

舌尖上的乡村

三门酸猪蹄

——与糯米腌制出的“家乡美味”

□本报记者刘教清 李忠波

通讯员肖春媛 文/摄

一提到猪蹄，大家脑海中就会浮现出红烧、黄焖、酸甜等画面。在龙胜各族自治县三门镇，却有一道叫酸猪蹄的美食。腌制做法虽和“侗家三宝”（酸肉、酸鱼、酸鸭）中的酸肉相似，但口感却比酸肉更大众化，更受欢迎，成了当地的一道特色菜。

1月12日上午，记者来到三门镇交其村，见到了在当地腌制酸猪蹄比较拿手的李文。她现场示范并介绍了酸猪蹄的腌制方法。

李文今年36岁，从小在瓢里镇长大，后嫁到三门镇。她是汉族人，但家里有一个从小生活在“侗边”（当地人称的侗寨或侗寨附近）的奶奶。受奶奶的影响，从小她在腌制酸肉、酸鱼、酸鸭上都是一些独特的见解。婚后在家经营快餐店时，就想到要推出一道酸猪蹄的菜品。经过不断摸索、改良与创新，同时针对客人反馈的意见进行反复调整，最终腌制出了符合大众口味的酸猪蹄。

李文说，腌制酸猪蹄需要用到糯米饭。她将用温水泡了半小时的糯米放到灶上的锅里蒸。然后拿出早上买来的两只新鲜猪蹄，清洗干净后用刀剁成小块，放入到一个盆里，加上盐和高度白酒搅拌均匀。

等糯米饭蒸熟后，把糯米饭倒进装猪蹄的盆里，再撒上适量的本地红辣椒粉搅拌均匀。之后就把猪蹄装进洗净的坛子里。这时她不是盖上坛盖，而是把装有一袋沙子的尼龙袋压在坛子上面。

据李文介绍，传统方法是坛子盖好后，要在坛穴里放上水，有时忘记给坛

穴添水会导致水干，从而影响腌制酸猪蹄的质量。她腌制酸猪蹄从不用坛盖来盖，这是她家祖传下来的，她从奶奶那里学到的。用尼龙袋装上沙子，代替坛盖压住坛子口，这样就不需要再往坛穴里放水了，腌制出的酸猪蹄质量和口味也不会受到影响。

“猪蹄放进坛子里腌制大概半个月后（腌制时间主要跟气温有关，时间或长或短）就可取出做菜。酸猪蹄和侗家酸肉不太一样，酸猪蹄不像酸肉那样可以取出直接生食，得用来炒或者煮火锅吃。”李文说，酸猪蹄虽然一年四季都可以腌制，但夏天腌制的肉酸不透，冬天腌制才能达到最理想的效果。

酸猪蹄的煮法很简单，是正宗的懒人或厨房小白都能做的菜。只见李文从坛子里取出已腌制好的酸猪蹄，按酸猪蹄和水大约1比1的比例放进锅里，煮沸三到五分钟，适当地加一点生抽或鸡精，再撒上点蒜苗，就可以出锅了。煮熟的酸猪蹄有皮、有筋、有骨、有肉，吃起来酸香可口，特别是蹄子部位最好吃。

“我们饭店的酸猪蹄都是从她那买的。”在三门镇经营饭店的范惊春介绍说，本地也有人会腌制酸猪蹄，但李文腌制的酸猪蹄口感大众化，不光是侗族人，当地很多爱吃酸味的客人都爱吃她腌制出的口味。

李文是最早在三门镇售卖酸猪蹄的，现在每年她都要抽空腌制三四千斤酸猪蹄。贵州和周边三江等地经常有人到三门镇品尝这道菜，或者购买回去根据自己口味烹制。“真没想到我腌制的酸猪蹄会这么受欢迎，以后我还会不断改进，欢迎爱吃酸的朋友有空到三门镇，尝尝我腌制的酸猪蹄。”李文笑呵呵地说道。



▲煮熟的酸猪蹄令人垂涎欲滴。



▲将猪蹄放进坛子里腌制。



▲添加辣椒。



▲淋上花生酱的盐糕。



▲在已经蒸了多层的盐糕上，再薄薄地浇上一层调好的米浆。



▲余大姐切出一块盐糕，从侧面可以看出糕体层次分明。

马岭镇“小众”美食：盐糕

□本报记者刘菁 通讯员万佳敏/文

记者刘菁/摄

在荔浦市马岭镇，有一种“限定”的“小众”美食，虽然“小众”，却是许多人回忆起小时候，少不了的一味。在20世纪八九十年代的马岭，这个“小众”美食常出没于老街、集市，挑着扁担走街串巷的小贩，筐子里沉甸甸的，装满了令人垂涎的美食，响亮地吆喝一声便能引得人蜂拥而至，争相购买，这就是盐糕的魅力。

时至今日，想要再吃上这道美食，却要花上一番时间寻找。为了寻找马岭人心中最具地位的盐糕，近日，记者专程前往马岭镇德安村，找到了制作盐糕的手艺人。“我们家到我这一代，手艺已经传承了四代人了，味道绝对正宗。”余艳玲大姐告诉记者，她做盐糕的经验已有近30年。若是换做其他人说出这话，记者定是持有怀疑态度，但经过多方打听，在一众村民的热情推荐声中，余大姐可以说是当仁不让的做盐糕好手。

盐糕，顾名思义，从口味上来说咸的，对于偏爱甜食的南方人来说，算得上是独特的一份。“盐糕我们一般都是每年的端午节、中元节和中秋节前后吃得比较多，夏天天气炎热，吃点凉凉的盐糕十分清爽。”余大姐介绍道，“但是今天你既然专程来了，我一定让你尝到正宗的盐糕。”话音刚落，余大姐就将提前打好的米浆端了出来，她告诉记者，制作盐糕要选用糙米或者质地偏硬的米，提前浸泡6小时左右，就可以

打浆。

记者跟随余大姐来到厨房，正式开始制作盐糕。在不足10平方米的厨房里，有两口烧柴火的大锅和一个切菜台，这就是余大姐展示手艺的“舞台”。“接下来把肉炒熟，加水煮开就可以蒸盐糕了。”只见余大姐手起刀落，利落地将肉分成肥、瘦两部分，用肥肉炼油后，就着锅里的猪油将瘦肉炒熟，随后加入食盐和水，将整锅肉煮沸。过3分钟左右，余大姐趁着锅里食材沸腾，将整锅食材“冲”入打好的米浆中，再将米浆充分搅拌均匀，就可以蒸盐糕了。

“所有食材都做好了，接下来就是蒸，做盐糕最重要的就是耐心。”蒸，是盐糕制作的关键。余大姐取一个蒸笼，在蒸笼内舀入一勺配置好的米浆，只是薄薄的一层就需要蒸15分钟。“一般来说，蒸笼够高，我们就蒸满一盆，今天打了20斤米浆，大概在9至11层。”听余大姐介绍着，记者就开始计算蒸制的时间，光是蒸糕这个环节就需要花费近3小时，每隔15分钟就需要加一次米浆，还要不停地烧火，确实需要花费许多时间和精力。盖上蒸锅的盖子后，余大姐拿来几条湿了水的毛巾将锅盖围绕起来，这就是余大姐能蒸出好盐糕的秘密：不要让汽跑出去，盐糕蒸得就更透。

那么蒸出来的盐糕该怎么吃呢？余大姐告诉记者，盐糕好吃的关键，还要看“盐水”。“盐水”是当地人的叫法，其实就是吃盐糕的蘸酱。“这个有两种，一种是辣的花生酱，一般是喜欢吃辣的大人

吃，还有一种是不辣的芝麻酱，小孩和老人就比较适合。”余大姐拿出已经烤干的花生和芝麻，用破壁机打成浆糊之后，进行熬制。余大姐在花生酱中加入秘制的辣酱，加水煮开后就得到了辣味的花生“盐水”，芝麻酱只需加水煮开即可。

经过漫长的等待，乳白色的盐糕冒着热气，伴着热气扑面而来的，还有猪油的香气。此时，太阳已经落到了厨房的屋檐，再等待约1小时，盐糕已经充分放凉，这也意味着可以切开品尝了。余大姐用小刀将盐糕切开，再分成小块，从盐糕的横截面可以看出清晰的分层，而这分明的层次，也是吃盐糕的关键。

在盛好盐糕的碗中加入喜好的“盐水”就可以品尝。“吃的时候你就一层一层分开，蘸着吃。”记者学着余大姐的地道吃法，开始品尝。一口下去，盐糕本身拥有的米香和猪油香扑面而来，蘸着不辣的芝麻酱，米香则更加浓郁，再蘸上香辣的花生酱，辣味直击味蕾，肉香瞬间被激发出来，记者终于理解这一口“小众”美食为何能在马岭人的心中占据如此分量，几个小时的等待也十分值得。

但也正是由于制作盐糕需要花费大半天的时间，时间投入成本大，价格也卖得不高，所以现在制作盐糕的人越来越少，就连余大姐的孩子也并不十分愿意传承她的手艺。尽管如此，余大姐仍然对制作盐糕有着极大的热情，在蒸制盐糕的当天，村里来了许多村民，等待着盐糕出锅，一同品尝回忆中的美味，这也许就是余大姐坚持的意义。

潮田乡开展“文明暖心·关爱困境儿童”慰问活动



▲孩子们收到新春祝福与爱心礼包。

本报讯（记者胡晓诗 通讯员黄爱群 张沛然 文/摄）1月18日，“文明暖心·关爱困境儿童”慰问活动暨灵川县“五社联动迎新春·慈善助困暖人心·文明实践树新风”活动第一站在灵川县潮田乡旺塘小学和南圩小学举办，广西仁者社工走进两所学校，为辖区困境儿童提供生活和学习帮助，进一步传递温暖。

在慰问过程中，社工人员与孩子们亲切交流，详细了解每个孩子最近的家庭、学习和身体情况，并为孩子们发放生活用品和学习用品，鼓励他们要心怀梦想，树立优良品德，努力克服当前困难，同时希望孩子们要善于思考，学会在知识的海洋里敢于探索、勇于创新。孩子们在学习了《未成年人保护法》等知识后，与社工站的工作人员一起完成了龙年玩具的制作。“还希望和社工站的老师们一起娱乐开开心心做活动。”活动结束后，孩子们异口同声说道。

下一步，潮田乡政府和广西仁者社工将继续助力于关心关爱未成年人成长，不断整合各类资源，通过开展各类教育、读书活动，给辖区儿童创造积极健康的社区氛围，并时刻关注困难家庭学生的成长，帮助困难家庭学生解决实际问题，让他们切实感受到社会大家庭的关怀，为构建文明和谐乡村添砖加瓦。

荔浦市：草莓园里年味浓 丰收采摘乐融融

本报讯（记者刘健 通讯员黄灵宝 周俊远）春节临近，正是草莓大量上市的季节。荔浦市东昌镇落印屯村民杨玉鸾种植的7亩大棚草莓迎来了采摘期，吸引了不少市民前来采摘游玩。游客在品尝美味草莓的同时，也增添了一股喜庆吉祥的年味。

日前，记者走进杨玉鸾的草莓采摘园，只见一垄垄整齐的绿苗间点缀着一颗颗鲜红娇嫩的草莓，香甜的气味扑鼻而来，令人垂涎欲滴。许多慕名而来的市民，正提着塑料筐在田间来回穿梭，精心挑选成熟的草莓，尽情享受采摘的乐趣。

游客张女士说：“听说这边的草莓开园了，我们几个要好的姐妹一起来到草莓园，体验采摘乐趣。”

杨玉鸾有着30余年的草莓种植经验，她的草莓园里种植了隋珠、香草两个品种。在草莓种植过程中，她坚持绿色生态种植模式，使用有机肥，种出的草莓色泽红艳、个头硕大、甜度高、香味浓，品质特别好，深受游客青睐。每到草莓成熟季，很多游客慕名前来采摘。目前，草莓的市场价是每斤25元到30元，仅此一项便可为她带来7万多元的收入。草莓成了她家增收的“致富果”。

据了解，落印屯有种植草莓的传统，凭借山清水秀、交通便利等优势自然条件，种出的草莓香甜可口，远近闻名。据统计，目前，东昌镇草莓种植面积已达200多亩，特色草莓产业不仅带动了当地村民增收致富，还为乡村振兴增添了动力。



▲1月21日，恭城瑶族自治县新时代文明实践中心联合县书法家协会在三江乡栗田村举办“文明暖心·迎春纳福”志愿服务活动。活动现场，书法老师挥毫泼墨，写下句句祝福语，并将祝福送给村民。据了解，当日文化文艺志愿服务队共送出春联100余副，为冬日增添了喜庆氛围。

图为书法老师为村民写字。 梁辉 摄

临桂区委宣传部：开展文明家庭创建主题宣讲活动

本报讯（记者刘健 通讯员周玲娟）为进一步传承优良家风，弘扬传统美德，涵养清风正气，切实发挥家庭家教家风在崇廉倡俭助廉中的重要作用，不断培育和践行社会主义核心价值观。近日，临桂区委宣传部到“双报到”社区开展“传承清廉家风 弘扬清风正气”文明家庭创建主题宣讲活动。

“双报到”成员单位党员代表以及致远社区的党员、居民参加了此次活动。活动邀请了家庭教育老师为大家上了一堂别开生面的家风家教党课。课堂上围绕建设好家庭传承清廉好家风交流发言，答疑解惑，深挖文化内涵，为廉洁家风注入源头活水。党员小李分享了他作为一名基层干部严守党的规矩，听党话、感党恩、跟党走，廉洁为群众办好事的小故事；社区党员刘阿姨分享了她的家庭成员没有不良风气产生，以身作则，引导子女廉洁自律，不拿群众一针一线廉洁好家风故事。大家纷纷表示，今天的家庭教育活动很有意义，今后将继续努力争创文明家庭，不断提高家庭成员的思想素质，带动身边的人传承好家风好家训，弘扬家庭传统美德。在场的党员干部共同签署了“清廉家庭协议书”，为创建清廉家庭、文明家庭提供助力。

中国银行阳朔支行新装盛大开业

本报讯（通讯员严芳）1月22日，中国银行阳朔支行举行新装开业仪式。阳朔县委常委、常务副县长韦普健，中国银行桂林分行班子成员及企业代表出席了仪式。

中国银行阳朔支行是中国银行桂林分行最早设立的县级机构，扎根和服务阳朔县已有四十二载，先后荣获中国银行业“五星级网点”、广西银行业文明规范服务“百佳示范单位”、中国银行业文明规范服务“千佳示范单位”等荣誉称号。

范单位”、中国银行业文明规范服务“千佳示范单位”等荣誉称号。

开业仪式上，中国银行桂林分行行长、党委书记杨超员向长期以来关心和支持阳朔支行发展的各级领导和社会各界朋友表示诚挚的感谢。他表示，阳朔支行将继续依托阳朔县优越的区位优势 and 百年中行的雄厚实力，不断丰富资源、产品、渠道优势和服务

优势，找准支持县域经济发展建设的着力点，加大重点项目和实体经济信贷投入力度，为阳朔县经济社会发展作出积极贡献。

阳朔县委常委、常务副县长韦普健对阳朔支行新装开业表示热烈的祝贺。希望中国银行阳朔支行积极主动融入阳朔县经济发展大局，服务好中小微企业，不断丰富业务品种，增强市场竞争力，以优异的

工作业绩、显著的经营效益回馈社会，为建设美丽阳朔作出新的更大的贡献。

随后，韦普健与杨超员共同揭牌。焕然升级，初心如磐。中国银行阳朔支行将以新装开业作为新起点，继续践行“金融为民”责任担当，持续提升综合金融服务能力，为实现地方经济高质量发展贡献坚实中行力量！