

暑期特别报道——舌尖解暑 我来出招（七）

自制冰淇淋、冰棍、冰凉粉

外婆的秘方 包裹着夏天的味道

出招人：翠西社区翠竹路63号小区居民梁连凤

解暑功效：童年的夏天离不开冰棍、冰凉粉和冰淇淋。在很多人的记忆里，最好吃的冰棍是外婆做的绿豆冰棍；最解暑的凉粉是外婆做的冰凉粉。

梁连凤已经60岁了，在她的童年记忆中，夏天也与凉粉有关，她常常吃着母亲制作的冰棍、凉粉消暑、度夏。而当梁连凤自己成为了妈妈、成为了外婆后，她也延续着自己从母亲那里学来的方法和习惯，给孩子们制作冰棍、凉粉。这份关于夏天的避暑“秘方”，在口中融化，并流进心田，成为一家人的夏天记忆。

1 流传三代的老味道

梁连凤是土生土长的桂林人。在她的记忆里，老家阳朔葡萄的夏天总是燥热的，“那时候，妈妈会买凉粉籽来榨凉粉。没有冰箱，榨出的凉粉汁用瓷碗盛着，泡在装了井水的脸盆里，放一晚上，凉粉就凝成了‘果冻’。”

读书的时候，梁连凤放学回家做的第一件事，就是舀一碗凉粉，撒上碎碎的白糖，再冲一勺冰凉的井水，加一点白醋。仰头一碗下肚，微微沁凉的感觉顺着喉咙延续到体内。凉粉独有的软滑、酸甜的口感，冲散了夏季的燥热，也让梁连凤爱上了凉粉的味道。

因为爱吃凉粉，梁连凤小时候也好奇地观察过妈妈制作凉粉的过程。凉粉籽有买来的，也有从凉粉果里挖出来的。梁连凤还记得，小时候在农村，凉粉果树（学名薛荔）很常见。有一次邻居送来一筐刚摘的凉粉果，圆圆的、比鹌鹑蛋大一些。她和妈妈一起把凉粉果剖开，取出里面的凉粉籽晒干，就和买来的凉粉籽一模一样了。

晒干后的凉粉籽装在纱布袋里，再放入凉开水中浸泡10分钟，然后用手像洗衣服那样隔着纱布反复搓揉。滑滑的黏液被搓出来，溶进水里。搓七八分钟，没有滑腻感，纱布里的凉粉籽也不再出浆，就好了。那时候条件有限，没有冰箱，为了让凉粉凝固得更好一些，有时候会稍微加一点石灰水。

后来，梁连凤自己当了妈妈，她也会像当年自己的妈妈那样，买来凉粉籽榨凉粉给女儿吃。

“我的记忆里，放学后经常有小伙伴跟我回家一起吃我妈妈做的凉粉。”梁连凤的女儿陈女士说，每当那时候，夏日的酷暑便烟消云散了，满足和快乐洋溢在小伙伴们的脸上，陈女士也为妈妈的手艺而骄傲。

再后来，陈女士也当了妈妈，梁连凤则“升级”为外婆。如今，每年夏天，陈女士的女儿也会围着外婆做凉粉，那一脸仔细、认真的样子，宛若回到了梁连凤跟着母亲做凉粉的时候。



梁连凤和外孙女做冰淇淋。



孩子吃着外婆做的冰棍，甜滋滋。

做好的冰淇淋。
(梁连凤供图)

下转05版▶▶