

通过非遗体验、稻米文化传播，致力于推广叶榭软糕、松江大米的品牌文化、传承米匠精神。并且，她还逐步探索开发乡村旅游新体验，带动乡亲就业，盘活乡村经济，打造趣味新农村——用非遗点亮乡村，正在松江这块土地，梦想照进现实。

人人都爱这块糕

9月12日活动现场，上海评弹团团长、国家一级演员高博文难掩对叶榭软糕的兴趣，他打趣自己是“高团”，也爱“糕团”，坦言自己是个糕点控。他说江南很多糕点都很有特色，而松江作为评弹的一个阵地，是自己有机会去的地方。他跟朱燕约定有机会要亲自去叶榭做糕吃糕。

高博文果然是资深食客，知道新鲜出炉时的叶榭软糕，味道最是顶呱呱。其实，叶榭软糕的来头还不小，毕竟，网红美食何其多，但能流传四百余年的美食，可并不多见哩。

叶榭位于松江区东南部，以集镇而论，至今已有2000多年历史，是松江区域面积最大的一个镇，自古就是鱼米之乡。叶榭镇明清时期就已经是船民的集结之地，水运发达，交通便利，叶榭软糕的诞生与这得天独厚的自然条件密不可分。

据传，叶榭软糕的创始人施茂隆，观察到船民们会在此地短暂停留，稍加补给后再次出发，看到了商机，研制了一款糯米糕，不仅看起来好看，让人在长途跋涉之后看着有食欲，同时香糯软滑，一口一个，特别方便。

更重要的是，软糕可以存放。这样美味又能够当做干粮的食物很快就流行开来受到船员的喜爱，虽然记不住老板的名字，但叶榭软糕的品牌就此打响。

康熙年间《张泽小志》曾记道：“宾鸿飞处白云垂，倦向山村寄一枝。叶榭软糕张泽饺，临风怅触几番思。”

朱燕是土生土长的叶榭镇人，从小吃着叶榭软糕长大的。“小时候到了过年时节，家家户户都会做软糕，裹着自家做的豆沙馅儿，米粉也是按照每家自己的口味调制的，口感多少都会有所不同，但味道都是那么香甜软糯。”

这自然跟软糕的原材料有莫大的关系。

松江大米是上海唯一稻米类国家地理标志保护产品，叶榭是农业大镇，优质的松江大米保证了叶榭软糕的质量，而通过数位点心师傅的配方改良，让叶榭软糕形成了软糯香甜的独特口味，具有松、软、甜、香、肥五大特点。



“田园生活家”朱燕。

2011年，上海米糕制作技艺入选松江区非物质文化遗产代表性名录，不仅在上海地区广受好评，还曾出口国外，亦在2021年在第四届中国国际进口博览会上亮相。

其实，叶榭软糕之所以在众多江南米糕中独树一帜，跟它的制作方法也有很大关系。朱燕告诉《新民周刊》：“许多米糕的配方中糯米占大头，叶榭软糕则选用当地优质粳米、糯米作为主料，按照90%白粳、10%糯米古法比例配制而成，口感上糯而不粘，保存得当盛夏季节一周内不馊变。”

为了寻到最正宗的老底子味道，朱燕在2017年拜师老师傅顾火南，接过“叶榭软糕非遗传承人”的衣钵，开始从头学习制作叶榭软糕的技术。她表示每一块传统的叶榭软糕都要经历18道工序。

简单叙述几个制作细节，即可令人感受到叶榭软糕制作的用心。

首先，软糕用到的粳米和糯米要在冷水中浸泡7天以上，每天换水，使米发酵成分全部挥发完，去酸。

接下来，则需晾透水分，然后用石臼舂粉细筛3次，再用筛子筛入蒸格，辅以精细绵白糖和各色馅心，最后再用土灶木材加热的方式蒸熟。

这一道工序一丝不苟地完成，才有了大家记忆里的古早味。

