



离开故乡后，很少有机会再吃到酸米饭。一来自己不会做，二来城市里也没有吃酸米饭的氛围，那些说着普通话的外地人，总把酸米饭当成发霉变质的食物，避之不及。于是，我只能在梦里回味那些曾经吃酸米饭

中不可或缺的一部分。不是清晨的酸粥，就是中午的酸焖饭，再不就是夜晚的酸稀粥。酸米饭的吃法多种多样，喝粥时拌上些油炸辣椒，香辣中带着丝丝甘甜，“辣椒抹粥，越吃越兜”，这便是对这种吃法最生动的诠释。中午的酸焖饭搭配上山药芥芥调苦菜，那可是家乡人眼中的绝佳组合。晚间的酸稀饭里放上几勺炒面，搅拌均匀后入口，其中的美妙滋味，只有自己的舌尖最清楚。土豆堪称酸米饭的最佳“伴侣”，土豆的绵沙正好中和了酸米饭的筋酸，不仅让酸味儿淡了许多，还增添了口感的爽滑。

酸米饭不仅美味，还十分养人。糜米味甘、性寒，使得酸米饭有利胃益脾、清热解毒、补气养阳的功效。

小时候，每天清晨，我还在睡梦中，酸香的味道就会在屋里弥漫开来，瞌睡虫瞬间没了踪影。尤其是午睡醒来，下地劳作的人们每人喝上两海碗酸米汤，止渴生津，别提多爽快了。

的美好时光。特别是在酷热难耐的夏日，每当想起那一碗酸米汤，丝丝凉意便会涌上心头。酸米饭陪伴着一代又一代的人成长，如今却渐渐成为一个时代落幕的记忆。

好在近年来，新农村建设的步伐不断加快，城市人返璞归真的热情愈发高涨。乡村一日游、农家乐如雨后春笋般涌现，城里人纷纷前往。久违的酸米饭，也再次成为游客们追捧的美食。

那天，我从小区门口的早市路过，突然闻到一股熟悉的味道。顺着香味寻去，竟是一家卖酸米饭的小摊。五元一碗，每天只卖二十碗，去晚了的人只能遗憾地离开。那一刻，我欣喜若狂。看着饭桌上冒着油光的红辣椒，听着食客们亲切的土言土语，转眼间一碗酸粥就下了肚。那久违的感觉，瞬间模糊了我的双眼。

（本文作者系内蒙古敕勒川文化研究会会员，土右旗文联主席，中国作家协会会员）