

彝区制酒工艺考察

蒋中国¹, 张大蓉², 冯道平²

(1. 西昌学院 生化系, 四川 西昌 615022; 2. 四川省越西中学, 四川 越西 616650)

【摘要】彝族酒文化是中国酒文化中的一个组成部分,通过对凉山彝族酿酒工艺的考察,发现彝族人的酿酒技术是科学的,酿造的酒的确是绿色酒,但酒曲的质量比较差,酒产率很低。因此,许多地方还有待于进一步改进。

【关键词】彝族;酿造;泡水酒;杆杆酒

【中图分类号】TS261.4 **【文献标识码】**B **【文章编号】**1673-1891(2007)04-0060-03

1 概述

1.1 彝族人口及分布情况

中国的彝族主要分布在四川、云南、广西、贵州等地。四川的彝族主要分布在凉山彝族自治州、攀枝花和乐山市的马边县和俄边县。凉山彝族自治州的彝族人口 192 万(2006 年统计数据),遍布凉山州 17 个县市。在新中国成立之前,由于历史和自然环境的原因,凉山地区与外界之间的联系甚少,还处于一个封闭或半封闭的状态。也正是由于历史和地域的原因,形成了“圣乍”、“所地”、“日诺”三个大的土语区。因物产等方面的原因,三个土语区的饮食习俗不尽相同,但也是大同小异。

彝族的宗教还处于原始宗教的状态,还没有形成一个完整的宗教体系;一些萌芽状态的宗教思想隐约地在规范着人们的行为,虽然使社会相对和谐稳定,但对科学技术的进步产生着一些不利的影响。

1.2 彝族人的生活与酒

彝族人嗜酒,由来已久,并已经成了独特的酒文化。在彝人的政经文化、生活、生产、宗教中,无处没有酒。彝族人视酒为天下食品之首,以酒为大,无酒不成礼,无酒不成席。汉人贵在茶,彝人贵在酒。彝族人的生活中酒是一种很重要的饮料。婚丧嫁娶、喜庆节日、招待宾客、磋商议事、调解纠纷处处以酒为首,走亲访友更是可不带其它礼物,却不能不带酒。有酒时想到老人是孝,有酒时想到小孩是爱,有

酒时想到朋友是情。彝族的谚语说“一个人等价于一匹马,一匹马等价于一碗酒”,在处理人与人的纠纷中酒是一种很好的“润滑剂”。

同时酒也是一种很重要的祭祀品,比如“献祭酒”这种很普遍也很重要的仪式是这样做的:倒 10~20 毫升酒在一个小碗中,用蒿草叶蘸取酒向四方,口念敬酒词,据说这样可以驱邪、避灾、得到保佑。好长时间没有回老家了,回到家中的第一件事就是到爷爷奶奶的故居去“献祭酒”,求得爷爷奶奶的保佑,如果忘了,可能你会发高烧或头疼。在我的记忆中不只一次的忘过,也不只一次的发过高烧,治疗的方法也是“献祭酒”,献完即好,这的确令人费解。有的人家还专门准备一点酒,有客人来时如果没有带酒的话,用家备的这点酒做“献祭酒”,避免客人生病,不过这些酒也是可以用来招待客人的。修房屋需要破土动工时,首先要“献祭酒”以求得土地神的保佑,这样才能修得将来住着使人吉祥如意的房屋;到森林里去伐木,还是先要“献祭酒”,以求得森林神的保佑,这样才能顺利吉祥等等。

喝了拜年酒或者小孩第一次到外公外婆家时所带的酒,或多或少都要给拜年者或小孩一点钱物,以示吉祥。

传说彝族人酿酒的始祖是色色帕尔和迪莫阿支,彝族古诗《酒谱》中叙述了他们爬山涉水、历尽艰辛采来十六种草药合练,最终酿出上乘美酒的过程。

1.3 彝区制酒工艺概述

收稿日期:2007-08-10

作者简介:蒋中国(1964-),男,副教授,主要从事化学史和有机化学等课程的教学。

凉山彝族“圣乍”、“所地”、“依诺”三个土语区,每个土语区的彝族都会制烧酒。在圣乍土语区,越西县和甘洛县的彝族人还擅长制作“杆杆酒”;在依诺土语区,美姑县的彝族人擅长制作“泡水酒”。从对凉山彝区制酒工艺的考察,发现凉山彝族地区的制酒工艺是普及的也是比较先进的,所产的酒是绿色饮料,但产酒率都不高,究其原因是因为制作酒曲的技术不先进,酒曲的质量普遍不好所致。

2 酒曲的制作

如果到彝族民间去询问有关酒曲的制作方法,目前已很少有人能明确地告诉你。据笔者多方考察了解,在凉山彝族地区,酒曲的制作行业是一个“暴利”行业,它的成本很低,制作很简单,卖价却比较高。但因为酒曲的销量有限,从事酒曲制作行业是不可能使人发财的。在彝族地区,由于这个行业一般都是由无儿无女的孤寡老人来从事的,其收入仅够让这些孤寡老人安度晚年。在年青人和中年人,因为怕成为无儿无女的孤寡之人,所以谁都不愿去学这种手艺,只有真正成了孤寡老人后才会去学,去从事这个行业。正因为这个原因,酒曲的制作工艺就得不到发展,酒曲的质量也就得不到提高,从而影响到了酒的质量和产率,这也就制约了整个彝族制酒业的进一步发展。

彝族制酒曲的原料主要是荞麦的根和荞粉等,另外还要少量的干酒曲粉作引子。目前,彝族的先民们是如何得到最早的引子的,这就不得而知了。

3 常见酒的制作

3.1 烧酒的制作

烧酒也叫白酒或烤酒,是“烤”出来的,所谓“烤”酒就是将制好的醪进行水蒸气蒸馏,馏分就成了烧酒。

烧酒、杆杆酒和泡水酒的醪,制作工艺都大致相同。古老的做法基本上都用玉米、荞麦、大麦、小麦、谷子等作原料。用玉米时,先需要将玉米粗磨,将一颗玉米子磨成2~4个颗粒使用,其它的原料都可直接使用。将原料煮熟后滤出,洒一些凉水使煮熟的原料冷却至室温后,洒上酒曲,盖上被子保温发酵二至三天,再翻到坛子里保存半年至一年得醪。现在为了提高酒率,都是把原料磨成粉后加水煮熟。

最古老的“烤”酒方法是:将一口大锅上灶盛水,锅上放酒甑,酒甑内放置竹编的蒸格,蒸格上放一小沙锅,将醪置于这个沙锅的周围,甑的上面放一个铁锅,铁锅中放满冷水进行冷凝;用柴火加热,进行蒸馏,酒就被蒸馏到小沙锅中。估计沙锅里的酒满了就取出沙锅,将酒倒入其它容器后又将沙锅放回甑内,如此反复。“烤”酒的火不能太大。在彝族社会中,“烤”酒是妇女的事,因这种工艺的工作量很大,需要几个妇女共同协作。因需要密封的地方都是用布料密封,酒气渗漏比较严重,在取沙锅的操作中也会损失不少的酒气,因此出酒率不是很高。稍微先进一点的“烤”酒方法是将上述装置进行了一些改进,用木制的酒漏取代小沙锅,在甑子的中部开一个小孔,放入一根木管,木管和里面的酒漏相连,用柴火加热蒸馏时,酒能自行流出甑子。改进后的装置,制酒人员的工作量要小得多,酒气的浪费也少得多。

3.2 杆杆酒和泡水酒的制作

向存有醪的坛子中加入山上的泉水,泡上五六个小时后,向醪中插入一根竹管就能吮出酒,这就是所谓的杆杆酒。越西、甘洛一带的彝族先民均有吮饮这种杆杆酒的嗜好。插入坛子中的竹管有一定的长度,也可以弯曲,因此可以将坛子里面的酒虹吸出来。杆杆酒的醪中往往还加了高粱,这样的杆杆酒的味道更好。在食用时,可以不断的向坛子里加水,不断的吮酒,只是到了最后,酒的浓度往往都很低了。在该地区,在火把节时,家家户户都要拿出自己酿制的杆杆酒,婚庆、大型的宴请或者大型的祭祀活动中也需要杆杆酒。

制醪时将醪翻入下方开有一个小孔的木通中封存,食用的时候也是加入山上的泉水,泡上五六个小时后,将木桶的小孔打开,让酒流出,这就是泡水酒。泡水酒的制作主要是在凉山的美姑等县。在该地区,彝族年、婚庆、大型的宴请或者大型的祭祀活动中就需要泡水酒。

3.3 醪糟的制作

在凉山彝族地区,醪糟分为玉米醪糟、糯米醪糟、米醪糟和燕麦醪糟等。玉米醪糟的制作是先将玉米磨成粉,然后将玉米粉做成玉米饭,蒸熟后冷却至35℃左右,洒上酒曲,盖上布料保温发酵二至三天,即可得玉米醪糟。这是普通的醪糟。做得好的醪糟是很甜的,可以直接食用,也可将其翻到坛子里保存,随着保存时间的延长,醪糟中的酒精度数越来越高,而甜度将越来越低。

糯米醪糟和米醪糟的制作工艺与玉米醪糟的制作工艺大致相同,也是先将糯米饭或米饭蒸熟,然后凉干并冷却至室温,洒上酒曲,盖上布料保温发酵二至三天,就可得糯米醪糟或米醪糟。这是中等档次的醪糟。这种醪糟也可将其翻到坛子里保存。

燕麦醪糟的制作也是先将燕麦煮熟后,凉干并冷却至室温,洒上酒曲,盖上布料保温发酵两、三天,

就可得燕麦醪糟。这是高档醪糟。也是可直接食用或将其翻到坛子里进行保存。

彝族的酒文化是中国酒文化的一个部分,彝族酒文化在构建和谐社会中起到了很好的作用。彝族的酿酒技术是科学的,酿造的酒的确是绿色的,但因酒曲质量不高,制作工艺滞后,因而产酒率很低,整个酿造的技术和工艺还有待于进一步提高。

参考文献:

[1] 马德清, 杨阿洛. 彝族饮食文化[M]. 成都: 四川民族出版社, 2000.

[2] 陆文熙. 凉山民族文化与旅游[M]. 成都: 四川科技出版社, 2002.

Investigation of the Process of Wine Making of Liangshan Yi Ethnic Group

JIANG Zhong-guo¹, ZHANG Da-rong², FENG Dao-ping²

(1. Department of Life Science and Chemistry, Xichang College, Xichang, Sichuan 615022;

2. Yuexi Middle School, Yuexi, Sichuan 616650)

Abstract: The wine culture of Yi ethnic group is a part of Chinese wine culture. Through observing the process of wine making of Liangshan Yi ethnic group, the author finds that the wine making technique of Yi ethnic group is scientific, and the wine they make is green wine. But the quality of yeast is poor, so the output of wine is not very high. Therefore, many aspects of process of wine making need further improved.

Key words: Yi ethnic group; Process of wine making; Paoshui wine; Gangan wine

(责任编辑 张荣萍)