



舌尖上的美味—— 坝镇红薯粉丝

坝镇位于安徽省合肥市巢湖市巢南区域,“千年魏家坝,百里关河街”,坝镇因魏家坝而得名,坝镇人用红薯作为原材料手工制成的粉丝闻名全国。

红薯粉丝是坝镇的特产,坝镇红薯粉丝加工温度很讲究,先将红薯破碎后加工成淀粉并晒干,室外温度必须控制在-2℃以下,然后经过冲芡、煮熟、上竿等程序,最后才能形成粉丝。

作坊里,七八个人围在一起,有的烧柴火,有的搅红薯粉,有的揣面,有的理丝,有的上架挂丝,忙得不亦乐乎。将一挂一挂粉丝上竿,经过一夜冷冻后,第二天一早移到晒场晒干上市。

除了人们常见的细粉丝外,坝镇红薯粉丝还有其他形状,粗的,圆的,扁平的……干粉丝看起来丝丝匀细,纯净光亮,吃之前要用水泡一下,粉丝被泡得柔软带韧,洁白透明,入锅后会变得更软,久煮不碎、不糊汤、不断头、颜色不发白,可与多种菜肴搭配。

1	2
	3
4	5
	6

图1:晾晒红薯粉丝。
图2:人工搅拌红薯淀粉。
图3:晒红薯淀粉。
图4:捶打漏粉。
图5:上竿冷冻成粉丝。
图6:晒干后的粉丝成品。

本版图片由通讯员李海波、
吴小雨、张思 摄

