

# 江西吉安民间酿酒工艺调查研究

谢乾丰

(北京科技大学科学技术与文明研究中心, 北京 100083)

摘要: 江西吉安民间酿酒工艺保留着中国古代酿酒传统工艺的特征, 挖掘与整理这些工艺、技术、文化, 对丰富我国传统工艺科技史的研究内容和对现代酿酒工艺的借鉴与改进, 都有较为重要的意义。

关键词: 米酒; 传统工艺; 调查

中图分类号: TS262.4; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001- 9286(2008)06- 0062- 03

## Investigation on Folk Liquor- making Techniques in Ji'an, Jiangxi Province

XIE Qian-feng

(Research Center of Science, Technology and Civilization, Beijing University of Science and Technology, Beijing 100083, China)

Abstract: The folk liquor-making techniques in Ji'an, Jiangxi Province still keep the characteristics of Chinese ancient liquor-making techniques. The exploration of such techniques could enrich Chinese traditional science and technology research and provide reference for the improvement of modern liquor-making techniques, which was of significant importance.

Key words: rice wine; traditional techniques; investigation

江西吉安地道农家自酿的米酒,是在立冬节之后酿制的,所以被称为“冬酒”。这种“冬酒”一般是在春节前夕开始饮用,特别是在除夕这一天农村祭祀其祖先时,该地区的人家都是用该年立冬节后所酿制的“新酒”来祭祀。随后,在农村的正月中,招待亲戚朋友所用之酒,也以该年立冬节后所新酿制的酒为主,俗称“喝新酒”,即饮用新近立冬节后所新酿制的米酒,而非上一年或已贮存了几年的“老酒”。吉安地区各农村农家米酒的酿制,就其原料来说,都是取自该农家自种的“二晚”糯谷。

### 1 江西吉安民间手工酿酒工艺调查与研究

该地区各农家自酿米酒的工序基本一样,大致包括以下这些工序:

砻谷 扬去糯谷壳 浸渍糙糯米 淘洗糙糯米 甑蒸糙糯米 冷水浇淋蒸熟糙糯米 搅拌蒸熟糯米 发酵 掺水浸酒 滤酒、捻酒 榨酒 收藏米酒

#### 1.1 砻谷

晒干燥后的糯谷,农家一般会先把它放置于家中的谷仓之内,其原因:一是此时距离酿酒的时节(立冬)尚有一段时间;二是要让糯谷在谷仓内缓解一下刚从太阳底下曝晒的干燥程度,以便于用土砻砻糯谷时谷粒不致于因其太干燥而被拦腰砻断。

该地区砻糯谷用的土砻是经农村中专门制作土砻

的师傅制作成的。被砻去谷壳的糯米称为“糙糯米”,它与由碾米机(一般是由动力机械带动)碾成的普通大米的区别就在于“糙糯米”米粒外表包有一层谷衣,呈暗红色。砻谷的效率,因人的力量大小而不一,一般来说,1 h 砻 50 kg 糯谷是其平均的砻谷效率,每家每年酿酒所需的糙糯米总量(600~700 kg),大概需 2 d 才能完成。

#### 1.2 扬去糯谷壳

砻谷时,谷壳与糙糯米是同时从土砻的上下接合部流出,为了把谷壳与糙糯米粒分开,农民一般使用家中的“风车”(当地的俗称)来进行。将碾、砻后的糠、麸和经过脱粒、晾晒后的秕谷、杂草屑除去。

#### 1.3 浸渍糙糯米

扬干净后的糙糯米放入一个大型的木盆中浸渍,这一工序所需要的时间为 2~3 d。浸渍用的水一般是村中公用的露天大水井里的井水,浸渍时,水面要覆盖糙糯米,而且要高出 3~6 cm,以使糙糯米能够充分地浸渍;当木盆中的水渐少时,要注意适时添加井水。

#### 1.4 淘洗糙糯米

在淘洗时,该地区的人们一般是到池塘里淘洗,其目的在于洗去糙糯米表面上所沾染的灰尘或杂于其中的细小的沙土以及浸渍时所附于米粒上的米浆。淘洗的工具使用一个当地俗称“澡机”的农家厨房日用器具,它是由农村中的篾匠用竹丝编制而成,在搅拌与搓洗时,

收稿日期: 2008-02-18

作者简介: 谢乾丰(1971-),男,江西吉安人,博士生,研究方向:科学技术与社会(STS)、科学技术史。

并不需要太大的力气,以免搓去米粒外表的那一层暗红色的包衣,该包衣具有丰富的营养物质。

### 1.5 甑蒸糙糯米

把淘洗干净的糙糯米放入一个特制的大型圆柱形木甑内蒸煮。

木甑的结构由3部分组成:甑盖(状如斗笠)、甑桶、甑箬。每甑能蒸50 kg左右的糙糯米。每甑蒸熟的时间需1~2 h,当然,具体的时间还应根据所蒸米量的多少而定,总的要求是“蒸透,但又透而不烂、疏松不糊”。

### 1.6 冷水浇淋蒸熟糙糯米

蒸熟后的糙糯米俗称“糯米饭”。甑桶被抬下灶台后,放置于一个长方形的木架上。以准备用冷井水浇淋。从村中公用大水井中挑回清洁的井水,1甑蒸熟的糯米饭,需用2桶井水来浇淋。浇淋时,先用瓢从水桶中舀水均匀地浇淋于糯米饭上,一瓢一瓢地浇淋,直至浇淋到2桶井水剩下半桶水为止,也就是说1甑所浇淋的冷井水量是一桶半,此为第一次浇淋。第一次浇淋后,还需要把大木盆中所盛装的从木甑中流下来的热水用瓢舀出来重新装入水桶中,由于大木盆中的水是从极热的熟糯米饭流下来的,所以较热,因此,必须把第一次浇淋所剩下的半桶冷水掺和于其中,此时,所得到的水就比较温和了,其中水温的大致标准为人们洗热水脸时所需的水温为30℃左右。随后,再把这些温水又一次地浇淋于木甑中的熟糯米饭上,浇淋的方法如同第一次浇淋方法,此为第二次浇淋,关于这次浇淋,当地有一个俗称,叫做“倒汤”。

### 1.7 搅拌蒸熟糯米

经过2次浇淋后的冷熟糯米饭再经过一段时间(需要10~20 min)的沥干后,倒入一个特制的大木盆中,大木盆直径大约1 m,高约1 m。一般是每甑的“糯米饭”倒入一个大木盆,俗称“一缸”。倒入木盆内的糯米饭还需让它冷却一定时间,大约10 min,直至双手能插入其中进行搅拌。在搅拌时,要加入一种当地俗称为“酒药”的发酵物。这种酒药呈卵形,大小为一个鹌鹑蛋一般,它一般是农村中专门制作酒药的农家用手工制作而成的,价格是1元钱5~6个。1缸酒一般放入10个左右酒药。先须把它捏碎成粉末,然后均匀地撒入糯米饭表面,再经不停地翻匀搅拌,直至搅拌均匀为止。

### 1.8 发酵

酒药和糯米饭搅拌好之后,就在该大木盆中进行发酵。首先,人们要用双手把木盆内的熟糯米饭拍平、压实;其次,要在糯米饭堆的中央挖1个直径为5~8 cm的小洞,深度要达到木盆底部,并要拍平、压实其洞壁及其边沿,俗称做一个“酒井”,做好“酒井”后,要均匀地用

手蘸水浇1碗冷井水于其表面上,同时还需要在糯米堆的表面放上1薄层稻草秆(这些稻草秆必须先用井水洗干净),当地俗称“内窠”。

### 1.9 掺水浸酒

前发酵完成后,农家自酿米酒则进入下一工序——掺水浸酒。这一工序,在整个自酿米酒的过程中,占有较为重要的地位,因为这一工序也是整个酿酒过程中的主发酵阶段与后发酵阶段,同时这一工序中所掺水的水质好坏以及掺水量的多少,将直接决定这一缸酒酒质的好坏,因此,农家人对此工序极为重视。

兑水的比例并没有一个统一的规定性的标准,各家依自己的酿酒经验而定,按1:1的比例兑换,是该地区的普遍标准。整个掺水浸酒的工序一般需要7 d左右的时间。

### 1.10 滤酒、捻酒

浸酒之时,由于是把井水直接倒入发酵好的酒醪(当地俗称“酒糟”)之中,所以浸泡好酒之后,必须要把酒糟与酒水分离,并且要把酒糟中的酒汁捻压出来,这两项工作便是滤酒、捻酒这一工序的主要内容。

过滤的工具仍是利用淘洗糙糯米时用的“澡机”,该器具具有良好的滤水功能。

捻酒是用手捻出其中的酒水。

### 1.11 榨酒

榨酒的工具是农村中常见的酒榨,它是用木头制作成的。当然,经酒榨榨出来的酒也要经过过滤,毕竟其中或多或少还会有一些酒糟。经过这一酒榨的榨取,酒糟中几乎不再含有酒汁了,这些干酒糟,农家先用瓮装好,

### 1.12 贮存米酒

经滤、捻、榨等工序所得到的冬酒,都需要用酒坛贮存起来。在该地区,贮存冬酒的器具是酒坛,当地俗称“酒瓮”。它口小腹大,坛口半径6~8 cm,坛高0.8 m左右,1坛能装25~30 kg。酒坛装满酒后,人们并不会立即把坛口封住,而是要让其敞开几天,一般是3~5 d,然后先用1层或2层的塑料纸包扎好坛口,再用和好的湿泥巴封住,做成一个密封式的封口,酒坛密封好之后,把它们放置于一个较为通风、阴凉、干燥的房间或地窖里加以贮存,著名的“女儿红”酒据称是农家在其女儿出生时便把新酿的酒珍藏于地下,等到其出嫁之时再取出来招待客人。其实,这一风俗在该地区一些农村也存在,而且,不仅是女儿出生时会埋藏米酒,儿子出生时也会埋存一些,俗称“状元红”酒,等到他金榜题名或结婚时再取出以招待客人。这大概是以“酒愈藏愈香”之故来喻女儿、儿子经过父母的多年含辛茹苦地培养而终至成长、成熟之深意吧!

## 2 江西吉安民间手工酿酒工艺有关问题讨论

吉安地区农村家酿“冬酒”来说,应属于稻米黄酒,是一种低度酒,其成品中的水约占80%,所以,水质的好坏会直接影响到酒的品质与风味,犹如吉安地区,处长江中下游丘陵地带,该地区的僻远农村并不存在什么大小河流,因此,农家用水主要是饮用甘甜而清冽的井水。洪光柱先生在其编著的《中国酿酒科技发展史》中说:“酿造黄酒必须用精制米为原料,因为米糠中含脂肪和蛋白质较多,蛋白质含量过多有害于黄酒的醇香风味”<sup>[1]</sup>。‘若使用糙米或粗制米酿酒,各种微生物发酵作用都旺盛,醪液升温必快,酒中酸度偏高甚至有酸臭感,也会影响黄酒风味’<sup>[1]</sup>。然而就吉安该地区农家所酿制的冬酒的原料糯米来说,该地区农家都是利用土砻除去糯谷的外壳而得到的糙糯米酿造,没有一家是利用精制糯米酿造的。通过调查与访问,其原因有二:一是如果使用精制糯米酿冬酒,在蒸煮和搅拌的过程中,由于糯米的粘性太大,会使蒸熟的糯米紧紧粘住木甑而不易从木甑中倾倒入大木盆中,另外,在木盆中搅拌时,也会因为熟糯米的粘性太大而无法与加入的酒药一起搅拌,但是糙糯米由于其外表那层暗红色谷衣之缘故,就不会出现上述精制糯米之问题。二是利用精制糯米所酿造出来的冬酒

不宜于贮存,实践证明,用精制糯米所酿造的冬酒,其贮存不超过1个月就会变酸,而利用糙糯米所酿制的冬酒,则贮存3~5年是绝对没有问题的。

就该地区在酿酒过程中所必须要求的“冷水浇淋蒸熟糙糯米”这一工艺来看,按现代酿酒科技观点来说,这种酿造方法应当是所谓的“淋饭法酿酒”。这种方法的得名,是因为在其酿造的过程中,“米饭蒸熟后,由于米饭的温度太高,需要冷却,故用冷水淋浇使之冷却而得名”。用这种方法所酿造的酒,也因此而称为“淋饭酒”。这种酿酒法的突出特点是要用冷水浇淋蒸熟糯米而使之冷却,同时,它有2个发酵阶段,即“加入酒药搅拌熟糯米饭”的前发酵阶段和“掺入井水浸泡前发酵阶段发酵好而形成甜酒醪的主发酵阶段或后发酵阶段”。

在吉安地区农家所酿造的冬酒过程中,始终没有“煎酒”这一工序,但是其所酿制的冬酒,却也能同样保存多年不变质,这说明,该地区的酿酒法至少是宋朝以前中国传统酿造黄酒方法的遗存,其渊源之早,可窥见一斑。

### 参考文献:

- [1] 洪光柱.中国酿酒科技发展史[M].北京:中国轻工业出版社,2001.

(上接第61页)

较慢,因此,发酵周期比较长。故实验采用的发酵温度为30℃。

## 3 结论

3.1 原料处理方式、蒸煮强度、酶处理、料水比、发酵温度对青稞酒的发酵性能有显著影响。

3.2 青稞酒的最佳发酵参数为:原料进行粉碎处理,1.5的料水比,添加0.25 mL/100 g糖化酶,煮沸压力为0.15 MPa,2%的加曲量,发酵温度为30℃。

3.3 青稞酒具有独特的风格,其营养丰富,富含多种维生素、氨基酸及矿物质,市场前景看好。

### 参考文献:

- [1] 马秀梅.青海中小型青稞酒企业发展调查[J].民族经济与社会发展,2007,(5):16-17.  
 [2] 李世祖,季文虎.高原青稞酒的特色[J].酿酒,1996,(4):11-12.  
 [3] 李冬云.青稞酒与藏民族[C].会议论文集.  
 [4] 谢邦祥,舒春光,次真多尔吉,等.纯粮酿造藏传青稞酒新工艺[J].四川食品与发酵,2007,(3):4-10.  
 [5] 牛放.藏民族与青稞酒[J].中国西部,2006,(Z1):152-155.  
 [6] 黄天荣,彭秉顺,刘岩松.青稞酒的工艺特点及产品风格[J].酿酒科技,1992,(6):83-84.

- [7] 彭秉顺,李占海.青稞酒工艺特点及产品风格探讨[J].酿酒科技,1991,(4):25-27.  
 [8] 马录省.浅谈青稞酒的香型[J].酿酒科技,1996,(1):67-68.  
 [9] 刘清斌,冯治平.不同条件对青稞酒发酵的影响[J].酿酒科技,2005,(9):73-75.  
 [10] 马家津.低度青稞酒工业生产方法研究[J].天津轻工业学院学报,1996,(2):47-56.  
 [11] 刘清斌,刘达玉,冯治平,等.青稞酒及其生产技术[J].食品研究与开发,2002,(8):45-47.  
 [12] 王华.葡萄酒分析实验手册[M].陕西:天则出版社,1995.  
 [13] 王福荣.发酵工业分析[M].北京:中国轻工业出版社,1983.  
 [14] 管敦仪.啤酒工业手册[M].北京:中国轻工业出版社,1999.  
 [15] 顾国贤.酿造酒工艺学[M].北京:轻工业出版社,1996.  
 [16] 喇录忠.AADY、生香ADY和液体糖化酶在青稞酒中的应用[J].酿酒科技,1999,(6):43-44.  
 [17] 马文生.青稞酒大曲的制作方法[J].酿酒科技,1997,(1):15-16.  
 [18] 牛忠海,许锦文,王鹏珍,等.生香活性干酵母在青稞酒中的应用[J].酿酒科技,1998,(2):64.  
 [19] 李长慧.青稞酒糟接种酵母菌固体发酵条件的研究[J].青海畜牧兽医杂志,2001,31(4):22-23.  
 [20] 赵光鳌,金岭南.黄酒生产分析检验[M].北京:轻工业出版社,1987.