



清洗番薯



搓粉

# 鹿亭晒秋



## 宁波人文地图

责编 乐建中 美编 徐哨  
2019年11月17日 星期日

霜降节气过后，余姚鹿亭乡的人们迎来了秋收时节。随着田间番薯翻出地面，无论你走在大街小巷的哪个角落，总能看到人们制作番薯粉丝的忙碌场景。在近一个月的时间里，鹿亭人大多会放下手中的活计，用他们的双手精心制作这样一份舌尖上的乡味。

鹿亭人制作番薯粉丝挺有讲究的。第一步就是选择番薯，山民会从田间挖出的一堆堆番薯中，挑选出表面光滑、无病虫害、大小适中的番薯。接着就进行清洗去皮，这是保证粉丝纯净的重要步骤。

据上年纪的鹿亭人回忆，老底子他们是用一块竹片边洗番薯边刮皮的，但因番薯形状不一，皮很难刮净。现在大多用钢丝球，带水搓，这样既保证番薯表面的干净，又省了不少劳力。

清洗好的番薯用磨碎机轧碎，磨成浆液。打浆过程中必须边磨边加水，磨得越细越好。刚磨好的番薯浆会有少量残渣，需要经过滤布一遍遍过滤。磨出的番薯浆要沉淀一两天，再将番薯浆上面的水倒掉，就能捞出沉淀的番薯粉。

从淀粉到粉丝的蜕变也是个很复杂的环节。先用手将晒干的番薯粉搓碎，加入适量的水调成糊状搅匀，然后将糊状的番薯粉一勺一勺放进专门的蒸笼里蒸熟。这一步看似简单，但掂量火候和浆的厚薄需要长期的经验积累。为了防止淀粉沉淀，每次蒸制要用勺子将粉浆均匀地摊成薄薄的一层面饼。每蒸一层需用时十分钟。待一层蒸熟后，再加入淀粉，这样一层一层递增，面饼直到10厘米左右厚度。

蒸好的直径约70厘米的面饼需要放在通风、避光的阴凉处冷却，若是饼裂开，那就前功尽弃了。

刮丝是制作粉丝的最后一道工序。将面饼固定在装有一块特制刀片的刮刀上，通过人工的旋转，一根根晶莹的番薯粉丝就成型了。山民们把刮出的粉丝剪成适宜晾晒的长度，挂在房前屋后的竹竿上，让阳光晒，让秋风吹，一幅四明山上独特的“晒秋图”扑面而来。

晒干后的番薯粉丝会用稻草或竹壳绳一束束捆起来，这样散发着淡淡清香的番薯粉丝才算最终制作完成。

番薯粉丝别看体态纤细，却浓缩了淀粉的能量；而番薯粉丝的制作，则更多的是凝结着绵远乡情的分量。

记者 胡龙召 文/摄



蒸好的面饼正在刮丝



刮出的粉丝马上挂到竹竿上



村民在翻晒粉丝