

DOI: 10.3969/j.issn.1004-390X(s).201905053

湖南宝庆猪血丸子制作工艺及其保护研究

戴孟津, 韩宜珊, 冯秀娟

(云南农业大学 马克思主义学院, 云南昆明 650021)

摘要: 湖南省邵阳市旧称宝庆府, 故邵阳猪血丸子历史上称为宝庆猪血丸子。宝庆猪血丸子是邵阳有名的小吃, 有着悠久的历史。猪血丸子蕴涵了丰厚的文化底蕴与别具一格的工艺传统, 其在打磨豆子、配浆、制作丸子等每道工序上都有其独特的风格和技艺, 因此对宝庆猪血丸子的传统制作工艺进行研究, 有助于民族文化多样性遗产的传承、保护与发展。

关键词: 猪血丸子; 宝庆猪血丸子; 制作工艺

中图分类号: K 892.25 文献标识码: A 文章编号: 1004-390X(2020)01-0144-05

The Processing Technology and Protection of Baoqing Pig Blood Pills in Hunan

DAI Mengjin, HAN Yishan, FENG Xiujuan

(College of Marxism, Yunnan Agricultural University, Kunming 650021, China)

Abstract: Shaoyang city in Hunan Province was formerly called Baoqing Mansion, so Shaoyang Pig Blood Pills was historically called Baoqing Pig Blood Pills. Baoqing Pig Blood Pills is a famous snack in Shaoyang with a long history. Pig blood pills contain rich cultural connotations and unique craft traditions. They have their own unique style and skills in grinding beans, mixing pulp, making pills and other processes. Therefore, the study on the traditional manufacturing technology of Baoqing pig blood pills will contribute to the inheritance, protection and development of the national cultural diversity heritage.

Keywords: pig blood ball; Baoqing pig blood ball; production process

邵阳, 是一座具有两千五百多年历史的古城。早在新石器时期就有先民栖息屯居。春秋末期楚国大夫白善在此筑城, 称白公城。秦统一全国, 分天下为 36 郡, 邵阳属长沙郡, 东汉末属零陵郡。三国时(公元 226 年)分零陵郡北部为昭陵郡。晋武帝太康元年(公元 280), 改昭陵为邵陵。唐贞观十年(公元 636), 称为邵州。南宋 1225 年, 邵州升为宝庆府。宝庆府这一称谓一直延续到清朝灭亡, 有 800 多年历史, 邵阳的行政隶属关系没有发生过变化。在民国 2 年(1913 年)废宝庆府, 设为宝庆县, 后来又称邵阳县。在新

中国成立以后, 才改为邵阳市。猪血丸子在当地历史悠久, 但在康熙年间才正式命名为“宝庆猪血丸子”, 俗称“血粑”“豆腐丸子”“圆子”, 被誉为湘菜中的“黑珍珠”。

一、猪血丸子的相关历史传说

宋朝时期, 邵阳称为邵州, 当地有一户孤儿寡母, 母亲把孩子送到寺庙与和尚一起习武, 看着儿子在寺庙吃素而日渐消瘦, 母亲便想出了一个法子。将猪血加到水豆腐中, 再把豆腐捏成球状, 熏干后成黑糊糊的东西。儿子和和尚们都觉

收稿日期: 2019-06-11

修回日期: 2019-07-16

网络出版日期: 2019-12-06

作者简介: 戴孟津(1994—), 女, 湖南邵阳人, 硕士研究生, 主要从事中国科学技术史研究。

网络出版地址: <http://kns.cnki.net/kcms/detail/53.1044.S.20191206.1501.010.html>

得其口味俱佳。后来,儿子下山考取状元后,这位善良的母亲才说出了真相,她做的黑糊糊的团子不单是水豆腐,还加了猪血。但是也没有人去责备这位善良的母亲了。后来,邵阳人各家各户做这种黑糊糊的团子,给它取个名字叫“血粑”,就这样,一碗传统的猪血丸子就一代一代地传下来。

北宋时期,杨排风为了杨六郎能在狱中吃上饭,用植物混合糯米蒸煮成的饭,其颜色黑如炭,而这黑乎乎的外表就是血豆腐。黑乎乎的颜色狱卒们都不敢尝,这才使得米饭送到六郎手中。1127年,曹成率匪攻打武冈军队,抗金名将杨六郎的玄孙杨再兴率族人抗曹,因行军粮食储存携带不便,故而崀山当地老百姓发明了赖以保存的“猪血丸子”支援军队抗曹,已有千年的历史。

明代时期,朱元璋第十八子朱岷王的封地在现今的湖南邵阳武冈地区。朱岷王作威作福,老百姓不得安宁。老百姓们为了对他进行报复,常用猪血、猪肥肉、豆腐制成猪血丸子,把猪血丸子比喻为朱岷王,借此来发泄不满。久而久之,这道菜流传甚广。数百年来,人们对朱岷王的残忍暴力渐渐遗忘,但“猪血丸子”这种美味佳肴却在民间流传下来,其制作工艺也越来越讲究。

清朝康熙年间,相传宝庆五台庵寺院办斋席给各地来庵云游僧人旅途食用,起源制作猪血丸子的,后扩及到民间,在民间历代相传^[1]。民间传说:邵阳的普通老百姓外出为了给家里贴补家用,要出远门的汉子在外出的路上没什么吃的可带,邵阳媳妇会把制作的猪血丸子放在竹器皿里,在阳光下晒一两天后拿去土灶上用火熏干,用水煮熟即可食用,外出的人可以带在路上充饥。这种现象一直持续至今。

大量的历史传说不难看出宝庆猪血丸子在邵阳地区的影响,更能证实猪血丸子历史悠久,是邵阳的当地特色传统食物。猪血丸子历史长达千年之久,但是史料记载寥寥无几,而猪血丸子能一直流传至今,这和猪血丸子的传统制作工艺和其蕴含的历史情怀是分不开的。因此对宝庆猪血丸子的传统制作工艺进行研究,有助于猪血丸子的传承、保护与发展。

二、猪血丸子的传统制作工艺

宝庆猪血丸子制作原料以豆腐为主,把黄豆

制成豆腐的工艺与中国其他地区相似,豆腐配上猪血和猪肉,经过熏烤即成。猪血丸子从制作到食用至少需要两周的时间,其风味独特。在当地的制作工艺极为考究,要经过选料、浸泡、磨浆、滤浆、煮浆、点浆、养浆、破浆浇制、成型、切块、混合、揉整、熏烤等工序制作完成,期间凝结了制作人的心血,透出浓浓的烟火(熏烤后的腊味)气息,自然赋予了猪血丸子不同于一般工艺的含义。

(一) 宝庆猪血丸子制作的基本要素

猪血丸子的原料:黄豆、猪血、猪肉、石膏粉(硫酸钙,对蛋白质有凝固作用)、水。

猪血丸子制作的器具:竹匾、圆簸箕、有孔筛子、桶、烧水的大锅、水勺、木制豆腐模型框、包布。

(二) 宝庆猪血丸子的制作工艺

1. 选黄豆

用上好的黄豆,要求豆粒大而整齐,不含杂质,无霉变,特别强调用新豆,因为储藏久了的黄豆易变质,用陈黄豆会影响猪血丸子的风味。黄豆的量一般是根据家庭需要而定。

2. 浸黄豆

将选好的原料放到事先洗净的水桶中,加入清水浸泡。要求水高出黄豆面2~3 cm。在浸黄豆期间,要经常检查是否渗漏水 and 黄豆高出水面等情况,如有,应及时采取措施和不加水。其目的是使黄豆中的蛋白质外膜变软,在研磨时就能被充分磨碎,使蛋白质能够研磨出来。浸泡时间为5~8 h,时间差不多的时候,会闻到大豆浸泡后的气味。

3. 磨浆

以前机器还不盛行的时候,老一辈的人都是使用石磨进行手工磨浆,研磨的时候,一边推磨,一边放豆子,一边加水。随着科学技术的发展,都时兴机器磨浆,它是先加水,后开机器,然后再上料。上料的时候,必须控制好上料速度。加水是为了在磨内起到润滑作用,防止磨盘发热,这样也可以使豆子磨得更细腻。两种工艺,从经济上来说,机器磨浆省时省力,传统工艺费时费力;而在口感上,有的人认为传统工艺味道更好,带有一种乡情的味道,有的则认为二者无差异。

4. 滤浆

考虑到磨出浆的量不足且浆的浓度高,一般

会在浆内加沸水, 这样可以使豆腐的产量增多, 也可以在滤浆的时候使得滤液更易从滤布中流出。所以先烧好一锅沸水, 然后把煮沸的水一勺一勺舀入磨好的浆内, 同时还需搅拌, 使沸水与豆浆会和均匀。这样可以使浆被开水烫熟, 除去大豆蛋白质的异味(豆腥味), 并消灭豆浆中的有害细菌, 烧煮加热的温度一般以 98~100℃ 为宜。

然后, 过滤豆浆一般选用滤孔密度适中的细布或滤孔密度紧密的纱布做滤网(邵阳农家一般使用的是麻布袋), 把滤架子固定在大锅的上方边缘, 然后一个人把滤网拉着置放在滤架子上, 这样另外一个人在倒浆的时候, 豆浆就顺势而下, 通过滤网流入大锅中。接下来的就会把滤网扎紧, 然后把滤网摁在滤架上, 使劲的把浆滤出来, 直到滤不出浆来则可, 滤干净后, 把粘在滤网上的豆渣和杂质清理干净。麻布袋内剩下的则是豆腐渣(可以食用, 一般喂养家畜), 然后盖锅盖烧煮。

5. 煮浆

邵阳地区普通人家一般采用的是土灶铁锅煮浆, 一般土灶煮浆使用的燃料主要有柴草、煤炭、牲畜粪便进行煮浆。煮的时间视火势而定, 这一步火势不宜太大, 煮浆大概 15~20 min, 就可以舀入大桶中进行点浆。火太大则会使浆变糊, 往往煮好后把豆浆舀出锅底会有一层棕黄色锅巴, 则要用铁铲把粘在锅底的锅巴铲掉, 用竹刷或者清洁球清洗干净。

6. 点脑(也叫点浆)

把煮好的浆倒入加了石膏粉的桶内, 通过石膏粉起到凝固的作用, 所以要使豆浆中的蛋白质凝固, 必须加热和加凝固剂。

这种凝固现象, 在生物化学上叫作盐析作用, 而添加的盐卤称为盐析剂。在这一过程中, 豆腐中的卤水($MgCl_2$)和石膏($CaSO_4$)还有浆水(乳酸)三种电解质在水里形成小颗粒, 正负离子的水化作用破坏了蛋白质的水膜, 以致蛋白质没有足够的水来溶解, 溶解度便降低, 则颗粒相互凝聚成沉淀, 形成了豆腐花。石膏粉的量根据浆而定, 这一步只有通过不断的摸索和体验才能掌握此中窍门。

有些农家人在长期的实践中总结出这样的经验: 浆稠点不老, 浆稀点不嫩。这表明点浆的浓度与豆腐质量有关联, 如果浆的表面有大量的泡

沫, 则表明豆腐点老了, 反之, 一般少量泡沫则视为正常。

7. 养脑

点浆完成并不意味着就完成了大豆蛋白质的最终凝固。从表面上看, 豆腐脑似已成型, 蛋白质已经凝固, 但豆腐脑其实并没有完全凝固好, 蛋白质的网状结构尚不牢固, 也就是说豆腐脑尚没有韧性。所以, 一定要养脑, 也就是让豆腐脑静置一段时间。养脑时用桶盖把大水桶盖住, 防止散热过快降低凝固的效果。养脑一般以 15~20 min 比较适合。

8. 破脑浇制

破脑: 养脑完成以后需进行豆腐浇制, 这时不能急着往外舀脑, 而是先打破豆腐脑严密的组织结构, 让包裹在蛋白质周围的黄浆水流出来。方法是用筷子划田字格一样划动, 也可以用水勺把表层 2 cm 以内的豆腐脑刮到一边, 然后再用水勺深挖到 10 cm 以下的位置, 连续挖 3~4 勺, 让黄浆水自然流出来, 过 2~3 min 就可以浇制了。

浇制: 把包布铺好在豆腐模型框内, 铺好包布以后, 把破脑后的豆腐脑舀到包布内, 在舀的过程中要以防豆腐脑从包布的接缝处溢出。包布一般选择纯棉和空隙大的布料, 这样有利于沥水。

9. 压榨

压榨成型这一阶段, 首先把沥水板平稳地放在支架上, 再把木压板置于包布上, 使压板与豆腐模型框契合即可。

10. 撤包

撤包, 就是把成型的豆腐从模型框中撤离。一般是直接把豆腐模型框拆开即可。在拆板的时候要注意以防损坏豆腐。

11. 原料准备

准备好已制作好的豆腐, 把豆腐倒入大锅内或者大盆内揉开揉散, 在揉散期间加入盐, 咸味可以在加盐的过程中品尝出来, 一般稍咸。

豆腐、猪血和猪肉的比例根据个人口感而定, 即猪肉可多可少、猪血可多可少, 根据不同比例可以做出不同口感不同风味的猪血丸子, 这样有利于食品多样化, 满足各种味蕾需求。猪血, 要求新鲜; 猪五花肉, 洗干净后, 把肉切碎, 切成小方块丁即可; 还会加入橘子皮、盐、五香粉、麻油、香油等(加入的原料都随自己口

味添加)。

12. 猪血丸子的制作

把碾碎的豆腐和猪肉、猪血或其他香料均匀搅拌在一起,然后双手抓一捧搅拌均匀的料,双手左右打圆做成丸子(当地称为猪血粑粑),丸子形状呈椭圆,大约10 cm左右厚。

13. 熏烤

在熏的铁笼筛子里放入松柏叶或者干稻草,把做好的猪血丸子放入筛内,筛子的边缘系上绳子,悬挂在土灶上,利用一日三餐的柴火产生的热量和烟雾加热、熏干丸子,一般经过两个星期时间就会熏烤完成,但是烟熏的时间越长,腊味就越浓。而且通过熏烤,排出其中的水分,新鲜的猪血丸子得到腊化,便于长期保存,还起到了杀菌的作用。

三、猪血丸子的制作时间

传统猪血丸子的制作在时间上也有所选择,即每年的腊月。第一,腊月进入过年季节,中国的过年有吃“杀猪饭”这一风俗,就会有新鲜的猪血、猪肉等原料,与豆腐混合制成其他成品,不易浪费;第二,腊月寒冷的季节做出来的豆制品便于长期摆放储存;第三,传统的农耕文化是秋收冬藏,入冬后,农民有足够的闲暇时间聚在一起忙年事。所以猪血丸子要待过年之际才开始制作,这样也可以供来年几个月的食物需求,这也正是其独特之处。

四、猪血丸子的寓意

颜色寓意:用一红一白鲜猪血和豆腐为主料做成的猪血丸子,寓示邵阳人做事明明白白,做人是非分明,红红火火。

形状寓意:猪血丸子形状呈椭圆形,寓意着团团圆圆。猪血丸子除了过年时期自家使用以外,邵阳当地人还会在拜年用来送给亲戚,还会给年后出行外出打工的人们打包出去给朋友们食用。这是每一个邵阳游子心中的乡愁,也是家里老人们给孩子们的一份思念。猪血丸子表达的是一家人圆圆满满,时时刻刻都有家的味道。

五、保护和振兴宝庆猪血丸子技术

中央电视台推出的美食纪录片《舌尖上的中国》中,对各地美食的制作工艺作了比较详细的

介绍,传统的食物制作工艺传承程度相对来说较好,但是由于当地传统工艺市场竞争等因素,部分传统工艺改变了原来的民族风格,丢掉了传统特色,使得很多传统技艺在传承上后继无人的尴尬境地^[2]。随着时代的发展,猪血丸子的制作工艺也在逐渐丧失传统特色和民族风俗。由于市场竞争的因素,邵阳当地工厂生产猪血丸子处于散、小、乱的状态,导致风味口感(比如选料料、制作工艺等都有别于传统工艺)有所变化,丢掉了传统的工艺做法和传统特色,使得猪血丸子传统技艺在传承上处于后继无人的尴尬境地。

目前,由于种种原因,宝庆猪血丸子在国内并无知名度,在湖南省内也并不普及,仅仅在邵阳地区有一定的影响。为此,笔者对猪血丸子的传承和开发提出如下思考:第一,宝庆猪血丸子制作技术历史悠久,说明它的生命力很顽强,根深蒂固;第二,它有便捷的材料来源,制作方便,其成本较低;第三,物美价廉的效果,不仅仅是邵阳人民喜欢的家常菜,也将逐步被美食爱好者所认可。

但传统的猪血丸子制作工艺科技含量低,特别是营销、市场竞争的问题还比较困难。所以笔者认为,今后的发展途径可以这样做:

(一) 申请非物质文化遗产保护专项,申请非物质文化遗产继承人,加大对猪血丸子的保护

宝庆猪血丸子在湖南有一定的位置,但是至今都没有申遗成功,这还是一大遗憾。笔者了解到猪血丸子的制作工艺只停留在老一辈人和20世纪70年代出生的妇女,年轻人对猪血丸子的制作是毫无头绪,所以笔者认为有必要对猪血丸子进行保护。笔者认为各级政府还应通过对传承人的资助扶持和宣传鼓励等手段,建立起科学合理的猪血丸子传统制作技艺的传承机制,不仅要制定政策,同时还需要加大资金投入。一方面给予传承人的物资奖励,另一方面也鼓励年轻人投入学习猪血丸子传统制作技艺。

(二) 立足于当地,把好质量这一关,在食材上下功夫^[3]

俗话说一方水土,一方人家。经常会听到:“邵阳隆回北面人做的猪血丸子味道很纯正”这种话语,可见食物的原料与制作很是至关重要。由于那些地区务农的人家多,所选用的食材都是自己种植的、土生土长的,所用的技艺也都是祖

传下来,并没有参加现代科学技术。这样制作出来的食物才是原始食材的味道,对原始食物的一种记忆味道。

(三) 对宝庆猪血丸子多渠道研究和宣传,提高其知名度

现在很多人认为猪血丸子属于腌制食品,是一种不健康的食品,不宜多食。其实传统制作技艺的猪血丸子有补血生血、抗癌解毒的效果。中医认为,猪血有滋阴润燥、益气补血、利肠通便作用,可以清除肠腔的沉渣浊垢,对尘埃健胃养肠功效及金属微粒等有害物质具有净化作用,可避免人体内积累毒素,是人体污物的清道夫^[4]。猪血含有人体所需的微量元素包括铬、钴、硅等稀有元素,极适于缺铁性贫血患者食用。“猪血中的钴,是防止人体内恶性肿瘤生长的重要微量元素,这在其他食物中是难以获得的”^[5]。腌制的过程中猪血丸子所产生的氨基酸的营养成分很高。所以在宣传猪血丸子的时候对其优缺点进行说明,可以提高其购买欲。

宝庆猪血丸子的制作工艺是邵阳当地特色的手工艺技术,是邵阳人民世代代日常生活的写照,它蕴含着丰富的民族文化,也传递着满满的乡情和乡愁。

[参考文献]

- [1] 中共邵阳地委宣传部.“宝庆猪血丸子” [A]//可爱的邵阳 [C].1984: 164.
- [2] 孟永立,蒋平.新农村建设中如何保护传统文化 [J].人民论坛,2017(4): 138. DOI: 10.3969/j.issn.1004-3381.2017.04.059.
- [3] 包艳杰.传统饮食制作工艺传承的现状与发展建议:以沙颍河流域邓城猪蹄为例 [J].濮阳职业技术学院学报,2016,29(5): 157. DOI: 10.3969/j.issn.1672-9161.2016.05.048.
- [4] 柴瑞震.便秘中医食养方 [M].南昌:江西科学技术出版社,2014: 186.
- [5] 《吃豆腐防癌症》编委会.吃豆腐防癌症 [M].北京:中国轻工业出版社,2006: 96.

(责任编辑: 窦薇)

(上接第 135 页)

- [3] 王资,罗婕,苏海莎.高职院校技能文化的培育 [J].职教论坛,2016(8): 36. DOI: CNKI:SUN:ZJLT.0.2016-08-009.
- [4] 赵红深.论理论文化向技能文化的转换 [J].教育与职业,2012(27): 173.
- [5] 柯乐夷,冯旭芳.在技能文化培育中推进高职学生职业素养建设 [J].科教文汇,2013(6): 132. DOI: 10.3969/j.issn.1672-7894.2013.17.076.
- [6] 周建松.基于内涵发展的高职院校文化建设研究 [J].天津职业大学学报,2016(4): 3. DOI: 10.3969/j.issn.1008-8415.2016.04.001.
- [7] 骆潇,华欣欣.打造技能文化正当时 [J].职业,

2013(26): 20. DOI: 10.3969/j.issn.1009-9573.2013.26.015.

- [8] 何鹏.职业教育技能型人才与“工匠精神”培育探究 [J].中外企业家,2017(7): 204. DOI: 10.3969/j.issn.1000-8772.2017.07.110.
- [9] 罗建学,杨桂秀,万长江,等.基于现代学徒制的云南高职食品类人才(乳品方向)培养模式研究 [J].云南农业大学学报(社会科学),2019,13(1): 111. DOI: 10.3969/j.issn.1004-390X(s).2019.01.018.
- [10] 付守永.工匠精神:向价值员工进化 [M].北京:中华工商联合出版社,2015.

(责任编辑: 许敏)