

◀ 上接04版

→市民蒋磊家中的酸坛子,因为放了紫甘蓝,腌出来的酸会带上红色。

●制作: 发酵酸、腌制酸桂林人都爱

虽然都是酸,但因为地域不同,制作方法也不尽相同。

谭兴勇举例说,贵州人喜爱使用发酵后的酸水制作菜肴,巧妙地将多种食材发酵成各具特色的酸味,如贵州酸汤主要分红白两种,红酸汤用西红柿和辣椒制成的,色泽红艳,酸味浓郁醇厚;白酸汤则是用糯米煮成米汤制成,汤白鲜亮、入口酸爽回甘。山西的酸以糯米或麸皮为原料,加之使用小曲(药曲)或麦曲或红曲为糖化发酵剂制成的老陈醋汁,常作为佐料或饮料。此外,还有东北酸菜,云南酸木瓜、酸芒果,海南糟粕醋、四川泡菜等各式各样的酸。

谭兴勇说,从制作方法来

看,桂林的酸既有发酵的酸,也有腌制的酸。所谓发酵酸就是利用酵母菌、乳酸菌等微生物的无氧呼吸使食物产生酸味过程;腌酸是指用食物添加酸味剂使食物带有酸味的过程。

像桂林街头有不少酸店,大多就是腌制的酸,在这些酸店,不仅能买到传统的酸萝卜、酸黄瓜、酸莴笋、酸辣椒、酸藠头,还有李子、芒果、西瓜、番石榴、菠萝等各种水果酸,十多元钱一斤,食客可以按照自己喜好挑,一边逛街一边用竹签扎着吃。

而桂林人自家制作的传统坛子酸就是发酵的酸。

●品味: 这些桂林酸美食你都尝过吗?

此外,桂林酸根据区域不同也呈现出不同的特点。

在平乐、荔浦,人们擅长采用海盐干发酵酸芥菜。例如平乐盐菜就是用平乐种植的大肉芥菜放进用杉木制成的木桶里,再用秘方腌制30至55天,腌制出来的盐菜色泽金黄、脆嫩香甜,和腊肉、水浸耙一起炒,味道很好。

而全州、灌阳、资源、恭城等地,则擅长水发酵酸豆角、萝卜、莴苣。

市民蒋磊家有两个酸坛子,他把自己起酸坛的过程拍成了视频发在网上。他说,酸坛用之前要清洗干净,晾干去除水汽。萝卜、藠头、辣椒等要放进酸坛里的食材处理好后也要晾干表面的水分并保障无油,放进坛子时要加入一定量的盐、冰糖,还要加入白酒与凉白开。“如果想要酸坛子起得快,可以加入一些老酸水。”

坛子酸不仅可以炒菜下饭,在桂林一些地方,坛子酸的老酸水还能发挥更大的作用。

起源于龙胜瓢里的龙胜鱼生是当地一道名菜。桂林餐饮烹饪协会副会长罗书铭说,龙胜鱼生制作时,首先将鱼去掉水分和血,然后快刀将鱼肉切得薄薄的,再装一碗酸水,里面放入酸藠头、炸花生、米辣椒、碎芝麻、鱼香草等佐料。鱼生上桌时,客人将鱼片浸泡进酸水里,泡到发白时即可食用。“龙胜鱼生与横县鱼生、顺德鱼生最大的不同,就是吃之前要在特制的酸水里涮一涮,这酸水的特点醇厚、醇和,口感微辣酸爽。”

“我们在家吃鱼生,除了鱼要挑得好,那瓢老酸水也很重要。没有那老酸水,鱼生的味道都会减一

半。”老家是龙胜的邹女士说,她现在因为工作回老家的时间不多,但每次回去都会带点老酸水,这样想吃鱼生时就能在家自己动手做了。

老酸水还可以用来制作全州醋血鸭。在全州开餐馆的蒋先生告诉记者,煮醋血鸭最重要一步是

“酱血”,就是用醋汁与鸭血混合淋在菜肴上,这里的醋汁必须用自制老坛里的酸水,既可以让鸭血不凝固,同时可以去腥。

记者谭熙 文/摄



↑在吾悦广场的一家酸店,不少市民在选购。

