

漫绘盐城非遗

张庄藕粉圆



“沟水叉塘莲藕壮，莲藕美味又营养，藕粉圆子大席上……”苏北里下河地区盐城一带，从古时起就以盛产优质莲藕而闻名。

相传清朝年间，有一位盐城籍御厨酷爱烹任特色美食。

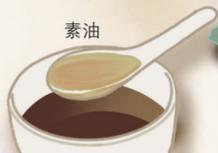


鲜藕



他日思夜想，专心研究家乡的食俗……

素油



桂花



核桃仁



白糖



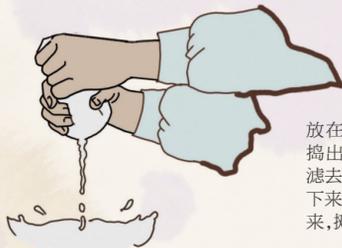
想制作出一款不一样的特色美食。

黑芝麻



绘画:吴雨欣 文案:肖素娴

于是，他开始制作了……



先将鲜藕洗净放在大缸里捣碎，捣出汁水，用纱布滤去杂质后把沉淀下来的湿淀粉捞起来，摊开晒干。

再取松子仁、核桃仁、芝麻炒熟碾碎，将以上各馅料连同桂花、白糖、素油一道擦匀，揉成团，再搓成一个个小球待用。



藕粉用面杖碾细成粉，取小竹匾或菜盘，将小球放里面，撒上藕粉滚均匀，装到漏勺里，先下沸水锅里烫一下，立即捞起来，放到竹匾里撒上藕粉滚匀，再下沸水锅。



咖啡色的小圆子滚上白色的藕粉，入开水又变成咖啡色，圆子表面慢慢有了透明的胶状物质，前两次烫制时动作要轻，要快，防止馅料融化变形脱壳。



连续五六次，藕粉圆就做成功了，这样做出来的藕粉圆色泽透明，富有弹性，柔软细嫩，馅料甜润爽口，汤有浓郁的桂花香味。



制作成功后，他将藕粉圆进呈给皇帝……

果核混合着桂花的香气，弥漫整个大殿，清甜爽口，细嚼余香不绝。



随后龙颜大悦，连连称赞，藕粉乃清血滋养佳品，此法甚妙！



数年后，这位御厨告老还乡，将制作藕粉圆的工艺带回家乡，随后这道宫廷美食便在盐城传开了。

藕粉圆子是道甜菜，一般人家有个喜事或寿宴，都爱图个吉利，亦可充作主食。



人们都爱讨个口彩，喜成双成偶，喜团团圆圆，而“藕粉圆”谐音兼备此意，故喜庆的筵席上都上藕粉圆子。

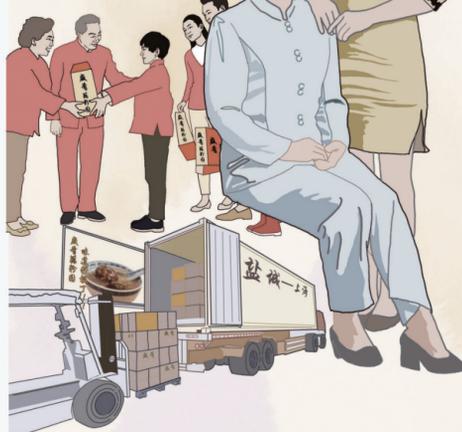
张庄威肴藕粉圆创始于1863年，1996年成立盐城威肴食品，历经七代传人。



第七代传承人孙健在母亲的带领下，利用现代科学工艺拓展美食新领域，将藕粉圆这一民间传统技艺传承下去。2008年，张庄威肴藕粉圆被列入盐城市首批非物质文化遗产名录。

第六代传承人 应洪霞

第七代传承人 孙健



每到中秋、春节等传统佳节临近，前来购买藕粉圆的人络绎不绝。如今的张庄威肴藕粉圆远销上海、杭州等国际大都市。