



方形重阳糕

20余年,从“菜场小摊”到“街边小店” “记忆里的甜”没变

□ 王羽柔 记者 戎易 / 文 徐芊卉 / 图

“中秋才过又重阳,又见花糕各处忙。”九九重阳,登高吃糕,是中国人的传统习俗。

将磨好的糯米粉和大米粉按比例混合,加入白糖和清水;米粉过筛,恢复酥散的状态;在笼屉中撒上一层米粉,放上豆沙馅心,再覆上一层米粉和蜜枣、红绿丝、黑芝麻等配料……10月10日,戚墅堰街道杜军糕团店氤氲缭绕,散发出南瓜、紫薯、糯米等食材糅杂而成的甜味,一块块重阳糕新鲜出炉。

今年63岁的杜明元已有20余年“糕”龄,动作麻溜。“千禧年开始,我在工房三区菜场支摊卖糕团,生意越做越红火,就在菜场旁开了一家小店,以儿子的名字命名为‘杜军糕团店’。”

15时30分,店门口排起了长队,不少老主顾前来抢购。“我在这里买了快20年,只有吃了这口,才算过了个好节!”家住工房区的张春风买了原味、南瓜味、紫薯味三种口味的重阳糕。最吸引她的,是糕点纯手工制作,糖和油的配比恰到好处,不添加防腐剂、不隔夜。

“招牌就是新鲜现做!”杜明元手上忙活着,接过话头,“重阳节前半个月,我每天0时起床,做糕到6时,早上卖完一轮。中午12时接着做,下午再卖一轮。”

“上午没抢到,下午专门卡点来。”29岁的尤滢滢也是常客,她站在路边,现买现吃。热乎乎的重阳糕中间夹着满满的豆沙馅心,一口咬下去,软糯香甜、层次分明。

一旁,戚墅堰东方小学二年级学生王若淇迫不及待揪了一块妈妈刚买的紫薯味重阳糕,大赞好吃。“第一次看到紫色的重阳糕,和超市卖的不一样,漂亮又好吃。”王若淇说。

最开始,重阳糕的配方是杜明元从母亲那学来的,后来听取顾客的意见,一步步摸索、研究、改进,糕点口感变得更加软糯。时代不同了,年轻人都看重“颜值”,杜明元就把南瓜、紫薯切块煮熟揉进糯米粉里,做成彩色的重阳糕,很受欢迎。“重阳节前一周,每天要用掉350公斤糯米!”

一块重阳糕,寄托着浓浓的亲情和传统文化韵味。等天气转凉,老杜还会上新萝卜丝、青菜、黑芝麻等口味的团子,以及备受年轻人青睐的咸蛋黄肉松青团,让各类滋味在舌尖绽放。



筛粉



添加豆沙馅



撒料



三种回味的重阳糕



市民排队购买重阳糕



重阳糕新鲜出炉