

北疆美食地图·特稿



咸菜



酸饭



红薯

本报记者 王丰

无论何时打开餐桌的美味图鉴,酸饭总是稳稳占据一席之地。看似普通的食材,经简单烹制,却能化身下饭利器,吃的人无不感叹:酸爽筋道,一碗就让味觉“沦陷”。

乡间有时还用酸拌饭待客,不过在制作上比较讲究。先从酸饭中捞些干的放在碗里,再在上面撒些豆面,轻轻摇动,待滚动的米粒均匀地沾满了豆面,再将米粒与切碎的土豆、葱花用油炝一下,调和均匀即可食用。也有人往酸拌饭中加些腌酸菜,则是另一番口味。

酸饭的流行,与当地的生活环境有关。这里地处黄土高原与内蒙古高原的连接地,盛产糜米,糜米沤酸后味道特别醇香,人人爱吃。吃上酸饭顶着烈日劳动,不渴,也不上火。劳作了一天,身体觉得疲累的时候,一进家门就痛饮几勺酸米汤,浑身顿感清凉爽快。

作为内蒙古西部的地方美食,酸饭已经融进了人们的生活。俗语说:“早上酸粥中午糕,晚上焖饭上油炒。”就是说,人们早上吃酸粥,粥不稠不稀。吃时,有人喜欢在黄白米粒的酸饭上,抹些红辣椒面或红辣椒油,可口酸辣。当地人风趣地说:“辣椒抹粥,吃上挺兜。”

酸稀粥一般是在晚上吃,就是在酸粥的基础上多加些汤,饭比较稀。有时

在稀粥中加些土豆块或红薯块,做好后就着酸菜或咸菜吃。特别是在盛夏时节,人们一日三餐吃酸饭,真是神仙般的生活。

酸饭的制作工艺看似简单,可一般人很难把它做好。做酸饭一般要用酸浆做引子,方可发酵酸饭,酸浆的制作过程大致是:先把豆腐酸浆作为“酵料”放进酸罐中,然后把熬好的糜子汤舀进罐子。如果没有“酵料”,就直接把糜子汤舀进酸罐中,放在热炕上发酵一两天的时间,作为酸饭的“引子”。之后把淘洗干净的糜子倒进盛有“引子”的酸罐中,经过一晚上的发酵,甜糜子就摇身一变成为风味独特的酸饭了。

如今,在丰衣足食的今天,酸饭依旧得到了传承。鄂尔多斯的准格尔旗和呼和浩特的托克托县、清水河县等地,至今仍以此为家常美味。

酸饭:让味觉“沦陷”的美味



糜子

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强