

霜降将至 气温“速冻”

喝碗热气腾腾的藕粉 很暖

10月20日，淅淅沥沥的雨水，就像是把初秋又往深秋里“推了一把”。明天就是霜降啦。

一碗冒着热气的藕粉捧在手里，暖意从手心传来，一股混合着红枣特有甜味儿的香气慢慢在湿润的空气氤氲开来……



撒上一把红枣片，热气腾腾的藕粉又多了几丝香甜。



用来打藕粉的藕，都是朱为农从水田里现挖的。

藕粉是朱为农研磨的。他是海曙语欣水果种植专业合作社的合作农户，在海曙区集士港镇新后屠桥村种了近百亩藕。“现在正好是打藕粉的时节。”他说，因为藕“老”得正当时，出粉率高。

藕是从藕池里现挖的；洗净、去节、切段，丢进薯类浆渣分离机；眨眼的功夫，浆归浆，渣归渣；浆进一步加工成藕粉，渣就拿来喂了鸭子。也有人说，藕渣可以用来炸藕饼、藕圈，朱为农说，他没有试过。

藕浆要沉淀、过滤两到三次，才能用来晾晒藕粉。晾晒这道工序，既挑剔天气，也挑剔手艺。沉淀、过滤后的藕浆，手感有点像浆糊，得择成一坨坨晒；等到晒得差不多，拿个小勺，一点点往下“片”，越薄越好，这样最后晒出来的粉才够细腻。

在碗里放一些藕粉；分批、少量加温水，同时不停搅拌；眼看粉变

糊，再倒热水下去，继续搅拌……也就一两分钟，一碗热气腾腾的藕粉就冲好了。撒上一把切好的红枣片，似有若无的香甜味儿，驱散了几分雨水带来的寒意。

“温水还是有点烫，藕粉有些结块，40℃-50℃的温水刚刚好。”朱为农有些遗憾。

朱为农今年打的第一批藕粉早已销售一空。天气一转凉，早上起来，花一两分钟，冲一碗入口软滑的藕粉当早餐，成了不少老人、孩子的“快手早餐”。藕粉的畅销，不全是因为冲泡方便。俗话说，莲藕一身宝，秋藕最补人。没有添加剂的藕粉也不例外，同样具有生津开胃、清热补肺、养血益气等功效，还很容易消化。

朱为农来自安徽，他有不少老乡在绍兴打藕粉。“当地人特别喜欢吃藕粉，每年到了打粉的季节，一天

能卖两万斤粉。打藕粉的季节漫长，差不多从霜降节气开始，可以持续到正月里。”他说。

打藕粉，对朱为农来说，是“开源”，也是“节流”。

今年，台风“烟花”“灿都”接连来袭，带来狂风暴雨，淹了水田，吹折了荷叶。那时，正好是莲藕“疯狂生长”的时节。“莲藕的形状和大小都受到影响，减产差不多有一半。”朱为农连连摇头。

偏偏市场上对鲜藕的“卖相”又有极高的要求，不仅要形状好看，而且还要个头合适，“拿去卖的藕，留一半，丢一半，卖不出好价钱。”

这也极大打击了朱为农挖藕的热情，好在还可以打藕粉，让那些因为“颜值”不过关而被“嫌弃”的藕物尽其用，同时多少也能弥补些经济损失。

记者 石承承 文 记者 崔引 摄

星洲920
文化节

FOSUNCARE
复星康养

SUNGIN GARDEN
星健兰亭

金秋特惠 好礼相赠

康养会籍 限时特惠

享多重好礼



社区配套高品质护理院 现已开通医保

咨询电话

8723 9090

项目地址：江北区云飞路99号星健兰亭体验中心

免责声明：本资料仅用于项目推广宣传使用，不构成要约内容，具体信息以合同约定及政府最终公示为准。画面制作时间：2021年10月，本公司保留对宣传资料修改的权利，敬请留意最新资料。

实景图

实景图