

相对绿叶说

白河饮茶习俗和茶产业

蔡建中

白河海拔高程在168.6—1901米之间,属北亚热带大陆季风性湿润气候,是中国绿茶的适生区和原产地之一。

清嘉庆、光绪《白河县志·物产附》都把野生茶树记入花属,称“茶靡”“茶靡”。其实,茶靡又名佛见笑、百宜枝等,是一种蔷薇科落叶或半常绿蔓生小灌木。茶叶树则属山茶科山茶属,是适生于热带和亚热带地区的一种多年生常绿灌木。白河县人工栽培茶树大多是随明清湖广、安徽、江西等地移民大量迁入而兴起的。移民们在房前屋后广植茶树,形成了独具白河地域特色的“家园茶”品牌。清、民国时期,白河和安康、汉中、商州以及湖北鄢西、竹山、竹溪等县的茶叶,是出口襄阳、汉口的大宗山货特产之一。至1949年,白河茶叶年产量稳定在700—1000千克。

白河有煮茶饮用的习俗,就是把茶叶加水并盐、姜、红糖、胡椒等,放入砂罐或铜罐中熬煮后再饮用,以提神、驱寒等。至1960年代,煮茶习俗在白河逐渐消失,留下白河乡村把砂罐、铜罐称“茶罐”的习惯。清、民国时,沿汉江的白河县城和麻虎、冷水等集镇,有许多专门饮茶的茶馆,用撮泡法泡茶饮用。先用猛火急煮泡茶之水,然后撮(称)定量茶叶置于瓷器、紫砂或大茶壶中,待水烧滚后注入少量水入壶温润茶叶,继而以滚水注满壶,即可将茶汤注入盖碗中饮用,一般一个茶壶可冲泡三次。其时,白河县是汉江上游进出陕鄂的第一大码头和商贸集散中心,河街横街口附近50米长街道上,有茶馆8—9家。每家茶馆墙壁上贴有“高朋满座”“各照衣冠”“小心丙丁”等红纸条,内摆满竹木靠椅,用茶几间隔。整日,经纪牙子(清、民国时,在市场交易中充当买卖双方的中介。他们能把持市场、操纵行情)、船家、无业者等充斥茶馆,品着盖碗茶,嗑着瓜子,谈得眉飞色舞,一个茶壶要喝几壶开水。

同时,由于地处偏僻的秦巴山区,地瘠民贫,受封建礼教束缚,人们思想封闭、保守。白河又由“茶”衍生出“转茶”的独特婚嫁陋习。即贫困之家的兄死或弟亡后,

无妻的弟娶嫂或兄娶弟媳。白河旧婚俗中的饮“交杯茶”习俗,就是从“转茶”习俗演化为婚嫁中的“交杯茶”习俗。1950年5月1日,中华人民共和国《婚姻法》公布施行后,全县大力宣传贯彻《婚姻法》,“转茶”的婚嫁陋习逐渐消失。1966年前,白河县城镇居民晨起就生火烧水,扫地,然后下铺板。水开后泡茶,坐或蹲在门前边品茶边等生意。若街坊邻居遇见,相视举杯而笑,请喝茶之意尽在不言中。其时全县有油坊、糕点、熟食、磨坊、缝纫、草绳、油篓、银器、铸钟、铁铜器、镶牙等手工作坊200多家(其中县城60多家),石匠、泥匠、木匠等30—40人,诸行业从业者终日不离茶,非饮茶不能操作。“茶开了”就是由白河人饮茶习俗中形成的一个词语。茶炉的水开了,会脱口而出“茶开了”。久之,白河人就约定俗成的把“水开了”说成“茶开了”。

1960—1970年代,白河县人工种植茶树面积发展到1万亩,产量稳定在6—7吨之间。并在1984年突破10吨,1990年达29吨。其间,茶叶加工以传统手工制茶为主。工艺流程:将手工采摘的茶叶鲜叶,置于农家竹蔑上摊晾后,经传统灶火铁锅杀青,再经全手揉捻塑型后,按一定厚度摊放在竹蔑上照射、干燥,即制成手工毛茶。

其中,在杀青时,将新鲜的玫瑰花瓣置于玉米粥结成的锅巴上,再辅以新茶坯混合,盖上皮纸后用文火烧铁锅,即可手工窖(xūn)制成“花茶”“香茶”。撮泡“花茶”“香茶”,醇厚清冽、嫩香扑鼻、齿颊留香、妙不可言。同时,白河人在种植栽培、茶种优化、制茶工艺和饮茶文化等方面融合发展,形成了独具地方特色的饮茶习俗。白河城乡凡遇熟人从门前经过,主人必招呼一句“进屋喝茶!”。遇行人进门有求,必会邀你进屋喝茶(水);遇饭点会邀你同吃(一般是饮过茶后再吃饭),并辅以自酿的甘蔗、柿子、苞谷等酒。从饮茶习俗中,呈现出白河人的重情好客。同时,在白河“三点水”宴席中,出鸡肉菜后全席停筷,送上热毛巾擦手后,每人面前要上一杯茶,意为粗茶淡饭待客的谦词。在乡村,用一手“好茶饭”赞姑娘、媳妇能干。

1990年代,白河县以宋家镇歌风风水洞溪产“家园茶”,开发出机械加工茶“白河春燕”系列产品,先后获首届中国杨凌农科城技术成果博览会新产品“后稷金像奖”、中国新技术新产品交易博览会暨陕西省第4届技术成果交易会洽谈会新技术、新产品金奖。其中,白河春燕有品种为清明后采摘一芽二叶制成,色绿汤清、香醇爽口,可与龙井相媲美。同时,白河茶富含氨基酸、儿茶素、维生素和人体必需的钾、钙等微量元素,有清凉解渴、消脂降压等功能。至2008年12月,白河县人工种植茶叶面积达1.2万亩,以机械加工制茶为主,手工茶渐淡出白河茶叶制作。

2012年后,白河县成立茶叶产业建设发展领导小组办公室,以宋家、卡子、茅坪、中厂为茶叶种植重点镇,大力发展茶叶产业,整合打造“白河春燕”绿茶品牌。2013年12月,按安康市茶叶产业发展规划,白河茶主打“平利女媧茶”品牌。至2018年12月,白河县已形成富硒生态有机茶园面积6.18万亩,年产优质茶叶805吨,有绿茶、红茶2类8个系列26个品种,茶叶加工企业有白河县歌风春燕茶业有限公司、白河县药树茶业有限公司、白河县富泰绿茶有限公司、陕西秦大山葛业有限公司等10余家,产品销往陕西、河南、山西、山东、广东等省的茶叶市场。

参考书目:

- 1. 清嘉庆《白河县志》、清光绪《白河县志》。
2.《白河县志》编纂委员会,新编《白河县志》,陕西人民出版社,1996.07。
3.艾文仲,内部资料《古锡漫话》,2013。

民俗文化

沪康话美酒

陈国伟 刘冰若 陈续涛

安康酿酒历史源远流长,美酒已经成为安康人民招待亲朋好友必备之物,也是人们彼此之间沟通感情的重要组成部分。但是,现在酒品市场庞大,酒类品牌琳琅满目,生产厂家众多,酒味各不相同。人们在喝酒的同时,一听到“勾兑酒”,绝大多数人都觉得这肯定不是好酒,觉得勾兑酒就是掺杂了酒精或者其他不好的东西、造假的酒,这样的酒绝对不是好酒,不能喝。其实我们对“勾兑酒”有所误解,我们喝的每一种蒸馏白酒,都属于勾兑酒,勾兑酒并不是我们想的那样哦。

各种国际著名的蒸馏酒,威士忌、白兰地、金酒、朗姆酒等都是用高品质的基酒勾兑出来的。在白酒的生产过程中,生香靠发酵、提香靠蒸馏、成型靠勾兑,勾兑技术可以称得上是酿酒的画龙点睛之笔。

两千多年前古人已经开始进行酒的勾兑了,《周礼·春官·司尊》记载:“盎齐酌酌,凡酒修酌”,《礼记·郊特牲》载:“盎酒说于清”,“明水说,贵新也”。周朝时人们已经懂得初酿出的“基础酒”进行再一次的加工——掺入液体混合物来提高酒质和口味。

酿酒如同做美食,佐料和食盐要恰到好处,才能变成美味佳肴。而白酒勾兑通过一套科学、复杂的过程,将“基础酒”与不同风格、酒度的酒勾兑在一起,使酒体的“色、香、味”达到某种程度上的协调与平衡,使其色泽透明,味道绵柔香醇,和润典雅。以达到相同产品风味相对稳定的目的。

什么是“基础酒”? 液态白酒的前期生产工艺,用这种工艺生产的白酒称为基础酒,需要进一步处理加工、勾兑,才能作为成品。采用纯粮固态发酵工艺酿出的白酒,无论何种香型,从酒甑中蒸馏出的原酒,其酒精含量一般在70度至85度之间。这种高度原酒是无法直接饮用的,必须要经过“加浆降度”。这就形成了“勾兑”存在的第一个必要性。

沪康酒的勾兑是为了将同类型的不同特点的酒,按特定标准进行掺和平衡,以调整白酒主要香型成分的比例,使不同生产期、不同批次的酒达到

同一效果,将不同酒质、不同特点的酒以不同的比例勾兑在一起,使分之间重新排列组合、补充、协调、平衡,烘托出主体香的产品风格。

目前国家认可的白酒生产方法有3种:

一、以粮谷等原料,经陈酿、勾调而成叫固态法。

二、以含淀粉、糖类物质为原料,采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的“基酒”,再通过添加食品添加剂调味调香,勾调而成叫液态法。

三、以固态法白酒不低于30%、液态法白酒勾调而成的为固液法。

以上三种白酒生产方法均符合国家白酒生产标准。固态法是我国名优白酒的传统生产方式,即固态配料、发酵、蒸馏的白酒。液态法是液态生产方式,液态配料、发酵、蒸馏的白酒。

《全国白酒行业纯粮固态发酵白酒行业规范》明确规定,完全符合规定的白酒才能贴印“纯粮白酒”标志,《酒类流通管理办法》也明确规定,对于“使用非食用酒精等有害人体健康物质兑制的酒类商品”以及“掺假使假、以次充好、以假充真等酒类商品”严禁批发、零售和储运。

在此也特别提醒大家,购买白酒时一定要选择正规场所正规酒厂的产品,至于是固态酿造白酒还是液态工艺白酒,可以看清标识后,根据需求自行选择。

现在很多名酒企业都在积极主动地拉近跟消费者的距离,比如茅台、五粮液、沪康酒厂等都开放



了酒厂旅游,任何一个消费者都可以走进酿酒现场,去看看酿酒的粮食需要经过哪些检验,酿酒的工人们在什么样的环境下工作,七十多度的原浆酒刚滴出来是什么滋味,神秘的白酒品酒师们是如何完成勾调的,如何在四季恒温的地下酒窖贮存,如此,对于白酒勾兑的前前后后才会有更加深切全面的了解。

沪康酒是现代安康酿造白酒的典范,沪康酒业自2016年3万吨白酒生产基地落地运营以来,已开放工厂和酿造车间为消费者提供参观酿造过程,目前已成功接待各界人士约5万人次,通过观摩酿酒现场、品尝新鲜出炉的原浆酒,让消费者进一步加深了对沪康酒的直观了解。沪康酒业建于1951年,69年公司继承传统酿造技艺,几代人秉承精益求精的工匠精神,“酿放心美酒,做良心企业”,让更多的人喝上沪康美酒。让沪康成为咱们安康人的骄傲!

五味品安康

酸甜苦辣臭

紫阳味道之酸菜

玩偶



人,某些人不管如何清洁手臂,伸进坛子捞酸菜,包管坏坛子,至今也说不清原因,只能猜测是某些真菌作用下发生的变化。另有一个奇特的情是,在温度、湿度、气候相差不大的地方,完全按照此菜制作技法泡制出来的酸菜,绝对无法做出当地那种地道的纯正口味。只能归结到地质、环境、土壤、水质等诸多因素在特定区域内相互影响的结果。

紫阳人几乎家家户户都有几个硕大的酸菜坛子泡满各种蔬菜,其中最多的还是一年四季都不能缺少的乌江辣子。这手艺,一辈一辈的往下,并且一直会这样延续下去,不断创新。通常所说的泡菜分“起坛子”和“引坛子”两种方法,差别不算太大,不外乎一个是从头做,一个是借用老坛酸菜水来做。首先是选择陶制的酸菜坛子,透气吸水,敲击坛壁,声音清脆,无异味,没沾过油,口沿盖各部位齐整,龙王潭的土坛子为首选。洗净晾干后,有条件的可以用白酒在坛内荡一遍,进行消毒。准备适量的乌江辣椒、萝卜、白菜、大蒜、生姜,养坛子用的木瓜,洗净晾干水气,花椒、食盐、白酒备用。

在坛内放入收拾干净的蔬菜,香料,倒入清水,让水没过蔬菜和香料,放入适量食盐和白酒。或者取少量正常

坛子里的酸菜母水或泡好的酸菜,效果更佳。盖上坛盖,将坛沿装满清水,压上砖石,放阴凉处,剩下的交给时间,等它自然发酵,当然,一定不能忘了勤换坛沿水。正常温度下,一个星期左右,一坛口味俱佳的酸菜就算大功告成。揭开坛盖,一阵飘香,飘满口鼻,刺激着味蕾。事无绝对,坛子的好坏,温度的变化,制作时手法的拿捏,同样影响酸菜的口味。泡制酸菜前特别要注意,洗净双手,家什和香料、食盐,绝对不能沾油,不然表面就会生一层白沫,去除白沫的简单办法是撇去白沫或者加入白酒、生姜,盖上盖,严重情况下坛子会变坏,整坛子的东西发臭、发黑、变烂。遇到这种情况,老手就会采用“搬坛子”的技法,想尽办法把坏坛子调理好。这时就显出各家的高招,首先是挑出发烂的蔬菜,加生姜、花椒、倒白酒、放紫苏叶,还有人放麻酱胡豆,据说有奇效。采取各种办法仍不见效,那就只剩下一个办法,换坛子重起。隔上一两年时间,发觉酸水发糊、浑汤,这就需要“起底子”,找个没沾过油的大盆,把坛子里的东西全部倒出来,挑出发烂了的蔬菜,把尚好的酸菜在酸水中荡干净,另外找个盆归置,静置酸水,等混浊物沉淀下去后,把红亮清澈的酸水倒入坛子里,放入挑出的好酸菜,加清水、食盐、白酒,一坛子美味的酸菜就呈现在眼前。

新鲜酸菜可以切片、切丁,炮制酸辣土豆片、酸辣腰花、酸水凉粉、酸菜面条等紫阳独有的菜品和食品,为紫阳人的餐桌日常,也为外地人青睐羡慕。但老酸菜同样不缺用武之地,炖鱼、炖老鸭汤,老酸菜才是首选,一锅配料齐全的食材,放火上,大火煮开,小火慢熬,各种食材混搭在一起,相互融合各自最鲜美的味道,从而产生一种新的滋味,香味飘满屋子,未吃到嘴里已先醉。

农事蕊芜



周汉军的甜蜜事业

张顺成

周汉军是我的发小,初中毕业后就各奔东西,他开始打工,我继续上学;他干建筑,我去教书。他今年回到白河县仓上镇的老家,放牧了百十来箱土蜜蜂,与勤劳的蜜蜂们一起酿起了蜜,干起了甜蜜的事业。

他把老房子的房前屋后都搭了,这里用篱笆编个鸡圈,养几十只鸡;那里再盖个猪栏,喂几头猪;给门前道场边上的几棵葡萄搭了个架;架下再摆几张石桌喝茶聊天。再在门头上挂上了一块匾,上书“高山人家”,有滋有味地过上了田园牧歌式的生活。

走在路上我就问他哪儿学的养蜜蜂技术?他说:“早在一两年前我就拜师学艺了,师傅是打工之地旁边的一位放蜂人。打工之地周围是茂密的槐树林,春末夏初,槐花盛开的时候,这个放蜂人便如期而至。这个养蜂师傅跟自己一样爱喝酒,到了晚上,我提供酒,他提供蜜,酒里加蜂蜜真好喝,且好喝不醉。于是,我们先成了酒友,然后自然而然就成了蜜友。一来二去,我对这位师傅和他的十几万只据说是从意大利引进的蜜蜂产生了浓厚的兴趣。”

“师傅见我有养蜂蜂,就问我家住哪里,我说在陕南。师傅说,陕南很适合养本地蜜蜂,即中华蜂,它虽然产蜜量不及意蜂(意大利蜂。笔者注),但它适应性强,少生病,非常适合初学者的人。渐渐地,跟师傅耳濡目染,我了解了蜂王、雄蜂、工蜂的习性和分工。现在我已经能熟练地收集由蜂王领着“走出”了的蜜蜂群,掌控蜂王浆的剂量来培养出蜂王的数量,给发小俨然成了养蜂专家了。”

真是士别三日当刮目相看,我的发小果然是养蜂专家了。发小指着放置在梯田中的蜂桶叫我,只见木制蜂箱,摆放如一字长蛇;箱中的蜜蜂,进出忙碌;空中蜜蜂,嗡嗡穿梭。发小自豪地说:“这些蜜蜂,都是我亲自给它们培养蜂王,然后采用‘分封制’,公平地给它们‘分家’而‘分’出来的——春夏不足5个月里就产蜜200多斤!”

发小打开蜂箱盖,从中抽出一个“巢脾”,给我介绍说:“这就是蜂房,是蜜蜂所建的巢穴。”然后指着大六角形的巢脾说:“这是培育雄蜂用的。”指着小六角形的说:“这是培育工蜂用的。”指着形状似下垂花生模样的巢穴说:“这个就是培育蜂王用的,叫‘王台’——这是一箱蜜蜂中蜂王居住的一个‘巢脾’,其余几张巢脾是没有蜂王的!”

他小心翼翼地托起一张巢脾对我说:“你别看这小小的巢脾,它上面的部门机关却众多,成千上万的蜂巢里除了蜜蜂之外,还有它们的幼虫,并储存蜂蜜和花粉——为了节省出蜜蜂筑巢起基约15天左右的时间,现在可采用蜂蜡运用人工帮蜜蜂提前建好‘地基’,并把它镶嵌在巢脾之中。这样,蜜蜂们就直接在地基上筑巢了,省出了蜜蜂们建蜂房地基的时间。”

“蜜蜂酿的蜜都装在巢脾的上半部分正六角形的巢穴之中,酿成蜜了的就封盖,封盖了的叫‘成熟蜜’,颜色金黄;未酿好的还是半成品的蜜,则没有封盖,还要继续酝酿,这样的蜜称‘水蜜’,水分重,虽然搬秤(方言,分量重。笔者注),但是质量差。”

“在一个花季结束后,比如油菜花开了,这时节的蜜主要是‘菜花蜜’,这时,打开蜂箱,抽出巢脾观察。哎呀!上半部分的巢穴都封盖了,满‘房’尽带黄金甲,这样就要割蜜了。用割蜜刀将巢脾的这一部分割下放在‘摇蜜机’里摇,金黄的蜜汁经过过滤,格外纯净甜美。”

“我割下的200多斤的蜂蜜,起初无人问津!我对来这里游玩的人说,家有纯天然产的蜜,没有任何添加。别人一听到‘添加’字眼,厌恶之情油然而生,游人更加不相信我的话。无奈,我拉着游人去参观我的养蜂园。游人半信半疑地说买半斤回去先尝尝再说……“没过几天,不相信我蜂蜜的游人又驾车上门来买了,整十斤十斤地拿,后来的人没有买了的。我心里想,他们肯定是把上回的蜂蜜拿去化验了。结果令人意外,是他们家里的小孩子喝了以后说,这蜂蜜比以往买的蜂蜜更有花香蜜。”

“200斤蜂蜜卖了10000多元。这几天不断有人打电话问我还有蜂蜜没有,我说没有了,等到阴历八月十五前还能割一茬蜂蜜,到那时让他们亲眼见识我怎样割蜜——这次割蜜,每张巢脾只能割一点点下来,要留下足够的蜂蜜让蜜蜂有过冬的粮食……”

“蜜蜂平时不吃封了盖的成熟蜜吗?我好奇地问。”

“蜜蜂们平时都很勤俭节约,不到万不得已是不会去吸食‘蜜糖罐’里的蜂蜜的,平时它们主要吃一些花粉花蜜。”

“正当我的蜂蜜不够卖的时候,有一个人对我说,你的蜂蜜不够卖,为啥不去蜂蜜贩子的手上购一批蜂蜜充充充,以填补自己的产量不足?”

“我对他说,这万万使不得,很多好吃好喝的都是这样整‘日塌’(方言,糟糕透顶。笔者注)的,我们吃的东西,还是原来的那个东西吗?我们喝的果汁,还是那个果子的‘汁’水吗?还是叫‘昧良心’?这样做就是!骗得过人们对‘喝’意识上的迟钝,但骗不过小孩子敏感的舌头……”

发小说罢,指着蜂箱的门让我看,我也没有看出什么名堂。他说:“这些身体褐色的蜜蜂是雄蜂,他们交配以后不采蜜、不酿蜜,却会享受蜜、消耗蜜——它们此时正被蜂王和工蜂们驱赶到巢门外——蜜蜂家族的‘家风’是勤劳,那些好吃懒做者终被淘汰!”

走进老曾的蒸面小店

吴峰

汉江孕育了幸福安康,而令“舌尖上安康”声名鹊起的便是安康小吃。天南地北安康人“三天不吃酸,走路打颤颤”,酸菜面是安康花样翻新小吃中一绝,而更令安康人和外地游客难以忘怀的就是遍布安康大街小巷的早点——风味独特的蒸面。

在众多安康蒸面店中,位于巴山西路的名牌老店“李家蒸面”堪称安康蒸面精品。由正宗安康人老曾经营的这家小店,虽然是一个不起眼的小店,但每天前来吃蒸面的老顾客、新顾客、外地慕名而来的游客都络绎不绝,常常是人多店满,有时还得在店外排起长队,就为了品尝老曾的蒸面。顾客说:“咱就好这味,老曾蒸面劲道,豆芽嫩,辣子香,色味俱全。”

忙里偷闲时老曾则悄悄地告诉我:“媳娃姓李,所以称为‘李家蒸面’,我是乐意给她打打工呢。虽然我每天早上四点就起床,和面打浆、调配料。因为蒸面做工要精细,人工火工都要到位,工序制作中来得不得半点虚假,更偷不得懒,顾客舌尖品尝着。谁家蒸面好,一经品尝一重二楚,回头就一传十,十传百,顾客口碑最重要。开店良心最重要,虽然我也很累,但顾客吃的香我就快乐。”

这就是老曾店小红火、蒸面走俏火爆的秘诀。朋友,以后若来安康,一定别错过过机会,去巴山西路公路小区对面“李家蒸面”啜一碗,和老曾这个过交朋友、性情中的安康汉子喝口小酒,听老曾给你编安康风土人情,保你余味未尽,幸福满满……