

“一闻二看三尝四泡” 西湖藕粉的选择攻略

◎ 记者 郑雪

从春末到浅夏,再到初秋,南方水乡曲折折的荷塘上面,到处弥漫着无尽的红花翠叶。撑一叶扁舟驶入荷塘深处,沿着荷梗轻轻刨开淤泥,就能发现如婴儿般蜷身酣睡的藕宝宝。作为重要的根茎类水生蔬菜,莲藕在我国有两千多年的栽培历史。它既是荒年充饥的救命粮,也是招待贵客的头牌菜。

佳偶天成、藕断丝连、七窍玲珑等诸多与藕有关的成语,也体现出它在中国传统文化中的重要地位。中国的杭州、扬州、云南、湖北地区盛产藕粉,其中以杭州西湖藕粉最为出名,西湖藕粉是杭州的名产,是藕粉中的名牌,历史上曾作“贡粉”进入皇家。

想要制作上乘的藕粉 ——需“择藕无数”



一碗优质的藕粉一般白色微红,清香味浓,遇沸水冲后容易溶化沉淀,冲熟后迅速膨胀,张力十足,口感纯粹,细腻香甜。上乘的藕粉,选藕很关键,制作工艺更是讲究。第一要选择糯米莲藕,这种莲藕的含粉量比较高,取藕以新鲜的老藕为宜,叶碧绿时的藕,出粉率低,不适宜做藕粉。等到荷叶枯黄,沉入水底之后,再将老藕取出。从采藕到藕粉做成要经磨藕、过滤、沉淀切片、晾晒等工序,缺一不可。藕浆磨得越细越好,因为磨得越细出粉率越高。



把洗净的藕搓成碎末状后过滤,除去藕渣之后淀粉会慢慢沉底,待到五六个小时之后,沉淀积实便可以倒出浮浆,这个时候已经可以看见凝成白色块状的藕粉,形似豆腐。传统工艺制作的老师傅这个时候便会选择用手切削片来处理藕块,这是制作藕粉最有难度的环节。削藕粉讲究快、薄、匀,薄如蝉翼,而又粉片齐整,这是非常考验师傅技艺的。手起刀落,藕片如鹅毛一样落下,每一片藕粉都柔软细腻,洁白如鹤羽,保留了藕的营养价值和鲜甜口感。只有削的藕片厚薄均匀,大小形状接近,晒的时候才能均匀受热,方便保存,手工削藕不练个十年八年,难有此刀工。



晒的时候干度得统一,利于保存莲藕。由于淀粉会随着气候变暖转化成糖,所以老师傅们得赶着在天气变热之前做出一年的藕粉,冬日里一刻也停不下来,这样才能保证做出的藕粉口感纯粹,细腻香甜,贮藏时间久。

研磨、沉降、锤炼 ——打造“古法纯藕粉”

藕粉在制作工艺上分为传统制作工艺和现代化制作。

传统制作仅以成熟莲藕为原料,经过严苛的选藕、刀削等传统工艺加工制成,不经过任何化学方法处理,也不改变淀粉内在物理和化学特性。因此被称为“古法纯藕粉”。

现代化制作以纯藕粉为主要材料(纯藕粉用量大于50%),添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、桂花、食用香精等辅料,经配料、粉碎、搅拌或制粒干燥等现代工艺制成,并可直接用热开水冲调食用,因此被称为速溶藕粉,又名调制藕粉。

古法藕粉的制作工艺十分复杂。打浆、过滤,再加水、再打浆、再过滤,反反复复许多遍,采用古法加工,每100斤鲜藕只能产出七八斤藕粉。传统工艺制作的藕粉在冲泡之前是一片一片的,冲泡之后是淡淡的粉色,而不是速溶藕粉冲泡出来的灰白色。目前

选用传统工艺制作藕粉的厂家已经越来越少了。

如何辨别真假藕粉 ——“一闻二看三尝四泡”



想要吃上纯正的藕粉,杭州西湖藕粉厂不惜把自己多年积累总结的藕粉鉴别法拿出来和大家分享:

“一闻”:只有纯粹的淡淡藕香一般为上等藕粉,藕香略带其它香气为中等藕粉,根本闻不到藕香的则为假藕粉。

“二看”:纯藕粉含铁元素,接触空气时会轻微氧化,颜色会由白渐渐转为微红,犹如红玉。冲泡后色泽呈微红或红褐色,颜色越深说明藕粉中铁含量越高。假藕粉接触空气颜色几乎不会发生变化,冲泡后颜色也几乎不发生变化。

“三尝”:把少量藕粉放入口中,藕粉溶化且口感润滑为纯藕粉。不溶化且粘嘴的为假藕粉。

“四泡”:通过冲泡鉴别,首先观察用水冲调后是否易熟?纯藕粉易熟,假藕粉难

熟。紧接着观察其体积变化,体积膨胀性达8倍左右为纯藕粉,体积变化较小的为假藕粉。最后观察冲泡后的形态,冲泡后粘稠度适中,色泽晶莹剔透,一般呈褐色,冷却后放置几个小时会液化成稀浆的为纯藕粉。假藕粉透明度不如藕粉,冷却放置后仍凝结不变。

【如何冲泡藕粉】

很多人喜欢吃藕粉但总觉得藕粉不好冲泡,其实冲泡藕粉还是有小窍的。在冲泡前,需先用少量凉白开将藕粉充分溶解(刚没过藕粉的量),然后再搅匀直到看不到颗粒状的藕粉为止。然后加入滚烫的开水,一边加一边搅拌。最后快速搅拌,一直搅拌,直至藕粉变成淡粉色透明的胶状。这样冲调的藕粉晶莹剔透、口感细腻。如果直接用热水冲泡,藕粉中的淀粉在没有充分浸润的情况下就开始糊化,容易出现结块夹生的现象。如果冲泡水温不够,也会有星星点点的乳状白斑浮在碗中,影响口感。



《浙里风味》
档案表

西湖藕粉

★特点:呈薄片状,质地细滑,色泽白中透红

★口感:口感纯粹,细腻香甜

★优点:优质原材、营养丰富

★适合人群:老少皆宜

★卖点:杭州地标性美食之一,手削藕粉的制作技艺,被列为“浙江省非物质文化遗产”。