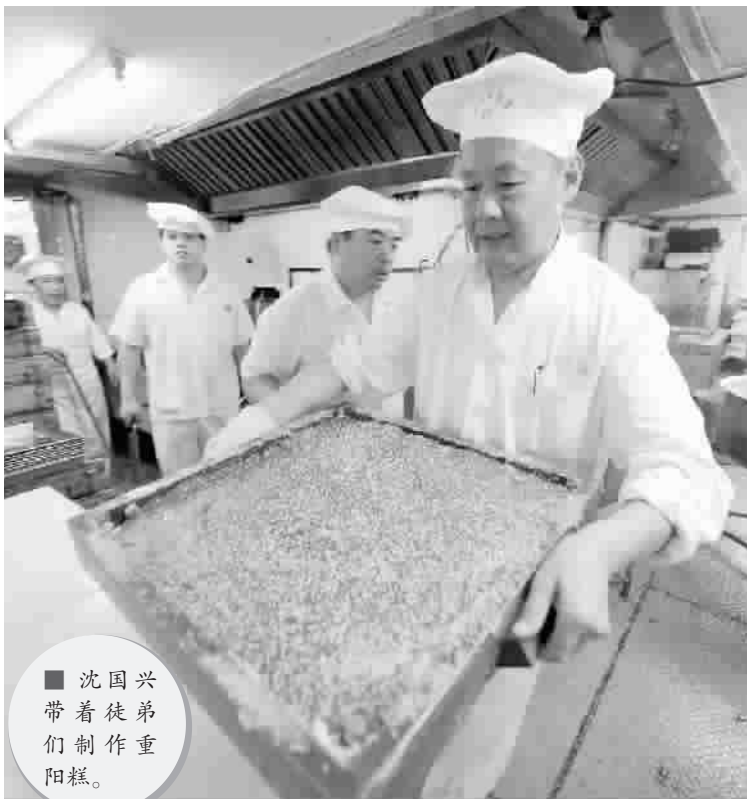


金色池塘

成为老人的艺术算不了什么,真正的艺术在于战胜衰老。——歌德

本报副刊部主编 | 第 29 期 | 2014 年 10 月 12 日 星期日 主编:龚建星 责编:王瑜明 视觉设计:戚黎明 编辑邮箱:wyming@xmwb.com.cn



■ 沈国兴带着徒弟们制作重阳糕。

沈国兴：蒸重阳糕传敬老情

文／王文佳 图／陈梦泽

吃重阳糕一直是上海人过重阳节的保留节目。今年重阳节,很多子女一早就来到“沈大成”门口,排队为父母买重阳糕。节日里,我们随沈国兴走进沈大成后厨房。后厨房不大,狭窄的过道几乎挤不下两个人同时通过,统一着装的糕点师傅不时搬运蒸笼、米浆、糕点成品穿梭往来。沪上糕团界的元老、沈大成糕点部总厨沈国兴就在这样一个小厨房里为老人做了 36 年的重阳糕。

几十万次,但依旧不敢怠慢。这是从他的叔公那里一脉相传的训诫。“要么不做,要做就要做好。”

23 岁,沈国兴顶替退休的父亲,从无锡乡下来到上海,进入了沈大成的后厨房。“家里兄弟姐妹 6 个,我排行老么,父亲退休时,哥哥都成了家,我来最合适。”

“小时候也没想着学,就是喜欢吃。”父亲做的糕点,他都喜欢,一直嚷嚷着问父亲“还有什么?快给我尝尝!”让他尤为垂涎的是猪油赤豆糕,11 岁来上海,第一次吃,它就被那味道惊艳了。回无锡时,更是一口气打包了 100 块,塞了满满一大箱。回去后立马在邻居、亲戚间引起如潮好评,“一转眼就送光了。”之后每次来上海,都会有朋友关照:“国兴,帮我带点猪油赤豆糕啊!”

能做出让别人想念和赞叹的味道,是件令人幸福的事,这样的想法不经意间在他心中扎了根。所以当父亲退休让他接班时,沈国兴兴奋地答应下来,成为沈大成糕

团制作手艺的第三代嫡传传人。不出三个月,他就出师,在后厨房独当一面。“无锡人本来就爱吃甜食,喜欢吃,就要精通做法。”

对徒弟,沈国兴一向严厉,笨拙不要紧,怕的是不用心。小时候,不小心在锅中放多了水,前功尽弃,被父亲训责的画面至今闪现在眼前。他必须保证每个从他厨房出去的糕团质量,更要照看好叔公、父亲留给他的沈大成的牌子。

糕点的种类可以变,师傅也可以换,但那份用心,必须始终保持。

忙碌 孝心难得 辛苦也值得

来上海这么多年,高楼多了,人也多了,曾坐着上班的 14 路有轨电车也不见了。“跑得慢、叮当响、有辫子”,沈国兴有些怀念,就如他对猪油赤豆糕的想念。

由于老百姓口感喜好的变化,沈大成在上世纪 90 年代停止了猪油赤豆糕的生产。但做出那样美味可口的点心,依旧是沈国兴的目标。就算休息在家,他也总在想如何研发新品种。

店里的糕点生意越来越兴旺了。重阳节前几天,糕点师傅每天从清早 3 时一直忙到晚上 10 时。“订单多得做不过来。单位、街道、居委会、养老院都来订货,一天能卖 10 万块。”沈国兴最多的一次连续工作了 36 个小时,“辛苦是辛苦,高兴也高兴!”

更可贵的是,近年来,眼见多种原材料成本蹭蹭往上涨,沈大成的点心价格却一直保持原样,重阳糕 2 元一块,4 块装一盒,分量不减,价格不增,还开发了成本更高的椰蓉等新品种。

有人笑沈国兴是在做赔本生意,他笑笑:“成本上去了,我们就少赚一点,不想让老百姓看到涨价失望,薄利多销吧。”对他来说,赚多少钱不应该是最大追求,他更希望听到大家夸沈大成糕团又好吃又便宜。

传承 传递美味 更是人情味

当然,为了满足更多消费者,他们也会适当做一些适合中高端消费需求的糕点,今年重阳,沈大成的重阳节礼盒突出了非物质文化遗产传承的内涵,“换成了红豆糕、芝麻糕、绿豆糕、紫薯糕,每个都独立包装”,在保留重阳糕原味的基础上,丰富了消费者的选择品种。

下一步,沈国兴准备多开发一些咸味的糕点,或是用糖尿病人也能吃的甜味剂代替白砂糖,让糖尿病人也能享用。

问他当年学艺用了多久,沈国兴脱口而出“学到现在”。其实,他有老胃病,甜的东西早就不大能吃了,但他还是深爱着自己的工作。36 年如一日,哪怕每周只有一个休息日,哪怕忙时十几个小时连续工作,他也从没懈怠过。

沈国兴快到退休年龄了,他没想过要马上放弃做糕点。“爸爸当年做到 62 岁,我接了他的班,我也会让儿子接我的班。”沈国兴已准备把手艺传给儿子,不仅希望他接替工作,更是传承手艺:“我想让他自己开家糕点店,把叔公的手艺传下去。”儿子答应了父亲,但开店还在准备阶段。沈国兴说,他能传给儿子的就一句话:“做糕点最重要的是细节,淘米、打粉、蒸粉、筛粉,每一步都有讲究。一定要从基本做起,踏踏实实做好一件事。”这是父亲教他的道理,他知道这也是家风的传承。



银色专列

金山老人重阳登高祈福

“上山望远迎重阳,登高欢乐健康行”,金山区九九重阳登高健身活动近日在朱泾镇东林禅寺举行。来自全区各镇的 200 名老人在上海市老年基金会金山区分会和朱泾镇东林禅寺方丈的带领下,登上了 57 米高的东林寺佛山最高处,领略朱泾镇美丽景色。(沈永昌)

独居老人喜吃“百家菜”

重阳前夕,徐汇区龙华街道机场新村党支部、居委会邀请 25 位独居老人前来参加了“品尝佳肴庆双节”活动,小区志愿者还为老人们献上了一桌视觉盛宴。有越剧《红楼梦》《盘妻索妻》选段、沪剧新戏《敦煌的女儿》等。老人们看得不亦乐乎。视觉盛宴后志愿者们还为老人们准备了色香味俱全的“百家菜”,六只冷盆、十六只热炒、两盆汤、三道点心,再加上一只十四寸的鲜奶蛋糕,场面其乐融融。(冯联清)

金婚伉俪重阳重穿婚纱



重阳节前夕,为把爱老、敬老、助老的优秀传统美德发扬光大,使尊老意识深入人心,黄浦区五里桥街道举行了以“见证 50 年相濡以沫、50 年金石不渝”的金婚庆典活动。两心相印,五十载鹊桥共度;双手相牵,半世纪风雨同舟。五里桥街道党工委书记徐静、街道办事处主任李舜、企业家代表和 21 对金婚伉俪出席活动。金婚庆典活动已经成为五里桥街道的特色品牌项目,历经十七载已有 200 多对金婚伉俪重走红毯、重穿婚纱。(丛歌)

杨浦办敬老日庆祝大会

近日,杨浦区老年志愿者协会举办了“福满金秋,乐在杨浦”第 27 个敬老日庆祝大会。会上表彰了 2013 至 2014 年度杨浦区优秀为老志愿服务项目,并为老年志愿者们呈现了一台丰富多彩的庆祝敬老日文艺演出。(魏鸣放)

手艺 卖相要好 吃口也要好

沈国兴是沈大成南京东路店糕团部经理、黄浦区非物质文化遗产传承人。听说我们想观摩他做重阳糕,他一口应允,随即在后厨房的台面上开了工。

只见他挽起袖子,顺过一个方形蒸笼,抓起一把面粉,铺在蒸笼底部,又回身捧起一把紫粉,平铺了一层,又加盖了一层白粉,而后,在蒸笼表面浇上刚熬好的紫色米浆。上锅隔水蒸一刻钟。待糕蒸熟,从火上取下,倒扣蒸笼内的重阳糕,翻面撒上白芝麻,之后移至更大的台面上切块。横刀一切 6,竖刀一切 24,一屉正好 144 块,不多不少。将切好的重阳糕,放上铁盘,盖上保鲜膜,一屉重阳糕算是顺利完工了。

沈大成经典款的重阳糕,8 厘米长,4 厘米厚,2 厘米宽,糕面呈紫红色,里面夹着果仁、瓜仁、蜜饯等,表皮上还撒着一层白芝麻,这是沈国兴在传统制作方法上改良出的得意之作——“以前都是黏质糕,老年人有的一吃,假牙就粘掉了。”考虑到老年人的牙口和健康需求,沈国兴不仅把重阳糕改制成松质糕,还减少了糖分,增加了营养配料。

“重阳糕卖相要好,吃口也要好。”沈国兴说秘诀就在糯米粉、粳米粉和白砂糖的比例,他得意地称之为“黄金比例”。要糯,又不能太黏,要爽口,又不可太甜。掌握好这个比例,糕冷时,不硬,软糯又不会粘牙;蒸热了,糕体形状也不软塌,一口咬下去,甜而不腻,松软却富有嚼劲。

“红色是加了红米粉或者枣泥的缘故,我们也有用果珍做的,外表就呈黄色。”沈国兴说,颜色是为了好看,增加食欲,至于配料,除了口感,更多地是为了顾客,特别要为老年人的身体健康考虑了。“用的都是营养丰富的配料,给老人补补。”

坚持 花样在变 心意不会变

36 年,沈国兴练就了一套制作糕点的“独门”功夫。虽然每个步骤他已经重复了