

彩色糯米饭： 用色彩唤醒味蕾



3月18日，在柳城县大埔镇靖西村，梁丝珍在家里用各种颜色的植物染料浸泡糯米。

随着“广西三月三”临近，八方宾客踏歌来。在柳州各县区的特色美食中，清香怡人的彩色糯米饭备受游客青睐。

彩色糯米饭是布依族、壮族等众多民族的传统美食。每年农历三月三、清明节等民间传统节日，广西各族人民普遍制作彩色糯米饭，以作赶歌圩或祭祖时食用。2010年5月，壮族五色糯米饭制作技艺被列入第三批自治区级非物质文化遗产名录。

连日来，在柳城县大埔镇靖西村，80后妈妈梁丝珍在为赶制彩色糯米饭订单而忙碌着。“我从小就爱吃五色糯米饭。3年前，我上网自学了这项传统技艺。”如今，酷爱美食的她不仅能够熟练制作五色糯米饭，还能运用各类花草制作出10多种天然植物染料，再制作成色彩更加丰富的彩色糯米饭。

“这是红蓝草，可以制作紫色汁液；这是新鲜的枫树叶，可以制作黑色的汁液，还有密蒙花、蝶豆花……”午后，春风轻抚，阳光和煦，梁丝珍家的小院里种满多肉和各种花草，宛如一幅生机盎然的画卷。她一边准备食材，一边向前来体验制作彩色糯米饭的食客介绍制作流程。

“我对彩色糯米饭情有独钟，那是我记忆深处最幸福的味道。”梁丝珍说，她从小跟着奶奶和爸爸妈妈在柳城县龙头镇的一个小山村生活，经常跟奶奶上山采药，儿时的耳濡目染，令其对彩色糯米饭和壮乡文化产生了浓厚兴趣。

然而，彩色糯米饭的制作并不简单，需经过取料、取汁、浸泡、蒸煮等制作工序，从准备到完成要花费上数日时间。在梁丝珍看来，给糯米浸泡上色是制作彩色糯米饭最关键的一步，需要付出足够的细心和耐心。

经过两年多的学习，心灵手巧的梁丝珍将彩色糯米饭进行造型摆盘，让糯米饭变成一幅绚丽多彩的美食画卷，令人赏心悦目。

“这也太漂亮了！”近年来，梁丝珍制作彩色糯米饭的视频在网络上引起广泛关注，许多网友纷纷点赞，还吸引不少人慕名前来订购。

如今，梁丝珍每年的彩色糯米饭订单在600斤以上，她还把自家的小院起名为“诗若居”，就是希望通过传承传统文化，让平淡的生活充满诗情画意。“希望有更多人一起来关注这舌尖上的非遗。”梁丝珍憧憬着，要让这道带着山野清新气息的传统美食端上更多寻常人家的餐桌。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



扫一扫二维码，
观看相关视频。



梁丝珍爬上近10米高的枫树采摘树叶。



挑选刚采摘的枫树叶制作黑色染料。



制作9种颜色的彩色糯米饭。



带着小朋友制作彩色糯米饭，感受传统文化的魅力。



小朋友展示她们参与制作的彩色糯米饭。



中国非遗脉动柳州