执行主编:刘琳佳 责任编辑:王冰莹 电话:(0451)84612165 E-mail:lnrbwangbingying@163.com

辞青秋意满 一糕暖重阳



金秋九月,九九重阳。古人登高辞青、佩萸赏菊,借秋景抒怀,以糕酒祈福,悠长习俗绵延千载。如今都市之中,登高远游的雅趣渐淡,可重阳糕承载的暖意从未消散。糕谐"高"音,寄寓步步向好的祝愿,一块手工重阳糕,藏着烟火匠心与亲情惦念。就像祖母所言,买的糕只有甜味,亲手做的糕才有情味。一块重阳糕,裹入秋日丰饶,盛满长辈温柔,提醒我们在匆匆尘世里,守住温情锚点,常怀敬老之心,留住人间烟火与秋日美好。

把秋天卷进重阳糕

城市里的重阳节,总显得有些寂寥。没有登高的远足,也少见遍插的茱萸,只有手机里几条应景的祝福,在信息的洪流中一闪而过。

我正对着电脑处理着仿佛永无止境的工作,电话响了。听筒里,祖母的声音带着熟悉的、暖融融的笑意:"重阳糕的食材都备好啦,就等你回来。"我搁下手中的忙碌,心头一动,记忆中那甜丝丝、暖融融的蒸汽味道,恍若已萦绕在鼻尖。

"纯糯米太软,立不住;纯粳米太硬,口感不好。七分糯,三分粳,掺和起来,刚柔并济。过日子,不也是这样么?"我怔了一下,低头琢磨着这米粉中的人生道理,再抬头看她从容的身影,心里那根从城市带来的紧绷的弦,竟也在这慢悠悠的时光里,悄然松开了。

我学着她的样子,将混合好的米粉,用细筛子一遍遍地筛进那方用了多年的梨木模子里。粉粒似雪,沙沙地落下。接着,是铺陈馅料:深红的豆沙,甜得醇厚而扎实;金黄的桂花,香气凛冽;还有核桃的碎末,枣子的切片……一样一样,把整个秋天的丰饶与色彩,都收拢在这方寸之间了。

我看着这繁琐的工序,想起超市冰柜里琳琅满目的成品,脱口而出:"现在糕点铺什么都能买到,我们何必费这么大周折呢?"

祖母筛粉的手没有停,声音柔和却笃定:"买的糕,只有甜味。做的糕,才有情味。机器省了时间,也省掉了心意。"

糕蒸好了,待糕体蒸得莹润透亮,用竹签试探不沾粉时,正是卷糕最好的火候。热腾腾地端出来,米香、豆甜、桂花馥,一股脑地弥漫开。祖母用一块浸过凉水的湿纱布,轻轻覆在烫手的糕体上。她的手掌如秋叶覆土般轻轻按下,腕间流转的却是数十年光阴练就的笃定。当温热的糕体在布卷中成型时,那些飘散的香气分明突然找到了归宿。一个圆润、紧实的糕卷转眼便成了型。

那一刻,氤氲的白汽笼罩着她花白的头发,我忽然觉得,她卷进去的,是这满屋的暖香,这窗外的秋光以及她几十年生命里沉淀下来的,所有的耐心、温柔与爱。

含着那口温软的糕,一个念头在心中清晰起来:我们贪恋的,从来不只是这一口吃食。在这个用金钱可以买到一切便捷服务的时代,是祖母,用她最质朴的方式,教会我如何为一件事投入完整的心力与时间。原来,我学做的不是糕,而是如何在奔涌向前的生命洪流中,为自己寻找一个沉甸甸的、温暖的"锚点"。

离开时,她给我包了整整一大块糕。我提在手里,感觉结结实实的。我知道,我提走的是一整个被卷起来的、金灿灿的秋天,也是一份足以温暖与滋养未来许多寒冬的,爱的记忆。 [江西·武宁] 尹小英

重阳古俗意蕴长

在古代,民间在重阳有登高的风俗,故重阳节又叫"登高节"。登高是古代重阳重要的节日活动之一,登高所到之处,没有统一规定,一般是登高山、登高塔。其实古人登高并不单是攀登,还要观赏山上的红叶和野花,并饮酒吃肉,然后醉酒而归。

而重阳节赏菊及饮菊花酒,起源于晋朝大诗人陶渊明。陶渊明以隐居出名,以诗出名,以酒出名,也以爱菊出名,后人效之,遂有重阳赏菊之俗。重阳节正是金秋菊花盛开时节,北宋京师开封,菊花有很多品种,千姿百态,当时重阳赏菊之风盛行。民间还把农历九月称为"菊月",在菊花傲霜怒放的重阳节里,观赏菊花成了节日的一项重要内容。清代以后,赏菊之习尤为昌盛,且不限于九月九日,仍是重阳节前后最为繁盛。重阳佳节饮菊花酒,也是中国的传统习俗,菊花酒在古代被看作是重阳必饮、祛灾祈福的"吉祥酒"。

重阳节插茱萸和簪菊花风俗,在唐代就已经很普遍,此后历代盛行。古人认为在重阳节这一天插茱萸可以避难消灾,或佩戴于臂,或作香袋把茱萸放在里面佩戴,还有的插在头上。大多是妇女儿童佩戴,有些地方男子也佩戴。重阳节除了佩戴茱萸,也有头戴菊花的。清代过重阳节,还把菊花枝叶贴在门窗上,这是头上簪菊的变俗。因古代风行九九插茱萸的习俗,所以重阳节又叫茱萸节。

南北朝时规定,每年的重阳,人们必须练习骑马射箭,并把骑马射箭作为一种武举应考项目,只有步射和骑射都及格了,才能参加其他项目的考试。唐代曾规定:重阳节时,五品以上官员,可以齐集于玄武门练习骑射。所以,骑射活动也是古代重阳节习俗。

[山东·济宁] 卜庆萍

九九重阳 步步登"糕"

农历九月初九,中华民族的传统佳节——重阳节。在这一天,沪郊的一些知名糕点,成为了重阳节里,大家馈赠给家中长辈的祝福。

在松江区叶榭镇,有一种家喻户晓的糕点——叶榭软糕,以松、软、甜、香、肥的特点在十里八乡远近闻名。其品种繁多,有方糕、素糕、桂花白糖糕等,每一种都让人回味无穷,是当地招待来客及馈赠亲友的佳品。

叶榭软糕的制作需要经过十六道工艺,每一步都精益求精。制糕时,糕底垫上荷叶,使得出炉后的软糕口感清香、凉爽。咬上一口刚出炉的叶榭软糕,松软中又带有弹性,淡淡的米香在唇齿间回荡。

清代早中期的《崇明竹枝词》中:"烊糕延坐且留茶,十菜还将五果加。首座令行王十九,明须自饮暗开花"生动描绘了崇明人用糕点招待客人的情景,展现了崇明糕在当地的受欢迎程度,也说明了其历史的悠久。

崇明糕的外形呈半圆形或圆形,表面光滑洁白,口感非常软糯,有微微的弹性。若是以不同食用方法区分,崇明糕分为松糕和硬糕两种,松糕一般吃冷的,而硬糕则需要热过以后再吃,有时候是蒸热,亦可放些酒酿做成酒酿糕丝汤。

吕巷白龙糕外观呈正方形,有25小方形、12小方形加1大方形等组合,可随意分开。其原料选用了优质糯米、粳米、大米,经过配米、泡米、磨粉、拌糖水、塑型、蒸锅等一系列严格的制作工艺,最终呈现出色泽洁白、质地细腻、香糯爽口的诱人模样。与其他糕的制作工艺相比,白龙糕多出一道关键工艺:拌糖水。这一独特的制作工艺使得白龙糕色泽洁白、质地细腻、甜度适中、糯而不黏,在10℃以下的天气环境下,放置一个月也不会开裂。

更为特别的是,白龙糕的制作技艺已经传承了数百年,是上海市非物质文化遗产之一。

金溪