



三江月 / 长镜头

责编 乐建中 审读 胡红亚
2021年11月26日 星期五
美编 曹优静

投稿 E-mail: liz@cmb.com.cn



晾晒的番薯粉丝成为一道风景线。

番薯粉丝

张培坚 文/摄

当下时节,四明山山民种植的番薯迎来了丰收季。番薯收获后,制作番薯粉丝便进入了高峰期。

从番薯到粉丝,要经历磨粉、打浆、蒸饼、刨丝、晾干等环节,一般8斤番薯才能做出1斤粉丝。制作时先要把番薯洗干净,然后磨粉,其后打浆要粘稠均匀,而最关键的环节是蒸饼。

这几天,在余姚鹿亭乡中村,村民郑师傅每天都要早早起来蒸番薯饼。过程是,将搅拌好的番薯浆倒进铺好笼布的蒸锅里,一次只能倒薄薄的一层,然后用手将浆汁抹匀。蒸上3分钟后,待前面的浆凝固后,再添加一次浆汁。如此重复大约40次、历经2个小时后,重约15公斤的番薯饼才能出锅。蒸好的番薯饼根据天气状况晾上一两天才能刨粉丝。刨好的粉丝,放到室外晾晒,天气好的话两天就可以晾干。



番薯面是做粉丝的原料。



番薯面溶解为番薯浆后要充分搅拌。



村民将做好的番薯粉丝在村口摆摊售卖,35元一斤,十分受城里人青睐。



作坊里热气氤氲。



蒸好的番薯饼要晾两天才能刨粉。