

荆州豆瓣酱制作与天气气候评价

周霞, 文海松, 贺程程 (湖北省荆州市气象局, 湖北荆州 434020)

摘要 根据荆州历年气候资料统计和天气气候特点, 通过荆州豆瓣酱制作过程个例分析, 初步探讨豆瓣酱制作工艺与天气气候的关系。结果表明, 荆州豆瓣酱制作工艺不仅与天气气候息息相关, 同时, 适合豆瓣酱制作的最佳时间是在每年夏季入梅以后到盛夏, 而豆瓣酱品质好劣受夏季梅雨期天气气候异常影响较大。

关键词 豆瓣酱; 制作工艺; 天气气候; 梅雨季节; 盛夏

中图分类号 S162 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2016)20-158-02

Bean Paste Production and Weather and Climate Evaluation in Jingzhou City

ZHOU Xia, WEN Hai-song, HE Cheng-cheng (Meteorological Bureau of Jingzhou City, Jingzhou, Hubei 434020)

Abstract According to the historical climate data statistics and climate characteristics in Jingzhou City, the relationship between weather and bean paste production procedure was discussed based on the case analysis of bean paste production procedures. Results showed that bean paste production technology of Jingzhou City was closely related to the weather. The optimal production period for bean paste was from Meiyu onset to midsummer. And the quality of bean paste was greatly affected by the climate abnormality of Meiyu period.

Key words Bean paste; Production technology; Weather and climate; Meiyu period; Midsummer

豆瓣酱是调味品中比较常用的调料, 是由蚕豆、食盐、辣椒等原料酿制而成, 味鲜香醇, 咸中带油腻, 在未发明酱油之前, 是用作烹饪菜肴的重要调味品之一^[1]。现在很多家庭和餐馆的餐桌上仍然可以看到, 它既可以炒菜、凉拌, 同时又可以独立食用, 是深受大众欢迎的一道美味时令配菜。豆瓣酱味美具佳, 其制作及品质好劣与当地天气气候密不可分, 由于各地天气气候不同, 豆瓣酱腌制制作方法也不一样, 腌制出来的豆瓣酱口味自然也不同。从产地来看, 豆瓣酱主要产于山东、河南、四川、云南、重庆、河北、江苏、山西、陕西、安徽、浙江地区。荆州地处中纬度南部, 是长江中游地区江汉平原腹心之地, 良好的自然地理气候环境成就豆瓣酱制作工艺历史悠久, 荆州不仅同属适应豆瓣酱制作地区, 且独特豆瓣酱风味使荆州豆瓣酱产业具有较大的市场经济开发潜力, 对荆州经济发展起一定作用。笔者根据荆州历年气候资料统计, 并通过荆州豆瓣酱制作个例分析, 初步探讨豆瓣酱制作工艺与天气气候的关系。

1 荆州气候概况

荆州地处中纬度南部, 是长江中游地区江汉平原腹心之地, 属于典型的亚热带湿润季风气候区, 具有四季分明、热量充足、光照适宜、雨水丰沛及水热同季等特征。冬季受蒙古冷高压控制, 多北风; 夏季受西太平洋副热带高压和印度热带低压影响, 多南风; 春秋季节 2 种风交潜出现, 随着风向的转变, 天气和气候的特点也随之发生变化^[2-4]。据统计, 荆州年雨量 1 077~1 380 mm, 年平均气温 16.4~16.8℃, 最冷月平均气温 3.9~4.4℃, 最热月平均气温 28.0~28.9℃, 温差 ≥ 10 ℃, 积温 5 100~5 400℃·d, 气候干燥度 0.76~0.93。

荆州夏季(6~8月)是大陆热源和海洋冷源作用达到最强的时期, 进入初夏, 印度低压发展, 西太平洋副热带高压加强北进, 荆州盛行偏南夏季风。6月中下旬~7月上中旬, 夏

季风通常活跃于长江中下游, 此时北方扩散的冷空气与暖湿气流常在长江中下游对峙, 形成江淮地区“梅雨”天气, 期间具有高温、高湿、风小和降水多等特点^[3-5]。荆州平均入梅时间为 6 月 16~17 日, 出梅时间为 7 月 8~9 日, 平均持续时间 20~25 d, 长的梅雨期可持续 50 d 左右。多数时间是在 6 月中下旬进入梅雨期, 7 月上旬出梅。7 月中下旬~8 月底, 副热带高压再次北跳使夏季风向北推进, 雨带也随之北移至黄淮一带, 江淮地区梅雨天气随之结束, 荆州市在西太平洋副热带高压控制下进入盛夏, 气温高、局部坨子雨多、光照强、蒸发大是盛夏的主要气候特点^[2-3,6]。

据统计, 荆州 35℃以上高温天气 5 月下旬~9 月上旬均有出现, 37℃以上的高温天气主要是出现在 7~8 月份。日平均气温在 22℃及以上的时间约为 4 个月, 25℃及以上为 2 个月左右, 日平均气温 30℃以上的酷热天气大约为 15 d。

2 荆州豆瓣酱制作个例分析

荆州传统豆瓣酱制作一般是在每年 6 月中旬入梅以后进行, 这与荆州夏季天气气候特点相吻合。由于梅雨期阴雨天气较多, 加上高温高湿, 所以物品极容易发霉^[3,6], 根据霉变气象指数(表 1)可知, 这一时期正是霉豆瓣最佳时节, 将煮熟的豆瓣摊在软席上, 盖上青绿的荷叶或松枝叶均可, 待长出黄绿色菌绒毛后, 晒干。这时差不多已是 7 月上旬左右, 因出梅后受副热带高压控制转入三伏盛夏, 天气持续晴热, 便将霉好的豆瓣随后用石磨磨成小瓣, 洗净晾干, 与剥皮

表 1 霉变气象指数

Table 1 Meteorological index of mildew

霉变指数 Mildew index	霉变强度 Mildew strength	防霉变措施 Prevention measures for mildew
0	不易发生霉变	有关物品应适当通风
1~7	易发生轻度霉变	物品宜放置在干燥通风处
8~13	易发生中度霉变	物品宜放置在低温的环境中储存
14~20	易发生重度霉变	物品宜放置在密封的环境中储存

洗净的大蒜一起, 装入已准备好的大号酱缸酱钵中, 加入盐、

作者简介 周霞(1964-), 女, 湖北荆州人, 工程师, 从事气象应用研究。

收稿日期 2016-05-26

花椒、桂皮、水,在烈日下暴晒,几天后酱缸酱钵内就会长出灰白的食用菌毛,然后每天清晨拌入定量食盐凉水(必须要咸,否则变质),晴好天气,揭开盖,每晒一天太阳,必搅拌一次,晚上夜露,若遇雨天,均要加盖,7 d 左右,上面浮起一层油星,颜色酱紫红,香气扑鼻,所以三伏天晒豆瓣酱是最佳时令。

3 “梅雨”异常年份对荆州豆瓣酱品质影响较大

每年初夏 6、7 月份,在我国湖北宜昌以东江淮流域有一段连续阴雨天气,这时正是江南梅子成熟季节,故称为“梅雨”。又因时间较长,空气湿度较大,百物易受潮霉变,故又称“霉雨”。梅雨开始称为入梅,梅雨结束称为出梅。各地入梅、出梅的时间是不一致的。入梅时间赣南和浙江一般在 5 月底~6 月初,沿江一带在 6 月中旬,淮南多在 6 月底。出梅时间 6 月底~7 月中旬自南而北先后结束。梅雨持续时间一般约 1 个月左右,淮南约为 20 d。梅雨形成的主要原因是:太平洋暖气团在 5、6 月间北移到达长江和南岭之间,6 月中旬前后抵达长江两岸,这时控制江淮流域的冷气团势力还较强,不易迅速向北撤退,因此冷暖气团在长江下游地区相遇,形成连绵阴雨天气。梅雨是初夏季节长江中下游特有的天气气候现象,它是我国东部地区主要雨带北移过程中在长江流域停滞的结果,梅雨结束,盛夏随之到来。这种季节的转变以及雨带随季节的移动,年年大致如此,已形成一定的气候规律性。但每年的梅雨并不完全一致,存在很大的年际变化,梅雨量的多少、入梅出梅时间、梅雨期长短年际间有很大变化。对具体年份来说,梅雨开始和结束的早晚、梅雨的强弱等存在很大差异,因而使得有的年份梅雨明显,有的年份不明显。某些年份没有明显的梅雨期,形成“空梅”,有些年份梅雨期到来时间较早,称为“早梅”,有些年份梅雨期来得较迟,称为“迟梅”^[3,5-6]。如 1954 年梅雨季节异常持久,长达 2 个多月,使长江中下游地区出现了历史上罕见的涝年;而 1958 年梅雨期仅有 2~3 d,出现了历史上少有的旱年。

(上接第 41 页)

- [9] 国家烟草专卖局. 烟草及烟草制品 水溶性糖的测定 连续流动法: YC/T159—2002[S]. 北京:中国标准出版社,2002.
[10] 王瑞新. 烟草化学[M]. 北京:中国农业出版社,2003.

豆瓣酱不仅只产于山东、河南、四川、云南、重庆、河北、江苏、山西、陕西、安徽、浙江地区,湖北荆州也是适合豆瓣酱制作的地区。一般百姓家庭都有自做豆瓣酱的习俗,一到三伏天,特别是在农村,便可看到房前屋后、墙角瓦顶及操场空地均摆有大小不同的酱缸酱钵晾晒,独特酱香味使荆州豆瓣酱产业具有较大的市场开发潜力。据经验,自做豆瓣酱只能在夏季三伏天制作,腌制豆瓣酱无诀窍,唯有暴晒。然而有些年份入夏以后梅雨期时间比往年偏长,雨日较多,天气清凉,因此,腌制豆瓣酱的时间也比正常年份延迟许多,有时经常说豆瓣酱没有往年腌制的好,也就是因为梅雨期天气出现异常的道理,豆瓣酱品质好劣受夏季梅雨期天气异常影响较大。

4 小结

根据荆州天气气候特征与荆州豆瓣酱制作个例分析,得出以下结论:

- (1) 荆州豆瓣酱制作工艺不仅与天气气候息息相关,同时湖北荆州也是适合豆瓣酱制作的地区。
- (2) 适合荆州豆瓣酱制作的最佳时间是在每年夏季入梅以后到盛夏。
- (3) 由于有些年份入夏以后梅雨期时间比往年偏长,雨日较多,天气清凉,因此,豆瓣酱品质好劣受夏季梅雨期天气气候异常影响较大。

参考文献

- [1] 石瑞. 食品营养学[M]. 北京:化学工业出版社,2013.
- [2] 朱乾根,林锦瑞,寿绍文,等. 天气学原理和方法[M]. 4 版. 北京:气象出版社,2000:462-564.
- [3] 李爱贞,刘厚凤. 气象学与气候学基础[M]. 2 版. 北京:气象出版社,2004:180-181.
- [4] 李韬光,范永玲,杨小萍,等. 山西气象公众传媒解说词荟萃[M]. 北京:气象出版社,2007:191.
- [5] 贺程程,金琪. 浅议全球变暖背景下湖北省梅雨的划分[J]. 湖北气象,2007(2):14-17.
- [6] 丁德平,张姝丽.《天与人》——城市生活气象服务热点话题[M]. 北京:气象出版社,2007:170-171.

- [11] 罗华云,周冀衡,杨虹琦,等. 离子色谱法测定烤烟中氯离子和硫酸根离子及氟离子[J]. 湖南农业大学学报(自然科学版),2005,31(6):620-622.