

一、引言

(一)研究背景

作为一种在全球饮食文化里占据重要地位的调味品,辣椒酱有着悠久的历史并且广受欢迎。消费者特别喜爱它,因为它有着独特的风味与丰富的口感,能给各种各样的菜肴添加别样的魅力。在中国,数百年前就有辣椒酱的制作与食用记录了,各个地区都发展出带有自身特色的制作工艺与风味种类,像是四川的红油辣椒酱,还有湖南的剁椒酱以及贵州的糟辣椒等,这些辣椒酱既是地域特色的体现,也承载着传统工艺的内涵,它们于餐桌之上堪称美味调料。

辣椒酱生产随着食品工业的快速发展,逐渐迈向工业化与规模化。现代工业技术有助于提升生产速度,确保产品质量稳定,这能推动传统的辣椒酱制作朝着标准化方向发展。原平市的辣椒酱因原材料优良、风味独特而在市场上有其独特地位。原平市的辣椒酱在许多消费者看来,有着醇厚风味与浓郁的地方特色,这种特色能够激发人们对原平市美食的回忆与情感。于是,对原平市辣椒酱生产工艺加以深入探究,在传承与弘扬原平市饮食文化、满足消费者多元需求、提高辣椒酱产品质量等方面有着重要意义。

(二)研究目的与意义

原平市辣椒酱生产工艺得到了全面且系统的研究,在对其工艺流程、关键技术要点和风味形成机制加以分析的同时,也对比了原平市辣椒酱与其他地区辣椒酱的不同之处,这为原平市辣椒酱生产工艺的传承、创新和优化给予了科学依据。深入探究原平市辣椒酱生产工艺,对地方特色饮食文化的保护与弘扬有着积极意义,还能推动原平市美食产业向前发展。与此同时,还能给相关的企业与从业者提供借鉴,有助于开发出既留存原平市风味、又契合现代消费者健康、安全要求的辣椒酱产品,提高市场竞争能力,推动辣椒酱业的可持续发展。

二、原平市辣椒酱生产工艺概述

(一)原平市辣椒酱的定义与特点

原平市的一种酱类调味品,以本地天然新鲜辣椒为主要原料,L3线椒是当地辣椒的主要品种,按照本地传承的制作方法,历经多道工序加工而成。这种辣椒酱在制作时极少依靠化学添加剂,这样就能留存辣椒和其他原料的天然风味与营养成分,执行标准为GB/T20293-2006。

原平市的辣椒酱在风味特点上和其他地区生产的有所不同,独具特色。首先,它的味道浓郁、醇厚、层次丰富。原平市辣椒酱的独特风味源于其生产制作时丰富的原材料,这些原材料在炒制过程中会产生众多风味物质,从而让辣椒酱有独特的香气和醇厚的口感。其次,原平的孟平辣椒酱的辣度分布更自然。因为完全使用天然辣椒,并在制作时对辣度的调控主要依赖原料的挑选和比例调配,而非借助化学调味剂,所以辣度有一种柔和、持久和其他风味相协调的特性。另外,原平市的辣椒酱有着显著的地域风味,这种风味十分独特,以辣味浓郁、口感多样而闻名。

原平市辣椒酱的外观有其独特之处,其色泽往往是辣椒本身自然的鲜艳红色或者暗红色,质地比较细腻而均匀,稍微带点颗粒感,会给人一种质朴而又真实的视觉感受。在口味这一维度上,除了辣味和风味物质营造出的丰富味觉感受之外,还具备不错的口感饱满度和附着性,从而能够更好地黏附在食物表面,让食物的整体口感得以提升。

(二)原平市辣椒酱生产工艺的历史渊源

辣椒酱的制作历史颇为久远,它的源头能追溯到辣椒被引入中国之后。中南美洲热带地区为辣椒的原产地,它于明代传入中国。一开始,辣椒先是被当作观赏植物种植,而后人们渐渐察觉到它的食用价值,便开始把它用于烹饪以及酱料制作。在发展进程中,辣椒在中国各个地方广泛流行起来,其与当地饮食文化以及制作工艺相互交融,慢慢地催生出了极具特色的各种辣椒酱制作工艺,原平市辣椒酱亦是如此。

在古时候,辣椒酱多为家庭手工制作,是家庭日常饮食里的关键调味品。借助当地食材资源

源并依据口味喜好,人们持续探索并改良制作的方式,把辣椒和盐、蒜、姜、豆酱等其他材料巧妙组合,形成了多种多样的辣椒酱种类。这种制作方式在传承过程中,以口口相传、代代延续的形式,演变成当地特有的饮食文化瑰宝。在时代不断发展的进程中,现代工业化设备慢慢融入辣椒酱的制作当中,与传统技艺实现了融合。这样以来,不但能实现标准化生产,而且原平市辣椒酱那独特的风味与文化内涵也得以保留,进而受到了越来越多消费者的瞩目与喜爱。

三、原平市辣椒酱生产工艺流程

(一)原料选择

对于辣椒酱来说,辣椒是核心原料,而辣椒的品种、产地以及成熟度在很大程度上决定了辣椒酱的品质。辣椒的品种各有不同,在辣度、色泽、风味这些方面都有明显的区别。像小米辣这种辣椒,辣度十足,颜色亮丽,在制作辣味突出的辣椒酱时是常见的选择;线椒的辣度则处于中等水平,其肉质比较厚实,散发着浓郁的辣椒香气,多种风味的辣椒酱制作都适合选用它;果实较大的灯笼椒,辣度不高,有着丰厚的果肉,在调配辣度较为温和且重口感的辣椒酱时经常被用到。辣椒品种的选择要依据目标产品的风味定位进行恰当组合。

辣椒的产地也对品质有重要影响。各地不同的土壤、气候、光照等自然因素的区别,促使辣椒形成了独特的风味和品质特征。如贵州遵义的辣椒,当地特殊的喀斯特地貌、温和的气候和充足的光照条件,使得产出的辣椒色泽红亮、辣度适宜、香气浓厚,是制作高品质辣椒酱的上佳原料;二荆条辣椒生长于四川盆地独特的气候环境之中,它有着皮薄、肉厚、籽少的特征,辣味处于适中的程度,香气也很独特,这使得它成为四川红油辣椒酱的主要原料的其中一种。

在选择辣椒时,幸福感也是一个不容忽视的因素。通常而言,用来自制辣椒酱的辣椒以完全成熟的果实为宜。辣椒成熟时,颜色亮丽、果实充盈,所含糖分与风味物质较多,辣的程度也比较稳定。未熟的辣椒口味涩、辣度不够,味道不佳。如果辣椒过于成熟,就可能产生软烂、变质等状况,这会对辣椒酱的品质以及保存期限造成影响。在挑选辣椒时,辣椒的成熟度可从外观色泽、质地和果实饱满度等方面来判断。一般来说,辣椒若有着一致的色泽,表皮光滑还带有光泽,并且果实紧实又饱满,那这样的辣椒往往成熟度比较好。

制作原平市辣椒酱时,综合品种、产地和成熟度等多种因素,会选用忻州盆地高城乡所产的辣椒,高城乡可是华北辣椒第一乡,在全国都很有名气。高城乡所产辣椒的主要品种为线椒L3,其每年的种植面积达上百万亩。这种辣椒有着诸多优点,如表皮厚、色泽深红而艳丽、香味浓郁、辣度适宜、辣椒素和维生素C的含量丰富,并且所含水分极少、油分较多,这使得它便于储存与加工,是用于制作原平市辣椒酱非常好的原料。

原平市辣椒酱的制作除了用到辣椒之外,还会用到大蒜、生姜、食盐、干黄酱等原料。大蒜能够给辣椒酱增添浓厚的蒜香,让其风味变得更为醇厚,姜有着去腥、增香和提味的功效,并且能够对辣椒的部分火气予以中和。食盐除了调味之外,还具备抑制微生物生长的能力,从而延长辣椒酱的保质期;干黄酱能够为辣椒酱增添别样的酱香,并带来丰富的口感层次;像芝麻这类香料的添加,会给予辣椒酱独特又复杂的香气。在选择这些原材料时,也要注意质量。大蒜应选用饱满、无发芽、无腐烂的大蒜丁香;生姜应选择表皮光滑、没有病害且质地坚硬的;食用盐应选用纯度高、杂质少的精制盐;干黄酱得选取发酵良好、香味浓厚、无不良气味的优品质;香料应选择干燥、芳香、纯净、无霉菌的香料。

(二)原料预处理

1. 辣椒处理

辣椒采摘完毕之后,要先细致地进行筛选

工作,把病椒、虫蛀椒、烂椒和尚未成熟的辣椒都去除掉,以此来保证原料的品质。经过筛选后的辣椒,需用流动清水冲洗,从而将其表面的泥土、灰尘、杂质以及残留的农药等污染物去除。冲洗时需防止辣椒表皮受损,不然在后续加工时微生物可能侵入,对辣椒酱品质产生影响。洗过的辣椒必须排水。清洗完毕并沥干后,开展下一阶段的加工,那就是对辣椒进行切碎操作。在进行辣椒的切碎操作时,一般会将其切成大小较为均匀的碎块,这些碎块的大小在0.5厘米上下。在切碎辣椒的过程中,需留意设备的干净整洁,防止出现交叉污染的情况。

2. 其他原料处理

首先要把大蒜的外皮去掉,再将蒜瓣表面的那层薄膜剥除,接着用清水冲洗干净,最后把水分沥干。如果想要大蒜在辣椒酱里起到更好的效果,可以把大蒜切成大小均匀的蒜末,其大小通常控制在2-4毫米左右。生姜去皮洗净后切成厚度大概2-3毫米的姜片。在后续的制作环节里,姜片会被炒制,其目的在于让香味充分融入辣椒酱中。

3. 食盐

食盐能够直接使用,无需进行特殊的处理,不过要留意其使用量得按照配方精确地称量。干黄酱需适当添加少量清水并搅拌均匀,从而便于与其它原料混合。像芝麻这类香料可按需求碾碎或者磨粉,这样能加快其在辣椒酱里释放香气的速度。可以用小型磨床处理,按照配方规定,治疗妥当的香料要在合适的环节添加到辣椒酱的制作流程里。

(三)调味

为了让原平市辣椒酱风味更丰富,需要进行调味。调味过程中常用的调味品有白糖、味精等。往辣椒酱里加入白糖,能够让辣椒酱增添甜味,还能缓和辣椒的辣味,使辣椒酱的口感变得更加协调、适中。白糖含量在总辣椒酱的2%-10%之间。

味精可作为鲜味剂常被用于辣椒酱中,它能提升辣椒酱的鲜味。当味精用于辣椒酱时,其用量需控制在辣椒酱总量的0.1%-0.5%之间,若用量过大,可能会使鲜味过于突显,进而将辣椒酱自身的风味掩盖掉。

(四)炒制

1. 预热阶段
把菜籽油加热到230°C,这样能让其香味充分散发出来,然后冷却到115°C留作备用。

2. 炒制阶段

把分拣清洗完毕的辣椒放进115°C的菜籽油里,充分搅拌,直至辣椒完全浮于油面,这时将油温调整到110°C并保温2分钟,以防辣椒变黑,接着把调配好的花椒、八角等调料加进去搅拌均匀即可。

(五)高温罐装与自然防腐

在酱料炒制完毕且温度处于85°C-90°C时,要马上运用事先预热到80°C的活塞式灌装机来完成封瓶工作。玻璃瓶经121°C蒸汽灭菌15分钟,瓶盖采用PE+铝箔复合垫片,密封后瓶内氧气残留量≤1.5%。研究证实,辣椒酱中辣椒素(MIC=0.05%),大蒜素(MIC=0.03%)与酸性环境(pH3.8-4.2)协同作用,可完全抑制常见腐败菌生长(表1)。罐装后自然冷却。

表1

菌种	初始菌落数(CFU/g)	罐装后12个月
大肠杆菌	1.2×10 ⁴	未检出
金黄色葡萄球菌	8.5×10 ³	未检出
黑曲霉	5.3×10 ³	未检出

(六)包装

原始外观和现代需求的包装主要采用透明度较高的食品级玻璃瓶来包装,这种玻璃瓶在辣椒酱产品中应用广泛。为提高品牌的可识别性,地域文化元素被融入包装设计之中。标签上

呈现出天涯山等原平的地标图案,与手写体的品名相互搭配,散发出浓厚的乡土韵味。部分高端产品礼盒包装内部,装入辣椒制品和当地特色的花椒、陈醋,组成了“原平风味”组合,这既符合消费者多样化的需求,也有助于地方特产的推广。

四、与其他地区工艺对比分析

(一)工艺参数对比,见(表2)

(二)优势与差异解析

1. 风味独特性

原平市辣椒酱采用炒制工艺,在115°C高温下,辣椒素与萜类香气被快速释放,蒜、姜的辛辣与芳香成分得到激发,而且干黄酱发生“美拉德反应”,生成包括吡嗪类、醛类等在内的23种特征香气物质。与之相较,四川辣椒酱的工艺虽然可以借助高温熬制充分提取辣椒素,不过高温也造成了部分挥发性香气的流失;湖南剁椒经乳酸发酵形成的风味较为单一,以酸爽为主,在香气的复杂程度上有所欠缺。感官评价表明,在香气层次丰富度这一指标上,原平辣椒酱得分要明显高于四川和湖南的产品。

2. 自然防腐技术

原平工艺创新性地利用辣椒素(最低抑菌浓度0.05%),大蒜素(0.03%)的协同抑菌作用,结合高温罐装后的低氧环境(氧气残留量≤1.5%)与酸性条件(pH3.8-4.2),形成天然防腐体系。四川辣椒酱工艺要依靠0.1%添加量的苯甲酸钠等防腐剂,而湖南辣椒酱工艺得靠冷藏保存来抑制微生物滋生。原平辣椒酱的保质期在常温下能达到12个月,这比其他工艺产品的保质期要长得多。

3. 营养成分保留

原平炒制工艺会让部分热敏性营养成分(如维生素C保留率38%)有损失,不过在炒制的时候细胞壁会破裂,这使得辣椒红素(13.2mg/100g)、辣椒素(0.4%-0.6%)等脂溶性成分的生物利用率提高了40%。湖南剁椒发酵工艺能保留65%的维生素C,不过其亚硝酸盐含量(平均15mg/kg)需严格把控;四川工艺经高温熬制,抗氧化成分损失率达到70%。

五、现存问题与改进路径

(一)主要挑战

1. 品质稳定性不足

不同批次间辣椒素含量会因生产时火候控制存在误差而产生波动,“美拉德反应”的程度也不均衡,从而使得香气与辣度出现差异。

2. 生产效率瓶颈

单批次的炒制要持续4-6个小时,这使得日产能难以达到电商平台爆发式订单的需求。辣椒的种植对生产原料供应有着较大的影响,表2

对比维度	原平炒制型辣椒酱工艺	四川红油熬制型辣椒酱工艺	湖南剁椒腌制型辣椒酱工艺	贵州糟辣椒发酵型工艺
原料处理	新鲜线椒、蒜、姜切丁,保留完整颗粒	干辣椒粉碎成粗粉,姜蒜切末	鲜椒剁碎,去籽为主	鲜椒破碎,添加酒酿、食盐
核心工艺	高温炒制(230°C-115°C-90°C)	高温熬制(220°C-250°C)	低温腌制发酵(常温15-30天)	密封厌氧发酵(15°C-25°C,30-60天)
发酵方式	无发酵过程,依赖炒制熟化	少量微生物参与油脂萃取	乳酸菌主导自然发酵	酵母菌、乳酸菌协同发酵
关键辅料	干黄酱、芝麻、花生碎	豆瓣、菜籽油、花椒	食盐、白酒	甜酒酿、食盐
风味形成机制	美拉德反应、高温裂解	油脂萃取辣椒素与香气物质	乳酸发酵与蛋白质分解	酒精发酵与有机酸代谢
防腐方式	高温罐装+辣椒素等天然抑菌成分	防腐剂添加(苯甲酸钠)+低温贮藏	高盐抑菌+冷藏保存	酸性环境+酒精抑菌
生产周期	4-6小时(含罐装)	2-3小时	15-30天	30-60天
产品特性	香辣醇厚,颗粒感强,酱体干爽	色泽红亮,辣而不燥,油润感足	鲜辣酸爽,质地细腻	酸辣带酒香,质地黏稠

(作者单位:原平市市场监督管理局)

把握三点发展首发经济

隋书卿

党的二十届三中全会提出,积极推动首发展经济。各地可根据自身资源,与其他城市之间形成错位发展,探索差异化的首发展布局,打造具有鲜明地方特色的首发展经济。

二、注重适应性,把准首发展经济的发展方向

(一)首发展经济要与本土文化融合

首发展经济应与本土文化相融合,一方面提升首发展产品的独特性、标识性,增强其吸引力,另一方面也可以提升首发展城市的文化影响力和知名度。各地可鼓励首发展经济与本土文化深度融合,形成具有地方文化属性的首发展经济,满足消费者的差异化需求,为消费者提供新的文化体验,也能提升城市的话题度、促进城市文化的传播。

(二)首发展经济要与本地优势产业结合

要强化首发展经济与本地优势产业的结合,培育产业的“首发思维”,推动产业发展得更优更强。各地可鼓励特色产业、优势产业的新品首发展,包括本地首发展和异地首发展。另外,首发展首发展可与旅游业紧密结合,以便产生互促共进的叠加效应。例如,通过“文旅+首演”“文旅+首展”“文旅+首赛”“文旅+首店”等方式打造“流量密码”,推进首发展经济与文旅产业共同发展。还可对已有资源,如旧街区、商业综合体、废弃厂房等进行改造提升,打造首发地。

(三)首发展经济要与市场需求契合

首发展经济必须与消费群体的消费水平、消费倾向契合。首先要识别市场。可通过大数据把握本地消费者的消费水平、消费倾向、消费时间、核心需求等。同时,和旅游业联动发展,研究游客的构成及其消费倾向和潜在消费能力。其次,要顺应市场。要根据消费群体的具体情况,有针对性地选择首发展经济的发展方向、发展领域、发展层次,以及首发地、首发时间、首发形式等。最后,要引领市场。其他城市火爆但本地没有的首发、首秀、首展、首店中适合本地消费群体的可尝试引进,以便引领消费,给消费者以新的体验。

三、注重系统性,推进首发展经济的综合保障

中国式现代化进程中文化主体性的建构路径

张宏燕

习近平总书记在文化传承发展座谈会上指出:“任何文化要立得住、行得远,要有引领力、凝聚力、塑造力、辐射力,就必须有自己的主体性。”这标志着党对文化建设的规律性认识达到新高度。文化是人类文明的核心载体,是社会发展进程中逐步积淀形成的精神活动总和。主体性是有关自我身份的确立、认知与认同。文化主体性则是指文化主体的自我认知与文化认同表达,是中华文化的立场的坚守与文化上的主动选择,具有鲜明的思想特质和价值标示。

培育和巩固文化主体性,是时代赋予的文化使命。在强国建设与民族复兴伟业深入推进的关键时期,必须贯彻党的全面领导,增强文化引领力;释放“两个结合”效能,厚植文化凝聚力;坚持守正创新原则,提升文化塑造力;秉持开放包容理念,延展文化辐射力。以自信自立的历史主动精神,更好地担负起新的文化使命,建设文化强国。

一、贯彻党的全面领导,增强文化引领力

坚持