

酸米饭里的乡愁

□ 周 涛

酸米饭普通至极，像这片土地上生活的老百姓一样憨厚朴实。

往昔，内蒙古西部、山西陕西北部这些地区水利条件欠佳，大片土地难以得到灌溉，于是老百姓钟情于种植耐旱作物，糜子便是其中的宠儿。糜子，作为五谷中的稷，在古代曾被尊为百谷之长。其果实经加工脱皮后，就成了制作酸米饭的主角——糜米。

酸米饭的诞生，还带着几分历史的偶然。相传北宋年间，辽兵进犯宋朝，晋陕北部首当其冲。百姓们为躲避战乱，常常是刚把米泡好，敌人就已兵临城下。等他们躲避归来，被浸泡的米早已发酵变馊，可又不舍丢弃，只好将就着煮来吃。没想到，熬出的粥竟有着别样的酸香，酸米饭这道美食就这样意外地走进了人们的生活。在晋陕北部，由于制作程序略有差异，也被称作“酸捞饭”。

在内蒙古西部的每一个村庄，每家每户的锅台上都摆放着一个锃光瓦亮的瓷罐，乡亲们亲切地唤它“浆米罐”。

可别小瞧了这罐，浆可是酸米饭的灵魂，浆的品质直接关乎酸米饭的口感与

风味。最初的浆，来源大致有三种：一是将糜米用水浸泡半月，任其自然发酵；二是在泡米水中加入适量白醋来促进发酵；三是直接用做豆腐的浆水泡米。

酸米饭的做法相对简单，先在锅里添上适量的水，水烧开后，从罐中舀出一小部分浆水，这叫原浆，是留做下一罐浆水的引子，接着把罐里剩余的浆和米一股脑倒入锅中熬煮。再次水开时，得把锅里的一小部分米汤舀回装有新米的罐中，等稍凉些，再把原浆倒进去。就这样，几百年的老浆在一次次地循环中传承了下来。

锅里的酸米饭能变幻出三种不同形态的美味。要是想吃酸稀粥，等锅里的米花绽放开来就可以享用了；要是想喝酸粥，就在米花快开的时候，把多余的米汤舀出，然后不停地用勺子搅拌，直到粥变得筋道爽口；要是想吃酸焖饭，那就得等米花开后，把米汤全部舀出，再用慢火逼干水分，这时锅底会形成一层黄亮又坚韧的锅巴，铲起来，滴上几滴香油，放入口中，那滋味，令人难忘。

在我的童年记忆里，20世纪六七十年代，酸米饭几乎是家家户户一日三餐