

反反复复揉捏,柿饼才有嚼劲



■海都记者 王灵婧/文
毛朝青/图
通讯员 方玲燕 钟博清

柿子熟,晒饼忙,又到了一年一度的柿子加工季,金黄的柿子在架子上铺陈开,福州永泰县梧桐镇坂垵村内瞬间成了橙色的海洋。23日,海都记者前往永泰,寻找福州秋日的柿子黄。

小小柿饼工序复杂 就为那一口嚼劲

一块柿饼的诞生并非易事,需要经过选料、去皮、晾晒、捏制、出霜等多道工序,前后大约需要10至15天,全程由工人们手工制作,10月至12月正是制作柿饼的黄金时期。

金灿灿的柿子整齐地排列在竹条上,铺满了叶家手工柿饼加工厂,微风拂过带来丝丝缕缕的果香,工人们一个个检查、揉捏着正在享受“日光浴”的柿子。

“并不是所有的柿子都适合做柿饼,要选择新鲜柿子为原料,削掉最涩的外皮后就能拿去晒了。”谈起柿子的制作,叶家手工柿饼加工厂的负责人林女士说,“晾晒环节是关系到成品质量的关键环节,我们每天都要翻动3~5次,晾晒时还需要不断地捏柿子,这样才能让柿子晒透。”

“晾晒后就是反复地揉捏,至少需要反复5次,使柿子扁平,这样才会有嚼劲。”林女士戴着手套将柿子一个个反复揉捏,没有技巧全凭手感。

好的柿饼除了需要充分的阳光照射外,还需要良好的通风。林女士感慨道:“我们是靠天吃饭,最怕遇到阴雨天,阴雨天时我们只能放在机器里烘干,质量就会比太阳晒的差一些,所以我们每天都赶着做,就怕遇到坏天气。”



柿事如意 晒出福州秋意浓



正在享受“日光浴”的柿饼,飘来阵阵果香



刚晒好的柿饼,一口咬下去滋味悠长醇甜



给柿饼翻个身再晒晒



做柿饼得选新鲜的柿子

凌晨3点开始削皮 一天削了3000斤柿子

林女士告诉记者,她做柿饼已有20多年,一直坚持手工制作,家中的孩子也都是闻着柿饼的味道长大的。即便如此,每天吃柿饼的她怎么吃也不会腻。

“今天我们从果农那边拿了3000斤的新鲜柿子,工人们从凌晨3点开始工作。”林女士告诉记者,国庆过后,基本每天如此,凌晨给柿子剥皮也是为了白天能够更好地晾晒。

记者在现场看到,一名工人将柿子放在削皮

机器上,仅5秒钟就完成了3个柿子的去皮工作。

“别看我们今天削了3000斤的柿子拿去晒,5斤柿子只能做出1至2斤的柿饼,在这期间,还有晒坏的或者被鸟偷吃的一些损耗。”据林女士估计,梧桐镇一年能够制作出300吨的柿饼。

柿饼好吃,但有几类人在食用时应特别注意或者避免食用:糖尿病患者、缺铁性贫血患者、高脂血症患者、脾胃虚寒患者、对柿子过敏的人、容易出现肠梗阻的人等。

都霜降了,福州仍未入秋

海都讯(记者 罗丹凌 梁展豪) 10月23日,进入秋天的最后一个节气——霜降。由于“霜”是天冷、昼夜温差变化大的表现,故以“霜降”命名这个“气温骤降、昼夜温差大”的节气。霜降节气的特点是早晚天气较冷,中午则比较热,昼夜温差大,秋燥明显。“霜降”节气反映的是天气渐渐变冷的气候特征,

并不是表示进入这个节气就会“降霜”。其实,“霜”也不是从天上降下来的,“霜”是地面的水汽由于温差变化遇到寒冷空气凝结而成。“霜降”节气与“降霜”无关。

进入霜降节气后,影响我国的冷空气活动越来越频繁,昼夜温差迅速增大,尤其在江南、华南地区,气温的起伏愈发明显;偶尔会

出现“断崖式”降温,这时候不要着急穿过厚的衣服,适当“秋冻”,让身体慢慢适应天气变化。霜降时节天气越来越干燥,可以适当多食用一些润燥的食物,如梨、柚子、柑橘、冬瓜、银耳、莲藕等。

西北、东北的部分地区早已呈现出一派“寒风落叶”的初冬景象,而福州还未入秋。

福州常年平均入秋日期为10月20日。气象学上规定,入秋的标准是当地日平均气温连续5天低于22℃,这5天的第一天为入秋日。目前福州的气温还没达到这个标准,预计福州今年的入秋日要比常年平均入秋日迟。

受冷空气影响,24日、25日两天,福州市区高温在25℃左右,不过这次降

温时间短暂,26日气温将回升至30℃左右。气温波动大,市民要注意适时增减衣物。

今年第20号台风“潭美”将于24日傍晚前后进入我国南海海域。受冷空气和台风“潭美”外围共同影响,24日到25日,福州沿海将出现持续大风。福州市气象局决定于10月23日10时50分起,启动重大气

象灾害(海上大风)IV级应急响应。

福州市区 今起三天天气预报

10月24日	多云转阴 20℃~25℃
10月25日	阴转小雨 22℃~25℃
10月26日	多云转晴 23℃~30℃