

武宣红糟酸品

丝丝缠绕的乡愁味道

□ 陈冬梅 文图



不同种类的红糟酸品。

有人说,乡愁,是一种味道。这种味道不仅是味蕾上的美好记忆,更是灵魂深处对故土的无限眷恋。这是一种随着时光流逝,仍久久无法释去,无法忘却的味道。

在武宣县,接地气的特色美食很多。其中,红糟酸品是当地老百姓餐桌上必不可少且极具特色的传统美食。当地群众逢年过节、朋友聚会、家人团聚或接待宾客时,总会端上一碗红糟酸品或一盘红糟菜肴,似乎只有如此才能显出热闹和隆重。而对于远在他乡游子来说,红糟酸品则是舌尖上丝丝缠绕的乡愁。

红糟酸品用红糟腌制而成。在当地老百姓口中,“腌酸”即用红糟来腌红糟酸品的意思,“吃红糟酸”即吃用红糟腌制的嫩姜、辣椒、豆角、芥头、刀豆、菜梗等酸品,腌红糟酸品产生的红糟酸水还可以当作佐料,用来烹饪成红糟鱼、红糟猪大肠、红糟猪肚、红糟猪脚等美味菜肴。红糟酸品酸、甜、辣、香、脆兼而有之,色味香浓,酸爽可口;用红糟酸制作的菜肴更是色香味俱全,入口生津。

红糟的做法看似简单,实则讲究。制作红糟前需先泡“红糟本”,将干的“红糟本”放进容器加入酸米醋,待米醋变成红色即可。然后准备优质的大米,煮好一锅白米饭,并盛出冷却。随后,将泡好的“红糟本”和米醋倒到里面一起拌匀堆成堆,再用开水消毒过的布料盖到上面等待其自然发酵。12个小时后打开,此时米饭开始转为淡红色变成红糟,并散发出淡淡的红糟香味。接着,把转红的红糟打开散热,用清水洗一次,捞起来晾干水分后堆成堆进行再次发酵。红糟的制作需经过“三洗三晾三发酵”,耗时3天左右,且每次清洗完,其颜色会变得越鲜红,松软并散发浓香的红糟做成后,就可放进酸坛腌酸了。此时,可留出一小撮红糟,放在阴凉通风处晾干,作为下次制作红糟的“红糟本”。红糟酸在武宣县已有一千余年历史,至于最先的“红糟本”是怎么流传下来的,老人们也说不清楚。

腌制红糟酸品的步骤比较简单,首先,要将嫩姜和边上可以放水且带盖的养水坛子洗净晾干;其次,在坛子里放一层红糟,接着放上一层嫩姜,如此反复直至整个坛子被放满即可;最后,添加一些高度白酒,坛子盖上盖子并加水封坛约十天,即可吃上又脆又酸的红糟姜酸。

据了解,《广西食品安全地方标准红糟酸》已通过广西壮族自治区食品安全标准审评委员会审查,并由自治区卫生健康委员会发布实施。目前,武宣已启动“武宣红糟酸”地理标志商标申报注册。近年来,武宣红糟酸参加过广西农产品展销会、中国-东盟博览会等10多个展示会,产品通过网络远销香港、广州、东北,甚至马来西亚等地。如今,红糟酸制品已在广西柳州、南宁、来宾等地落户,并在副食品门市设立专柜。

一碗碗红糟酸品,如同一根纽带连接着人与人的交往,一张小桌几只矮凳一家人围桌而坐,一大碗粥两三根姜酸吃下肚,那种酸爽劲,简单而又深刻,是武宣人舌尖上幸福的味道,也是藏在人们味蕾里的一抹乡愁……



▲经过“三洗三晾三发酵”后的红糟,色红味香。



▲8月13日,武宣县黄茆镇大塘村的赵永正从坛子里取出酸品招待客人。



▲8月13日,游客在黄茆镇大塘村品尝红糟宴。



▲8月13日,中央电视台的工作人员在武宣县黄茆镇大塘村,直播红糟酸产业发展相关活动。



▲8月13日,武宣县城一家特产商店的工作人员在打包红糟酸品,邮寄给网购的顾客。



8月12日,在武宣县三里镇武台村,一位村民正在晾晒嫩姜、豆角,准备腌制红糟酸品。