

# 建水县羊奶菜酱菜传统制作技艺调查<sup>1</sup>

李红, 秦莹, 袁小明

(云南农业大学, 云南 昆明 650201)

**【摘要】**: 羊奶菜酱菜是云南省红河州建水县当地居民饮食中必不可少的传统酱菜之一, 其手工制作技艺至今仍在现有生活中保存完整。但是, 在现有文献中, 关于羊奶菜酱菜制作技艺的记录很少, 加之速食文化的兴起, 都阻碍了对当地特有酱菜的保护和传承。通过实地调查, 以图片和文字的形式对云南建水县羊奶菜酱菜传统手工制作技艺进行记录, 以便对其进行更好的传承和开发利用。

**【关键词】**: 羊奶菜酱菜; 传统制作技艺; 传承与保护

**【中图分类号】**: S377      **【文献标识码】**: A

羊奶菜, 又称羊乃菜, 是将羊奶菜去茎, 捣碎叶和果实, 放入各种作料拌均匀后进行腌制的一种可食用酱菜, 常用于拌稀饭、做扣肉配菜。时至今日, 建水县一直沿着食用羊奶菜酱菜这一饮食习俗。但随着速食文化的兴起, 使得很多传统手工食品逐渐淡出人们的视线, 这其中就包括羊奶菜酱菜。如今的羊奶菜酱菜只有一部分年长的人在做, 而年轻人为了图方便选择在商店买包装好的速食酱菜, 从而使这种传统酱菜手工制作技艺的存留遭受巨大的挑战。笔者通过对云南建水县酱菜制作技艺进行实地考察, 希冀以图片和文字的形式对羊奶菜传统制作技艺做一些记录, 以期有助于补充现有文献资料对其具体制作技艺记载的不足。

## 1、建水县羊奶菜酱菜传统制作技艺调查

通过实地调研与翻阅文献可获知, 云南省建水县自然条件优越, 蔬菜品种繁多, 各族人民早就有制作酱菜的习惯。由于运输的发展, 南北流通, 建水人不断吸取南北方制作酱菜的方法, 并且根据当地的自然环境、风俗习惯、民族特点, 逐步加以改进, 从而形成了现今的独特风味。建水酱菜花色品种很多, 具有鲜、甜、脆、辣四个特点。根据现有文献的查询, 我们很难找到羊奶菜酱菜的传统制作技艺的相关记载, 以致人们对于这一制作技艺的发展现状和具体制作流程缺乏足够的了解, 加之年轻人鉴于生活节奏的原因, 越来越多的人为图方便而放弃了对酱菜的制作, 这项制作技艺很可能会被人们所遗忘或者随着时间的推移而悄然消亡。基于此, 2016年4月15日, 笔者前往云南省红河州建水县对制作羊奶菜酱菜这一传统手工制作技艺进行了实地调查, 不仅为弥补现存文献资料对这一制作技艺记载的缺失有着重要作用, 而且也是对这一项手工制作技艺的保护和传承。

### 1.1 羊奶菜酱菜制作技艺具体流程

采摘——清洗——捣碎——加稀饭——装罐

第一步: 采摘。春夏之际正是羊奶菜长得格外茂盛的季节, 由于进入了雨季, 羊奶菜的长势便到了一发不可收拾的态势。

<sup>1</sup>[作者简介]: 李红(1992-), 女, 河北秦皇岛人, 硕士研究生, 研究方向: 科学技术史; 袁小明(1986-), 男, 河北秦皇岛人, 硕士研究生, 研究方向: 英美文学。

[通讯作者]: 秦莹(1968-), 女, 湖南株洲人, 教授, 博士, 研究方向: 民族学与科学技术史。

待羊奶菜长至 1.5 米左右即成熟期后方可采摘。采摘时将羊奶菜连根拔起或者用镰刀割断，收集一定数量后，戴好手套，将茎上的叶子撸下，也可捎带嫩果。

第二步：清洗。将羊奶菜的叶子和嫩果放入盆中，冲洗掉其上的尘土和杂物，保持清洁。

第三步：捣碎。将羊奶菜的叶子和果实舂碎，其中，果实也可保留完好只舂碎其叶。此举是为了羊奶菜和其佐料可充分混合，将佐料的味道更好的融入其中。

第四步：拌酱。将捣碎好的羊奶菜和果实倒入到直径近 40cm 的塑料盆中，以待拌酱。用石臼将小米辣或者黑辣椒、花椒、八角捣成粉末状，并将粉末倒入到塑料盆中，同时加入盐巴、红糖和小锅酒。最后带好塑料手套，将菜和佐料一起在盆中拌匀。由于每家每户每次所做酱菜份量不同，所以佐料的多少依据羊奶菜原料的多少和个人口味的不同加入的佐料含量也不同，但佐料品种都为以上所列出。

第五步：加稀饭。羊奶菜酱菜的制作不同于其他酱菜制作做法的原因就在于其加入了稀饭。将煮好的稀饭放凉，用勺子摇出少部分加入到已办好酱的羊奶菜中，其目的就是便于羊奶菜发酵。由于羊奶菜叶中含水量较少，所以要人为的适量的加入水分，保证其能顺利发酵。

第六步：装罐。取出土罐，在土罐中倒入少量白酒，并摇动土罐让土罐内壁上均匀的沾满白酒，以起到对土罐内壁的消毒作用，且白酒不用再次倒出，留在土罐内，利于羊奶菜的发酵。将拌好的酱菜放入土罐内，并且保持酱菜距土罐口 10~15cm 处，不要全部填满，有益于与氧气的充分接触，便于发酵。最后将盖子盖好，一周后在盖子口与土罐处加少量水用于密封接口，使羊奶菜在土罐内完全发酵。腌制一个月后方可食用。

## 1.2 使用工具

塑料盆：主要用于对羊奶菜和佐料之间的搅拌。

一次性塑料手套：用于搅拌，安全、卫生。

石臼：用于敲打、碾碎羊奶菜叶子及各种佐料。

土罐：用于盛放酱菜，其透气性好，利于发酵。

簸箕：用于晾晒。

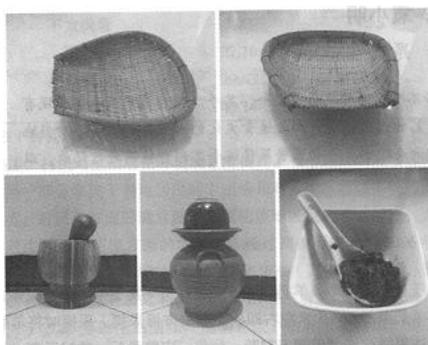


图 1 羊奶菜酱制作工具

## 2、建水县羊奶菜酱菜与东北腌菜的异同

酱菜又称腌菜、咸菜，在全国食用范围广泛，但由于南北的地理位置、气候条件的不同，酱菜在具体制作技艺上也存在一定的差异。建水羊奶菜酱菜的制作技艺是云南酱菜制作方法的代表，而酸菜则是东北地区腌菜的典型代表。首先，在制作工具方面，二者已显现出不同。建水羊奶菜酱菜主要使用石臼和石杵将羊奶菜叶子和若干佐料捣碎，而东北地区的酸菜则是将整颗白菜浸泡在土缸中，并用大石块压住整缸白菜，没有任何捣碎或者研磨的工序。其次，二者保鲜周期大有不同。而对于周期不同的其原因来源于二者做法的不同。在云南很多酱菜的制作步骤是要将酱菜的原料晒成半干再将其捣碎拌料，这样做出来的酱菜一般保质期在一到两年，但对于东北地区的酸菜，并不用将原料晒成半干状，而且在腌制的过程中，土缸内的水要没过白菜，这也就导致了东北地区的酸菜保质期只在三到四个月内，且保存温度不宜过高。

由此可见，二者虽同为腌菜，但因地理环境与饮食文化的不同使其在具体制作技艺方面存在一定差异。

## 3、建水酱菜传统制作工艺的传承与保护存在的问题

通过实地调查发现，虽然在云南建水县酱菜这一传统手工艺保存仍较为完整，且无论是在饭店还是寻常百姓家都可见到，但通过对建水当地饭店张老板和土生土长建水居民姜阿姨的讲述，由于现在社会发展的原因，使得酱菜制作这项传统手工艺正在悄无声息的消失在人们的视野中。具体原因可归纳为以下几个方面：一是越来越多的年轻人对祖辈沿袭下来的传统手工制作技艺并不感兴趣。出于经济与时间的考量，很大部分的年轻人选择买超市或小贩已腌制好的酱菜，不仅可挑选的样式多还可省去腌制的时间和精力，致使能够熟练掌握这一传统手工制作技艺的年轻人所剩不多。正例如张老板所述，“你看我开饭店，但我的女儿对这个（酱菜）不懂，教她也不愿意学，宁可去买腌好的。”同样，姜阿姨也这样说过，“你看我女儿女婿在昆明，他们天天在外面吃饭，要么叫外卖，我去的（昆明）那几天家里什么也没有，更别说这些菜（酱菜），不吃怎么会做。我在他们家里给做了一些，他们也都只是吃一点要么不吃，都是我在吃，每天俩人忙的都不可能做。现在都只是我们这些闲人在做。”二是在商品经济的作用下，越来越多包装精美成批量机器生产的酱菜开始悄无声息的人侵市场，逐渐代替了传统手工制作技艺，促使这一传统手工艺的原生态发生了较大变化，即失去了这一传统制作工艺流程的完整性和核心技艺的真实性。由于独立包装，品种偏多，再加之节省腌制的时间和精力，这种速食酱菜在年轻群体中广受欢迎，这也直接促进了机械化生产的酱菜。三是由于人们不仅满足了温饱，在小康的发展道路上也越走越宽越走越好，使得人们不再单单满足吃饱穿暖的层面，而是开始注重营养平衡与健康保健。面对历史悠久却越来越饱受争议的传统手工酱菜，年轻群体开始放弃食用这一传统食品，反而是老一辈人仍在坚持食用。失去了年轻群体的有力支持，酱菜的受欢迎度也在持续下降，而这对于传统手工艺也给予了不小的打击。至于酱菜中是否含有大量的亚硝酸盐或者其他有害物质，又或者具体哪类酱菜中含有有害物质，酱菜腌制到哪一过程中会有有害物质的滋生，并没有进行严格的分类或者给出明确的研究报告。

基于上述原因，笔者认为，相关研究的学者们应注意用文字、图片、录像、口述等手段加强对建水羊奶菜酱菜及其他酱菜传统手工技艺进行记录和保存，转化成“有形”文化遗产。不仅如此，有关部门应对各类酱菜进行检测，找出酱菜中有益成分与有害成分，做到为中国传统手工酱菜“正名”。最后，在“正名”之后的基础上还应加强对制作技艺传承人的保护，加大宣传这一传统手工制作技艺的宣传力度，争取得到国家及社会多方面的重视和保护。

### [参考文献]

- [1]昆明市蔬菜公司. 云南酱菜[M]. 云南：云南人民出版社，1982： 1-7.
- [2]瑞 雅. 凉菜好吃不停筷[M]. 北京：中国人口出版社，2014： 03-04.