无论外界如何变化,该村传统酿酒工艺的神韵仍顽强地存活了下来,究其原因,笔者认为主要有以下几个方面。

2.2.1 日常饮食结构需要。岩村彝族日常饮食结构中,酒是必不可少食物(饮品)。其中,醪糟“白酒”是岩村彝族每天多餐必“吃”的食物,无论老人、中年人还是小孩都喜欢该食物。一天中,早餐全家老少只“吃”这种“白酒”,中午收工回家做饭之前也“吃”、下午干活间隙也“吃”、晚上睡觉之前也“吃”。每次食用时,只须将酿好的“白酒”从罐中舀出一些放在盆里或锅里,然后加入烧开的开水调匀,即可食用,醪糟“碴”与水的比例在1:5左右。食用中不用筷子,直接将汁和碴一起喝下去。“烧酒”也是老年人每餐必不可少的饮品。

2.2.2 医疗保健需要。在岩村,酒还以“药”的合理身份而得以存在,当地人认为“酒”可以起到驱风除湿、舒筋活络、渲泻发散、益气补中的作用,醪糟酒还可以起到温胃润肠通便的作用。所以人们将它当药,认为该酒有病治病,无病还可以防病。但不主张过量,任何人喝酒(或食用醪糟“白酒”)都会适可而止。岩村把酒曲叫“酒药”,并且实实在在地配进许多草药。

2.2.3 信仰文化需要。岩村传统酿酒工艺普及性地得以传承,还在于“酒”在当地信仰文化中的至高地位。在岩村,燃香是人与神之间的“信使”,而“烧酒”则是人敬给神的至上

性牺牲。无论是祭山、祭龙、祭猎神,还是二月八节、清明节、火把节、中元节祭祖先神,都少不了自家酿的土“烧酒”。所以家家都必须酿酒备酒,以备时节来临能及时奠上酒,以达到酬神娱神的目的。

2.2.4 社会互动需要。酒还是岩村民间良好关系得以维持和不断加强的粘合剂。无论到哪家,进门第一件事就是主人“调白酒”招待来访者,如果是中餐晚餐,则待以蒸馏“烧酒”;婚礼、新房落成、老人生日等,前来祝贺者要送烧酒以示庆贺;丧礼中前往吊唁者也必须带烧酒等前往哀悼。孩子诞生礼物一般则送一小罐醪糟“白酒”。所以,酒是哀牢山彝族民间社会互动的需要,有此需要,其传统酿造工艺自然也就得以很好的传承。

2.2.5 地理区位原因。岩村彝族传统酿酒工艺能很好地得以传承的原因还在于该村离中心城市较远,该村在哀牢山脉东麓,元江(礼社江)西岸,海拔2 300 m左右,东距南华县城218 km,南距新平县城200 km,西距景东县城120 km,北距南涧县城146 km,虽有汽车公路可到达以上各县城,但最近的县城也要开车4 h以上才能到达。因此,相对闭塞的地理区位,也是这种工艺得以很好保留的原因之一。

3 结语

马凌诺夫斯基曾说,宗教和巫术,法律的维持或知识及神话的体系等的出现是人类“出于某种深刻的需要”^[1]。岩村彝族传统酿酒工艺的存在及普及,也是处于当地的各种“需要”。这种需要,既有生理层次上的需要,也有心理层次上的需要。“一个社会的文化,是由个人必须知道或相信以便能够按照该社会成员可以接受的方式操作的一切所组成的”^[2],岩村彝族传统酿酒工艺无疑是一种典型的地方性文化,而这种文化植根于每一个村民的头脑和心灵中,使他们共同重复着基本的酿酒程序、坚守着酿酒的基本禁忌。

参考文献

- [1] 马凌诺夫斯基.文化论[M].费孝通,译.北京:华夏出版社,2012:27.
- [2] 克利福德格尔茨.文化的解释[M].韩莉,译.南京:译林出版社,1999:14.

(上接第896页)

3 结论与讨论

从分析结果来看,烤烟中具有焦甜香特征物质的糠醛类、酮类物质含量随着真空回潮强度的增强呈下降趋势,尤其C3F、B2F 2个等级的烟叶表现较突出,感官评价结果与香味成分分析结果相吻合。这说明真空回潮处理会造成一部分香味物质的损失。

不同强度真空回潮后的烟叶样品总糖含量均低于原料样,其他指标略有变化,但无明显规律,从低强度向高强度回潮,总糖含量变化趋势不一。说明真空回潮过程中伴随着美拉德反应,同时也有部分物质转化成糖。

结合感官质量评价和化学成分分析结果可知,安徽皖南烟叶打叶复烤加工时可选择真空回潮处理,C3F、B2F等级烟叶宜采用低强度真空回潮或不真空回潮处理,而X2F等级烟

叶宜采用中、高强度真空回潮处理。

参考文献

- [1] 吴洪田,李晓红,毕继华,等.YC/T146-2010 烟叶打叶复烤工艺规范[S].北京:中国标准出版社,2011.
- [2] 许淑红,熊安言,赵伟民,等.真空回潮对烟叶质量的影响[J].烟草科技,2007(5):12-14.
- [3] 姚光明,乔学义,申玉军,等.真空回潮工序对烤烟烟叶感官质量的影响[J].烟草科技,2011(3):5-8.
- [4] 姚光明,李晓,邓国栋,等.真空回潮工序对河南烟叶加工质量的影响[J].郑州轻工业学院学报,2010(2):5-7.
- [5] 全国烟草标准化技术委员会.YC/T159-2002 烟草及烟草制品 水溶性糖的测定-连续流动法[S].北京:中国标准出版社,2002.
- [6] 全国烟草标准化技术委员会.YC/T160-2002 烟草及烟草制品 总植物碱的测定-连续流动法[S].北京:中国标准出版社,2002.
- [7] 全国烟草标准化技术委员会.YC/T173-2003 烟草及烟草制品 钾的测定-火焰光度法[S].北京:中国标准出版社,2004.
- [8] 全国烟草标准化技术委员会.YC/T162-2002 烟草及烟草制品 氮的测定-连续流动法[S].北京:中国标准出版社,2002.