



1 采摘 郭静在丹江口市浪河镇神仙叶种植基地采摘鲜叶。



2 清洗 清洗神仙叶。



3 揉浆 反复揉搓使叶子成为糊状。



非遗档案

神仙叶凉粉制作技艺

神仙叶来自于中国道家医药中一味具有消炎、止血、清热功能的药材——双翅六道木，后经制作成为道家养生斋菜——神仙叶凉粉，并流传至民间。其观之绿如翡翠、晶莹剔透；闻之清香淡雅、沁人心脾；品之唇齿爽滑、满口清凉，堪称“翡翠凉粉”。神仙叶凉粉在古均州流传已久，受到国内学术界关注。2012年3月，丹江口市浪河镇“神仙叶凉粉制作技艺”被列入市级非物质文化遗产保护名录。2020年4月，其被列入第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

神仙叶凉粉

翡翠凝脂 唇齿爽滑 溢清凉

文/记者杨柳 图/记者金正 刘仲黎

山谷幽幽，静谧玄妙；山风悠悠，清爽宜人；山花艳艳，鸟鸣深涧……

6月26日，记者跟随省级非物质文化遗产“神仙叶凉粉制作技艺”传承人郭静，走进位于丹江口市浪河镇钱湾村的“神仙谷”，探究神仙叶变成凉粉的奇妙过程。

记者一行驾车驶入村子深处的狭长山谷中，只见漫山遍野长满了神仙树。郭静介绍，这宛若秘境的丛林山谷，便是浪河镇钱湾村的“神仙谷”，因遍布神仙树而得名。

“神仙谷”深处一排红瓦土墙的平房，便是郭静家的老屋。院落里，几十个红灯笼在凉亭的木梁上随风摇曳，亭内木桌木椅、木盆木瓢等家什摆放整齐，呈现一派悠然雅致、淳朴闲适的田园风光，宛如避世高人归隐山野的绝佳之地。

当我们在凉亭歇息时，郭静已经从山上摘了满满一背篓神仙叶回来，她麻利地清洗完鲜翠欲滴的叶片，又从灶膛里舀出一碗草木灰，加水调成“秘汁”。

“这就是制作凉粉的全部原料，全是大自然的馈赠。”郭静一边介绍，一边开始制作神仙叶凉粉。

她首先用开水烫叶，除尘杀菌，让叶片变得柔软温顺，随后迅速加入冷水，锁住叶片鲜绿的色泽。其次是揉浆，肥嫩多汁的叶片在郭静的手中反复揉搓，深绿色的汁水从箩筐的缝隙缓缓渗进木盆，再用细纱过滤，淡雅的清香很快在院落弥漫开来。最后是点浆，她将草木灰调和的“秘汁”缓缓倒入盛着深绿色汁水的木盆中，不一会儿，汁水便凝结成了一盆翡翠色的凉粉。

随着手起刀落，凉粉被分割成数块，郭静双手托起一块置于掌上，晶莹剔透、色泽丰润、清香扑鼻……颤巍巍晃动的凉粉让人口中突然涌出一股股津液，又忍不住一点点咽下去，恨不得马上就咬一口。

郭静将一块如翠玉、似凝脂的凉粉放入盘中，用刀将凉粉轻轻划成小块，淋上鲜香的酱汁，放一小撮刚摘下的青花椒，一盘神仙叶凉粉便做成了。记者夹起一块放入口中，只觉鲜嫩细腻、甜中微苦、清凉爽滑，浑身暑热被一扫而空。

“神仙叶凉粉可咸可甜，加上果酱、蜂蜜给小朋友吃，非常解暑。”郭静告诉记者，今年5月底，央视《三餐四季》栏目组带着知名演员陆毅来到“神仙谷”，拍摄神仙叶凉粉的制作过程，品尝不同口味的神仙叶凉粉，让浪河镇一时间成为全国“网红”。

作为“神仙叶凉粉制作技艺”传承人，多年来，郭静积极对外传播神仙叶凉粉的制作技艺。同时，在浪河镇党委、政府的支持下，她和丈夫成立丹江口市仙寿缘神仙叶专业合作社，努力借助非遗文化发展产业，带领村民共同富裕。

如今，合作社不仅带动400余户村民培育、种植优良神仙树品种，还将神仙叶加工成面条、粉条、茶叶等系列产品，让浪河镇漫山遍野的神仙树真正成为乡亲们的“摇钱树”。

味蕾在舌尖上绽放，乡情在唇齿间流淌，乡愁在时光中发酵。在记者看来，浪河镇这碗神仙叶凉粉是夏季餐桌上当之无愧的“顶流”。



扫码观看视频



4 过滤 郭静(左)指导徒弟使用细纱过滤。



5 点浆 用草木灰水点浆使神仙叶果胶凝结。



6 凝结 凝结后的神仙叶凉粉晶莹剔透，犹如一块碧玉。



7 切块 郭静将做好的神仙叶凉粉切成块或条状。



8 成品 倒上佐料的神仙叶凉粉微苦带甜、鲜嫩爽口，让人食欲大开。



神仙叶凉粉



“神仙谷”漫山遍野长满了神仙树。