

在武当山方圆八百里地的崇山峻岭中,生长着一种独特的野生植物,学名叫双翅六道木。困难年代,青黄不接闹饥荒的时候,神仙叶就是大自然赐给山区老百姓果腹的粮食,树叶可以直接食用。后来人们用这种植物的鲜嫩树叶,做成一种好吃的凉粉。这种神奇的树叶,名字就叫“神仙叶”。当地人食用这种用树叶做的凉粉,已有500余年的历史。

■记者 王阿敏



神仙叶凉粉。

“走近非遗”系列之神仙叶凉粉制作技艺

# 小小神仙叶 做出大文章

## 神仙叶 曾是一味药材

据《中国植物志》记载:二翅六道木为忍冬科六道木属,系落叶灌木。株高1至2米,生于海拔520至1640米的山坡或溪边灌木丛中,其幼枝呈红褐色,树叶呈椭圆形,叶边缘有细密锯齿。花期5至6月,果熟期8至10月。性寒凉,味微苦,有祛风湿、解热毒的药用功效。因叶片中含有丰富的果胶、氨基酸、纤维素等物质,可用其制作成独具特色的神仙叶凉粉。

在武当山下的浪河镇,很多人认识这种天然野生植物,每年的4至9月经常上山去采摘这种神仙叶,拿回家做凉粉吃。做凉粉前,先从灶火里弄点草木灰兑凉水搅拌,做卤水备用。将采集来的神仙叶洗净后置入盆或桶中,用滚烫的开水浇在树叶上,一边浇水,一边用棍子搅树叶,等树叶全部被搅化只剩下叶茎后,将叶茎滤出,再将事先准备好的草木灰水点入其中,自然冷却后,就形成天然翠绿色的凉粉。做好的凉粉切成条,碧绿的凉粉条上浇上一层麻油,拌以盐、蒜、醋、青椒,一道味道极佳的凉粉就做成了。看起来晶莹剔透,如翠玉,让人食欲大开,入口微苦带甜,鲜嫩爽口。盛夏食用,是一道风味极佳的消暑降温食品。

神仙叶曾是中国道家医药中的一味具有消炎、止血、清热功能的药材,后逐渐演变成道家一种养生的斋菜,然后流传到民间,中间经历了500余年的沧桑变化,这对我们了解武当道家的医药构造、武当道家的饮食习惯以及对附近地区居民所产生的影响,提供了宝贵的历史参考价值。

## 神仙叶凉粉制作技艺 被列入省级非遗

神仙叶凉粉制作技艺是古均州人传统文化的突出表现形式,具有人类学、民俗学研究素材的特殊价值,已受到国内学术界关注。

神仙叶凉粉制作技艺是现存的一种鲜活的宗教传统文化,在宗教交流、民俗交流中受关注,这种饮食逐渐被很多人所喜爱。

2012年3月,神仙叶凉粉制作技艺被十堰市人民政府列入十堰市级非物质文化遗产保护名录。2020年4月,被列入第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录和省级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。



凉粉制作好后分装。

## 神仙叶 借电商平台走出大山

位于丹江口市浪河镇居民郭静是神仙叶凉粉制作技艺的传承人,她不仅自身多年来传承及对外传播制作技艺,还发现神仙叶致富的商机,在当地党委政府的支持下,带动村民种植神仙叶树,将叶子加工成产品,通过电商销售到全国各地。

自2012年开始,郭静开始了神仙叶凉粉的产业化发展之路,为解决神仙叶树苗培育问题,郭静多次外出学习,并邀请植物专家来浪河镇指导。2013年底,神仙叶树苗培育问题得到解决。2014年,她从周边乡镇收购的神仙叶树苗中,挑选出6000余株可用树苗进行种植,最终收获神仙叶一万多斤。2015年,郭静将6000余株神仙叶树苗进行二次培育,并将种植面积扩大到200亩。

之后,郭静通过与合作企业、网上找客源的形式,售卖神仙叶相关产品。有了这个基础,浪河镇神仙叶凉粉产品销售量逐年攀升。打开市场后,她研发了罐装及冲剂两种速食版的神仙叶凉粉,在方便游客的同时保持了凉粉的绝佳口感,深受大家喜爱。除此之外,近年来,她又陆续研发出神仙叶面条、粉条、茶叶等相关产品,不断丰富产业链,推出的各种产品受消费者欢迎,在市场上畅销。

郭静带动当地村民种植神仙叶树苗致富的事,得到了当地政府和丹江口市商务局及其他相关部门的高度认可。

2019年,当地政府及丹江口市商务局帮助郭静建立了属于她自己的电商平台,销售推广产品。同时,为了让浪河镇神仙叶产品走向全国,合作社不仅丰富完善产品类型及口感,同时扩大销售渠道及展销渠道,加大神仙叶系列产品及制作技艺的传播。近年来,合作社联合十堰市农业局制定神仙叶种植标准、工艺制作标准等,为神仙叶凉粉制作技艺产业化、标准化打下坚实基础。

(本版图片为资料图片)

上山采神仙叶。