



过年吃什么？

廊下汤圆莲湘糕寓意好彩头



新春长假，越来越多的市民选择出游，只因待在都市的家中年味不够浓。记忆中的年味从哪里找？吃，当然是过年不可缺少的主角。来到郊区农家，一道道传统菜肴和点心吃在嘴里，除了唇齿留香外，感受更多的是农家人朴实的情意和一种叫做乡愁的情怀。

□文记者 欧阳蕾妮 摄记者 陈宗健

“蒸蒸日上”之莲湘糕



【廊下莲湘糕】相传，明末有一对父女逃荒到“姚家廊下”，贫病交加。镇上大户姚家收留了他们，父亲做木工，姑娘帮厨。不久，姚老相公做寿，姑娘用本地糯米粉、赤豆和红枣等做成一板二十五小块方方正正的六面体糕点，糕上有二十五种不同形状、精美吉祥的花纹图案。姑娘捧着方糕出来向主人祝寿。主人、宾客们一见方糕个个啧啧称奇，品尝后更是赞叹不已：形状好，味更佳！一位贵客问姑娘叫什么名字，姑娘说叫“莲湘”。“莲湘？多好听的名字！莲湘姑娘，人家的糕点都是圆圆的，你为什么做成长方的呢？”姑娘答道：“我把糕点做成方形，寓意是做人要像我这样。”

家老相公一样堂堂正正、步步高升。”老相公听了非常高兴，说：“此糕乃莲湘所创，就叫莲湘糕吧。”以后，每逢过年、喜庆等日子，廊下地区家家户户都要做莲湘糕，吃糕送糕。

蒸糕，是沪郊许多地方的过年传统。蒸糕，寓意“步步高升”、“蒸蒸日上”。沪郊每个地方的糕，在做法、形状、口味和名称上各有不同。金山廊下镇，莲湘糕堪称最有名气的特产之一，廊下中华村“莲湘糕专卖店”的陈阿姨则是远近闻名的做糕高手。

“平时大概做个几十枕，春节前后起码一天一百枕，最多的时候要做二百枕。”陈阿姨告诉记者，她从20岁开始帮着家里人做蒸糕，已经40多年。如今11岁的孙女也能熟练地操作。按照当地农村习俗，一般是腊月廿四大扫除，自腊月廿五起，家家户户就开始蒸糕。这段时间，农户厨房里都是热气腾腾的，有的祖孙三代一起上阵，忙里忙外。每枕糕蒸熟出锅后，马上被送到堂屋里，一板板晾着，待到彻底凉了，再存放起来，可以一直吃到元宵节前后。

陈阿姨的糕与别家相比，除了口味醇香外，花色品种也十分丰富。原来，一般农户家做莲湘糕，通常只做红、白两种，红色糕的原料为血糯米，内馅是枣泥；白色糕的馅料是豆沙。有一次，来中华村游玩的客人在买糕时不经意提了一句：“馅料是不是可以丰富些，比如芝麻什么也很

香的。”经过多次试验和摸索，除了原有的红白两种糕外，陈阿姨先后创新做出了南瓜豆沙糕、芝麻糕、青汁豆沙糕等新品种。“南瓜、赤豆都是自家种的，糯米粉是从浙江农户那里采购的。保证原料的新鲜。”今年陈阿姨更是开发了紫薯蒸糕，随后，她将五种不同颜色的糕组合在一起售卖，而且为它们起了个好听的名字“五福临门”，这种组合糕成了所有产品中最受欢迎的。

淘米、浸米、磨粉，一系列准备工作就绪，就可以开始做糕了。陈阿姨和她的妹妹联手为记者现场示范如何做莲湘糕。记者看到，做糕有木匠专门制作的模具，正方形的方格里平均分成25个小格子，每个小格子底部刻了吉祥图案，有花、鸟、福字、水果等。先在小格子里铺上大半格的米粉，轻轻按一下，每格米粉中央就出现了一个凹进去的小圆坑，往其中加入馅料后，再用米粉把所有格子填满，最后用尺状工具在上方一抹，就基本做成了。然后，将一张纱布铺上，盖上一个盖子，迅速倒扣过来，轻取下模具，25块小方糕基本完

工，送到后厨，用大火蒸上15分钟，就可以出炉了。

春节前后，订糕的客户络绎不绝。去年，陈阿姨赶了时髦，



用上微信。“现在名气做出来了，预订的客户要比散客多。他们需要多少货，微信上告诉我一下，就可以快递到家，很是方便。”寒冷的冬天，陈阿姨还是坚持4点半起床，只为将一枕枕亲手制作的糕送给更多的人，让他们品尝到属于廊下乡村的年味。

下镇有关负责人告诉记者，近年来廊下镇牢牢抓住宅基头这个“神经末梢”，开展了宅基文化建设，如今，廊下的“宅基效应”愈发明显，一批宅基带头人崭露头角，一批文化设施在宅基头建立，村民互帮互助加强沟通，矛盾少了，关心多了，邻里关系也更加融洽了。



《走村入户访农民》系列 【走基层 转作风 改文风】
走村镇·话“三农”
本栏目荣获“上海报社优秀品牌活动探索创新奖”