

龙胜石甲村岩寨组： 侗家必备“三宝” 酸香也是年味

侗不离酸。

在侗族的饮食文化里，一切都可以做酸，而入选桂林市非物质文化遗产名录的“侗家三宝”，则是侗家人招待贵客的必备美食。春节时，“侗家三宝”一定是每个侗家人的必备“年菜”，而几乎每个侗家人的家里，都置备有3个用于制作酸鱼、酸鸭、酸肉的酸坛子。

1月12日，龙胜乐江镇石甲村岩寨组村民粟广顺在家制作“侗家三宝”。记者来到他家，只见他一只手抓着木柄转动石磨，另一只手把石磨上混着粗盐的炒玉米粒推入洞中，石磨底部则放置了一个装玉米粉的盆——磨出来的玉米粉，是他家制作“侗家三宝”不可或缺的材料。

侗家人制作“三宝”，需等到气温较低的时候。临近春节，各家杀完年猪，基本都会把猪肉制作成酸肉和腊肉。粟广顺说，“制作‘三宝’是件喜庆的事，所以要选一个好日子，今天（指12日）正是适合入坛的好日子，我们就提前杀了土猪、土鸭和自己养的鱼。”

粟广顺的亲戚何学兰这天也来帮忙了，她制作的“侗家三宝”总能得到亲戚朋友的赞赏。何学兰说，制作酸鱼、酸肉、酸鸭需要的材料差不多，但是制作步骤和入坛放置时间却有些不同。

想要做出美味的“侗家三宝”，处理酸坛子很重要。“要确保坛子是干燥和密封的。”何学兰说完，先用清水仔细清洗坛子内部，再倒入高度白酒消毒，最后用纸巾把坛子内部擦干。

为了保证坛子里没有水汽，鱼和鸭宰杀、去除内脏和多余杂质后便不再清洗，猪肉也只是简单冲洗。何学兰按照多年的经验，将生盐、龙脊辣椒粉均匀涂抹在鱼肉、鸭肉和猪肉上，再倒入些许米酒进行腌渍。

“腌一段时间后，我们会把鱼和鸭挂到火塘上熏一两天后再入坛，猪肉则可以当天直接入坛。入坛前，抹一层厚厚的玉米粉，一方面是干燥，另一方面是发酵，每一个村用的粉不同，有些地方用的是糯米粉。”何学兰一边制作酸肉，一边介绍制作细节，“我把猪肉放进坛子时会把猪皮贴着坛子边，这样做出来的猪皮咬得动，酸肉也更好吃。”

酸肉在坛子里放置20天左右就可以食用了，酸鱼、酸鸭则最少要放置40天左右，不过放置得久一些，“侗家三宝”会更香。

在村民粟远权家中，老人打开了去年入坛的酸肉和酸鸭，一股特别的香味扑鼻而来，“这酸味一出来，我们就觉得要过年了。”粟远权说。

记者注意到，在石甲村岩寨组，几乎家家户户都有熏腊肉、熏鱼、熏鸭子用的火塘。村民粟义兵12日刚从东莞返乡，回家后立马就把腌好的腊肉挂上火塘进行烟熏。“我们侗家每家每户都有火塘，通常是用水泥建成一个坑，中间放柴火烧火，既可以取暖，火塘上放一个铁架还可以架锅煮东西，天冷时亲戚邻里唠家常、喝茶、吃饭都会围在火塘边，火塘上会挂腊肉、酸鱼去熏，烟火气很浓。特别是春节时，大家去做客，可以在火塘旁从早到晚坐上一整天。”

记者林扬 邢刚 通讯员黄同凯/文
记者邢刚 林扬/摄

←粟广顺把腌过的鸭子挂在火塘上熏。

↑老人拿出
两个月前入坛的
酸鸭闻了闻，说
“已经腌好了”。

↓制作酸肉时，
把玉米粉均匀涂抹在
五花肉上。

