



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

在促进内循环的背景下，人造节日多了起来，比如旅游节、购物节、光棍节、旗袍节、美食节、伏羊节、啤酒节、膏方节、冬酿节等等。世上本无节日，热闹猛的人多了，就有了节日。

为着纪念某个人（包括神）、某件事或与农业生产的某个时间节点（祭祀或祈愿）有关，请出德高望重的长者登高一呼，大家聚在一起唱唱跳跳，吃吃喝喝，平时累积起来的不愉快情绪在推杯换盏之间也烟消云散了。人们相信自己围着篝火载歌载舞时，神灵也在微笑。

民俗活动对强化身份确认、族群和睦、国家意识等起到了正面作用，在商业文明的场景中，刺激消费也需要弹钢琴似的带出一波波节奏，民俗节庆就是一个加载了美好愿景和道德力量的理由。

国庆长假刚过，消费的理由又来了，这次是重阳节。我看到南京路沈大成门口排起了长队，而且年轻人居多，他们买几盒重阳糕回去孝敬老人，花费不多，心意浓浓。这天下午我还被玉林兄请到闵行区参加颀桥糕会。每年金秋十月，新米入仓，我都会收到玉林兄送来的颀桥桶蒸糕，却不知道闵行还有一个糕会，已经搞了好几届。糕会期间，上海及长三角地区的许多米糕都会在此演一出群英会，为甜蜜生活下一个注脚。

在糕会上唱主角的是颀桥桶蒸糕，这是颀桥地区的民间传统糕点，已有上百年历史，逢年过节农民以糯米粉与大米粉对相，略微洒水后拌匀抖松，使其结成微小颗粒，再细细过筛，撒入木桶内，中间交替嵌入豆沙或瓜果仁，如果有糖猪油丁的话味道更佳。上笼屉用高火蒸上一个多小时，覆出凉透，吃时复蒸。筛粉与蒸糕需要经验，一招不慎，糕体夹生，口感就差了。目前颀桥有阿小弟和吉吉巷等数家作坊承担着非遗传承的使命。

还有金山的吕巷白龙糕，画风与普通的豆沙馅方糕略似，但它与民间信俗有关，清代乾隆版《金山县志》记载：“在秦山阴，明成化间，大雨震霆，云中龙见，有白蛟自洞腾空而去。”金山滨临杭州湾，常受海潮侵袭之苦，在生产力欠发达时期，人与天斗的过程相当悲壮，往往要借助神话来给自己提气。于是每年农历二月初二“龙抬头”，就有了舞龙活动，这是与“小白龙”的约定。有所求就要有所供，祭品中就有叠成小山的方糕，仪式结束后众乡亲分享，后来也叫作“白龙糕”。这种方糕的模具带有作坊色彩，一格 25 块，制作起来比较快捷，应该是进入流通环节后的思路。

吕巷镇上有一家被确定为非遗传承基地的百年老店白龙糕坊，陆建强师傅今年 63 岁，第四代传人。白龙糕有一套严格而完整的原生态无污染制作工艺，配米、泡米、磨粉、拌糖水、塑型、蒸锅等工序环环相扣，不可马虎。

从一块重阳糕开始

南汇的水蜜桃家喻户晓，而金山吕巷镇也有“蟠桃之乡”的美誉，现在有年轻人介入白龙糕的制作，用“王母蟠桃”制成果酱馅料填入糕体，在传统的口味外融入了时代的审美，小白龙也会惊喜的。

那天我还收到了苏州震泽百年老店仁昌顺陆总寄来的重阳糕，菱形或长方形都是传统式样，五种口味，上铺瓜仁中夹细沙，还附有十几面纸质的三角形小红旗。陆总在微信里说：“重阳糕必须插上小旗子，这面鲜艳的小旗子不仅是节日的装饰物，更是传统文化的一个符号，一个心愿。”

江南是稻作文明的发源地，历经数千年的耕耘与手作，散落在大城小镇的米糕之丰富，简直难以统计，而且大多数都会丽着一个美丽的传说。讲好中国故事，也可以从一块重阳糕开始。📖

讲好中国故事，也可以从一块重阳糕开始。