

浑浆凉粉——韩愈故里的美味

本报记者 杨帆
本报通讯员 贾黎明 刘小宝

在韩愈故里孟州，有一道出了名的美食，那就是流传了百余年的南庄浑浆凉粉。

11月5日，记者慕名来到孟州市南庄镇南庄三村，在村民宋文虎的凉粉作坊亲眼目睹了浑浆凉粉制作的全过程。

据宋文虎介绍，他是子承父业，从其高祖开始，他们家做凉粉已经历5代120多年历史。他说，在南庄村，像他这样祖传做凉粉、卖凉粉的“父子档”“爷孙档”有10多家。

制作凉粉，要将精心挑选的优质绿豆，经过浸泡、打浆、捞皮、澄粉、取浆、熬煮、起粉等工序，最后才能做成凉粉。

浑浆凉粉素以“筋、柔、薄、光、香”被人称道，“筋”指的是筋道，即吃起来有嚼头；“柔”指的是柔顺，即吃起来软和可口；“薄”指的是刀工，也就是能切得很薄；“光”指的是光溜，也就是入口顺畅舒爽；“香”指的是味道，即佐料足、味道美。宋文虎告诉记者，制作出上好的凉

粉，需要精确的掌控力。他说，要先把挑拣干净的绿豆在水中浸泡上一两个小时，用打浆机将泡软的豆粒粉碎成浆糊状，然后把豆皮捞出，再进行澄粉，待浆和粉分离后，撇出多余的浆水，上火进行熬煮。最后，将熬煮好的凉粉糊倒进一个个圆形的盆里，待冷却后倒出来，便成为一坨坨的凉粉了。整个过程需要五六个小时。

宋文虎说，为了增加凉粉的弹性和韧性，让凉粉的口感变得更筋道，熬制时，还要加入一定量的盐和碱。“做浑浆凉粉的关键，在撇浆的水平上，这看似简单却又无比复杂。”他笑呵呵地告诉记者，眼神中藏着一丝神秘。

每次做好凉粉，待第二天早上，宋文虎便和其他人一样，用车子把凉粉拉到街市上，然后一街两行摆开，卖给赶集的食客。

过去，浑浆凉粉只有在当地可以品尝到。近年来，在当地政府的引导下，凉粉制作户对浑浆凉粉进行精心包装，还注册了商标，使浑浆凉粉成为一种具有浓郁地方特色的礼品，走上了天南地北人家的饭桌。



↑熬煮前，将多余的浆水撇掉。



→熬煮好的凉粉糊细腻透亮、色泽诱人。

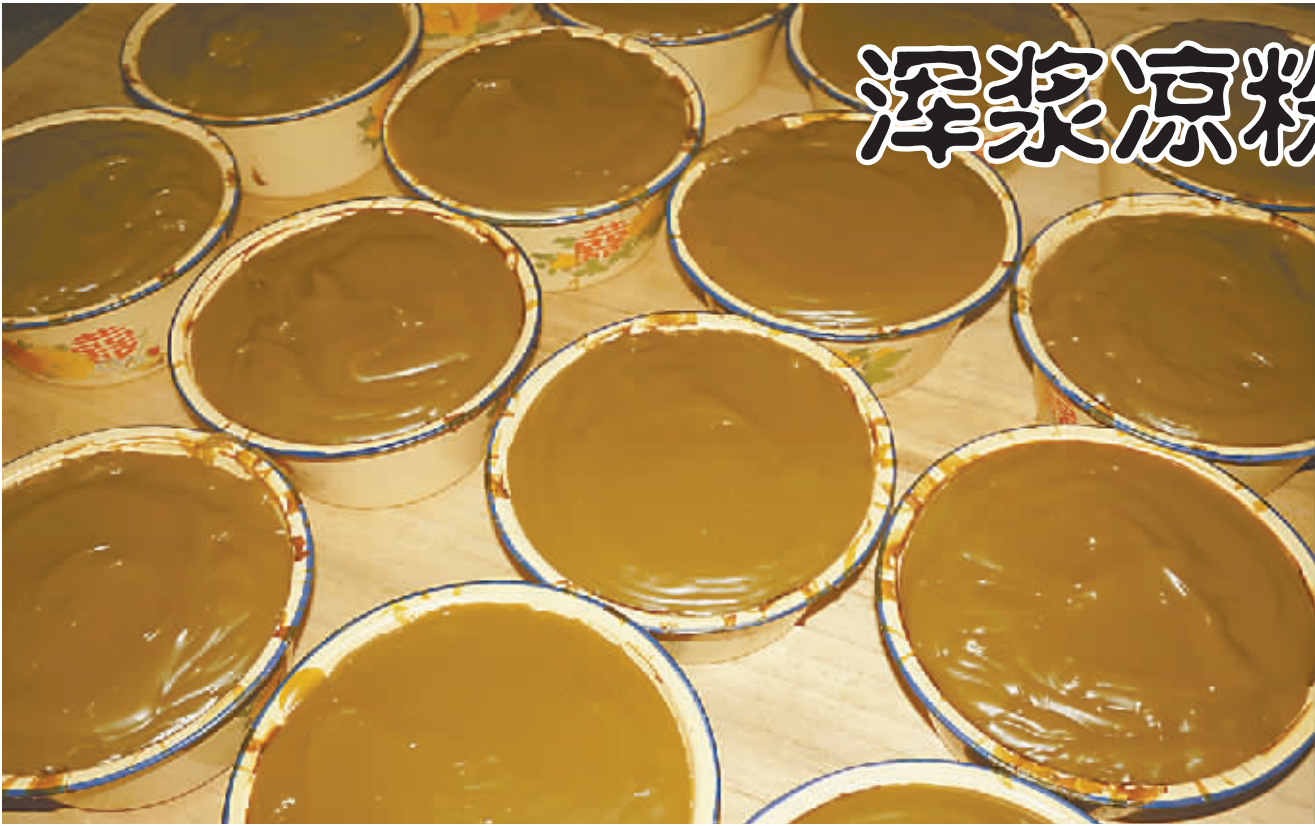


→宋文虎和妻子一起将磨好的绿豆浆进行过滤。



←优质的绿豆。

→宋文虎在将泡好的绿豆磨浆。



↑一盆盆做好的凉粉。



↑宋文虎将熬煮好的凉粉糊盛在圆形盆里成型。



↑熬煮凉粉，掌握火候最关键，火力越均匀，做出来的凉粉越地道。

讲文明树新风

中国精神
中国文化
中国形象
中国表达



不知礼
无以立