

暑期特别报道——舌尖解暑 我来出招 (十二)

# 一碗凉拌粉 一杯酸梅汤 让你清凉一夏天

出招人：七星花园小区居民梁玉萍

**解暑功效：**每逢夏季，桂林大街小巷的凉拌米粉就会成为不少市民的心头好，配料与传统米粉一样，只是改用冷水冒米粉，然后加一点醋，美味而爽口。

老家是平乐的梁玉萍制作的凉拌米粉，与传统桂林米粉口味区别较大，不需要熬制卤水，酸酸甜甜的口感十分开胃，再配上一杯自制桂花酸梅汤，可以让你清凉一夏。

## 1 传承四代人的独特口味

梁玉萍今年79岁，在她年轻的时候，母亲就时常会做酸甜口味的凉拌米粉给她吃，但是在那个物质匮乏的年代，只能吃到素的凉拌粉。

梁玉萍回忆，以前在平乐的家附近就有一个米粉厂，那里产的米粉脆弹无比，每年到了夏天，她就总是催着母亲做凉拌粉吃，自己每次都会在旁边静静观看制作过程，想着自己有一天也能烹饪出这人间美味，那种酸酸甜甜的味道除了能消暑，还充满了家的感觉。

“平乐米粉店里卖的也是传统口味的凉拌卤菜粉，这种酸甜凉拌粉应该属于平乐家庭口味，但在制作时，各家在配比、用料方面会有一些区别。”梁玉萍说。

生了女儿后，梁玉萍也把母亲制作凉拌粉的手艺传承了下来，并且在原来的基础上进行了改良。随着生活条件越来越好，这碗凉拌粉也从素粉变成了叉烧肉粉。“选用叉烧是因为叉烧外部会用一层蜂蜜包裹，呈现出咸甜的口味，让凉拌粉的口感层次更加丰富。”

梁玉萍退休后，从平乐来到桂林跟两个女儿一起生活，大女儿梁璐嗣告诉记者，这一碗凉拌粉是怎么吃都吃不腻，小时候几个兄弟姐妹抢着吃，长大以后它依然是自己心目中最好吃的夏季美食。

“听朋友说《桂林晚报》在做为夏季美食出招的报道，我第一时间就想起了母亲做的酸甜凉拌粉，于是赶紧让她把方法分享出来，让大家也能品尝到这份美味。”梁璐嗣笑着说，自己和女儿现在都是酸甜凉拌粉的“传承人”，虽然已经学会怎么做，但总觉得没有母亲做得好吃。“我女儿在外地也会自己做凉拌米粉，分享给她的朋友后，大家都觉得特别好吃，但女儿总是念叨着还是外婆做得好吃，外地米粉的口感也完全不如桂林本地产的。”



↑梁玉萍制作的酸甜凉拌粉。



◀制作酸甜凉拌粉使用的材料。

下转07版 ▶