

广西壮族传统利用的食用色素植物

林 宁

(中央民族学院, 北京 100081)

The food pigments plants for traditional use by the Zhuang nationality in Guangxi Lin Ning (Central Ethnical Institute, Beijing, 100081), *J. Plant Resour. & Environ.* 1993, 2(3): 63~64

The Zhuang nationality in Guangxi have the tradition of using food pigments from plants. They collect many different kinds of plant as the sources of pigments in the various districts and different seasons. For example, they use the flowers of *Buddleja officinalis* or the rootstocks of *Curcuma domestica* for extracting yellow pigment and the leaves of *Liquidambar formosana* for black pigment. They also obtain violet and blue pigments by processing and extracting the tender leaves of *Peristrophe baphica*. By dipping the raw rice into the water solution of these extracts, the bright, fragrant and delicious coloured-rice foods can be made from different methods. It is significant to study further the constituents of these pigments and the developing value of these plants.

关键词 壮族; 食用色素植物

Key words Zhuang nationality; food pigment plants

广西壮族自治区位于我国南疆, 属亚热带区域, 地形地貌复杂多样, 植物资源极为丰富, 有高等植物约 280 多科, 1670 属, 6000 多种。壮族是广西最早居住的土著民族, 壮族人民长期在与自然斗争中, 用自己的智慧创造和发展了本民族的文化, 特别在利用天然色素方面, 有着极为丰富的经验, 形成了独特的民族风俗。因此发掘民间利用天然色素植物的种类和方法, 满足人们对于食品的多样化, 高档化要求是必需的。

一、壮族食用色素植物的种类和提取方法

壮族人民在节庆佳日, 家家户户都从植物中提取食用色素, 染制五色糯米饭、米花糖、糍粑等民族传统食品, 常见的色素植物见表 1。

表 1 广西壮族利用的食用色素植物

Tab 1 The food pigment plants used by Zhuang nationality in Guangxi

种类 Species	科 Family	壮名 Zhuang names	色素 Pigments	利用部位 Used parts
枫香树 <i>Liquidambar formosana</i> Hance	金缕梅科	Meilou	黑色	嫩茎叶
密蒙花 <i>Buddleja officinalis</i> Maxim.	马钱科	Waya	黄色	花蕾
姜黄 <i>Curcuma domestica</i> Valet.	姜科	Guoheng	黄色	鲜根茎
红蓝草 <i>Peristrophe baphica</i> (Spreng) Bremk.	爵床科	Meizhen	粉红色, 紫红色, 棕红色	嫩茎叶 (枝条)
鳢肠 <i>Eclipta prostrata</i> L.	菊科		黑色	茎叶
梔子 <i>Gardenia jasminoides</i> Ellis	茜草科		黄色	干燥果实
茜草 <i>Rubia cordifolia</i> L.	茜草科		红色	根
紫草 <i>Lithospermum erythrorhizon</i> Sieb. et Zucc.	紫草科		红色	根

壮族民间提取植物色素的方法简单易行,一般采用直接提取的方法:即采集有用的部位,水洗后凉干,搓散或捣碎,然后进行水煮,并边搅边挤压(有的新鲜材料不需水煮,可直接挤压),过滤去渣,便可获得所要色素液。

有些植物材料也可添加草木灰提取色素,如红蓝草中加入一定量的草木灰(约为红蓝草茎叶的三分之一)一起捣烂,水煮提取,可得到蓝色的食用色素液。单从红蓝草直接提取,由于提取的色素液浓度不同,可分别显出粉红色、紫红色及棕红色。

二、壮族传统染色食品的制作方法

壮族人民采用热水为溶剂的萃取法获得食用色素,不受任何有害物质污染,保持了色素的天然性。长期以来,壮族人民从植物中提到的红、黄、蓝、黑等色素液染色,制成五色食品,作为喜庆节日的贡品或待宾佳品,并馈赠亲友。其方法简单,用各种色素液分别浸泡糯米数小时,待米粒吸足色素液后,捞起沥水,即得到各种颜色米粒,未染色的为本色米粒,然后,分别放在蒸笼中蒸熟,以米粒熟透发亮为度,取出后在盘中拼摆成美丽图案或混合拌匀,即制成壮族的传统染色食品——五色糯米饭。由染色的米饭,也可做成其他品种食品。

三、讨 论

1. 壮族人民自古至今流传着利用植物天然色素进行食品染色,制作多种五色食品的习俗,他们不仅利用的色素植物种类多,而且积累了丰富的提取方法和染制食品的工艺,形成了一种独特的饮食文化,随着人民生活水平的不断提高,开发植物性天然色素具有重要的意义。

2. 必须在总结传统利用经验的基础上,进一步研究这些天然色素的化学成分和结构,进行必要的毒性试验,研究其提取工艺,为扩大应用范围提供科学依据。

3. 由于人口增加,山林遭到破坏,造成大量的植物资源流失,野生的色素植物资源远不能满足食品工业发展的需要,对于壮族人民已经引种家栽的植物,如红蓝草、密蒙花及枫香树等,应扩大栽种面积,以满足社会的需要。

参 考 文 献

- 1 国家民族委员会民族问题五种丛书编委会中国少数民族编写组. 1981; 中国少数民族, 人民出版社, 北京. 495~501页.
- 2 梁庭望. 1987; 壮族风俗志, 中央民族学院出版社, 北京. 24~61页.
- 3 黎 莹, 冯法德, 庄志强等. 1988; 广西传统食品, 中国食品出版社, 北京. 226~228页.
- 4 广西壮族自治区概况编写组. 1985; 广西壮族自治区概况, 广西出版社, 南宁. 25页.
- 5 广西计划经济委员会. 1985; 广西区情, 广西民族出版社, 南宁. 59页.

(责任编辑 盛国英)