



糯叽叽,纯手工揉的是温度 甜蜜蜜,红丝绿丝是灵魂

老字号的重阳糕卖得木佬佬好

本报记者 杨茜 见习记者 许紫莹

每个节日,都有专属的仪式感。

今天九九重阳节。

市民江先生是位新杭州人,他在钱江晚报·小时新闻后台留言:重阳节这一天,杭州当地有什么习俗吗?我也想入乡随俗。

小时新闻记者问了一圈身边的杭州本地人,大同小异,不过是登高、吃糕。这不,不少品牌的糕点店,都推出了特色重阳糕。这几天,几家老字号门口的队伍排得老长。“这么多年的传统,都是老一辈传下来的。这重阳糕一定要吃,这敬老呀也一定要做好。”不少排队买重阳糕的市民纷纷点头。

江南春 桂花栗子糕: 纯手工没有机器介入 老年人制作服务老年人

“江南春”,杭州老底子的糕点品牌,十几种糕点,保持着最传统的味道。他家的重阳糕,用料简单纯粹,味道是“木佬佬好”。

“这几天,大家都是一早就来排队买糕,两三个小时就销售一空了。”“江南春”负责人韩寿祥告诉小时新闻记者。

前天下午2点多,他就下班回家了,“先休息一下,晚上7点还要来上班。我们的糕点都是纯手工做的,工人们连夜做出来,保证大家早上买到的都是新鲜出炉的。”

这几天,全厂20多个工人都忙疯了。每天要做一万块的重阳糕,还有其他品种的糕点也不断货,“从晚上7点开始上班做准备,一直忙到凌晨五六点。我们店六点半开门,不少市民5点多钟就来排队了。”

江南春的重阳糕,就是最淳朴的味道。桂花栗子糕,在白乎软糯的蒸糕上,点缀两瓣金黄色的栗子,撒上桂花,插上小旗,3元一块。一口咬下去,软!香!甜!

整个制作过程全部靠手工。大米和糯米淘洗、磨粉,按照一定比例加水、拌匀,具体多少量,全靠师傅多年经验。将拌好的米粉在筛子上用手揉搓,筛成更加细腻均匀的米粉。米粉需要进行蒸煮,10分钟左右。蒸好的米粉倒进容器,要用经过几十年前定制、沿用至今的螺旋石杵反复碾压,在这过程中还要加糖、加水。

作为“主角”的栗子,以前都是买的生栗子,一颗颗手工剥出来。韩寿祥说,这样保证不了质量,所以从去年开始,他们使用现成的糖水栗子——因为这样的改变,保持了十多年2.5元一块的重阳糕,去年身价也涨了

5毛钱。

再撒上满觉陇的桂花,用保鲜膜一包,一块江南春的重阳糕就完成了。

“全程靠手工,没有机器介入,所以我们做出一块糕点,没那么容易。”

每年重阳节前一个星期,韩寿祥就开始焦虑,“根本来不及做。”

其实,平日里,店里也做重阳糕,也是手工桂花栗子糕,一天3000多块,还不一定卖得完——尤其热天,吃糕点的人也少。而现在,即使每天一万块的产量,还是不够卖,“现在社会风气好,都要敬老爱老,不仅有老年人来买重阳糕,还有很多年轻人来买回去孝敬老年人,最多的还是养老院的订单,社区、单位的团购也不少。”

韩寿祥精神挺好,根本看不出74岁了——他从1984年做厂长至今,都有37个年头了。

1958年开创的“江南春”,以生产年糕和面条为主,每天凌晨将生产的糕点、面条送到下属门店。当时,杭州的糕饼店有不少,市场竞争很激烈,“我们最鼎盛的时候,有21家门店。现在?只剩下4家喽!”

这些店都集中在上城区,有不少“铁粉”都要跨越大半个城来买糕点。也有不少人跟韩寿祥提议,在城东、城北也开家店吧。他都摇摇头,“不折腾了”。

韩寿祥说,厂里都是老人,男同志60岁以上,女同志50岁以上,“在我们江南春呀,工作的是老年人,服务对象也是老年人。”他说,没有年轻人来接手这个厂子。

这几天的忙碌,连退休了的老工人都要来帮忙——最大的78岁,都说晚上要来搭把手,“现在,生意比较平淡,也不指望能赚多少钱了。”

平时销量不大,大家的工作量也没那么多。一年中,就重阳节前后这一个多星期会忙一些。”

韩寿祥说,江南春一直坚持到现在,主要还是靠情怀撑着,“等我们都做不动了,江南春可能也就没咯。”



采芝斋 重阳糕: 红绿丝是灵魂 带你一秒穿越回童年



说起重阳糕,很多人都来小时新闻后台推荐采芝斋——因为它的配料最为丰富,还有复古的红绿丝搭配,“那才是‘灵魂’,感觉一下子回到了小时候。”有读者留言说。

12日,趁着工人师傅们还在制作,记者赶到了采芝斋的制作间去看了看。

重阳糕纯手工做成,制作间有四五个师傅正在忙碌着。有师傅将粳米粉和糯米粉提前磨好,混合起来,加入水浸泡两小时。之后倒掉多余的水,放在蒸锅里蒸半个小时左右。之后,将蒸好的糕状物拿出来,在表面撒上白糖,翻拌均匀,使白糖溶解,之后等待其冷却成形,而后分成小块,一般每块控制在75克左右。同时,会有师傅将重阳糕上的配料准备好,有葡萄干、蜜枣、西瓜籽仁、红绿丝(冬瓜干)、板栗、干桂花,配齐放在模具里。

最后,有师傅负责将糕状物和配料黏合在一起,用保鲜膜包装起来,成为我们看到的重阳糕。

制作间的陈师傅告诉记者,重阳糕的口感好不好,米粉的选用很重要,要用纯糯米。另外,蒸糯米的时间也要讲究,把糕蒸透,口感才会更细腻软糯。

说说很简单,但做起来,要靠手感,也要靠经验。

采芝斋门店在中秋节过后一个礼拜就开始做重阳糕,一直卖到重阳节后两三天,每块3.5元。办公室倪主任表示,这两天,重阳糕的销量最好,每天的零售量可以达到五六百块,到重阳节当天可以卖上千块。

90多年的老字号了,这味道也是杠杠滴。谁说只有重阳节才能吃重阳糕?年轻人平时当零食吃吃也不错啊,买上一块,咬上一口,甜甜糯糯。

