

高考季，沪郊“送考”美食添口彩

□记者 赵一苇 实习生 王珊

“烤”：质朴小食传喜讯

近日，不少嘉定高考生在菊园新区青冈村村民的指导下，亲手制作嘉定传统小食“烤”。手中的面皮经过简单的处理，下入油锅，顿时满园飘香。

历来，“教化嘉定”重文重教，嘉定地区每逢金榜题名、考上大学都会制作这种叫做“烤”的传统点心小食，并给左邻右舍送上一份，广而告之，共享喜悦，以示庆贺。嘉定传统风俗中，“烤”这个点心常和粽子一起搭配，取意“考中”的好口彩。在过去，“烤”承载着不少嘉定人朴素的祝愿和家人满满的爱。

“烤”的配方十分简单，仅需面粉、白糖、黑芝麻、菜籽油、水即可。实际上，“烤”的主体和馄饨面皮极为相似，区别在于，在和面过程中，会加入黑芝麻以增加香味。“烤”最独特之处在于它的造型。将和好的面团擀薄后，需将其均匀切成长15厘米、宽8厘米的长方形，并把长方形的面皮对折，在中间剪两道约7厘米的口子。将长方形面皮的直角端穿入剪开的口子中，形成8字状，再轻轻拉直即可。放平静置，待油锅渐热。油温上升后，便可下入油锅烹炸，期间用筷子翻动，直至两面金黄。捞出沥油稍稍冷却后即可食用。新鲜出炉的“烤”一口下去，口中面粉咀嚼后的甜味、黑芝麻和菜籽油的香味混合在一起，喷香酥脆。

在物质匮乏的年代，农家平日里都不怎么舍得做“烤”，“因为制作比较费油，那时候我们想吃到是很难的，所以只有恰逢喜事时才会制作。我们对食物的要求也不苛刻，吃到一块‘烤’就可以开心很久。”村民说。但由于不符合现在的健康饮食习惯，这种质朴的嘉定油炸面食小吃几乎失传。很多如今的高三考生已经不认识这种传统美食了。“这次吃到这种传统小食，很香，很好吃，制作过程也很有趣，希望能够有个好兆头，考出好成绩。”高三考生说。

粽子：高考吃粽，一定高中

带有“一举高中”美好祝福的“粽子”每年这个时候都会兴起一波热潮，或悬挂门口，或由家人为考生准备，都寓意着将会考中功名，梦想成真。当我国传统佳节端午节遇上一年一度最紧张的高考日也是一场少年拼搏与传统底蕴的美好邂逅。

高考吃粽子的习俗也是由来已久。相传，古代参加科举考试的秀才在赴考场前，要吃家中特意给他们包的“笔粽”，样子细长很像毛笔，谐音“必中”，为的就是讨个口彩，希望考生能在考试中取得好成绩。

笔粽的制作方法与普通粽子有所不同，需要一些特殊的技巧和耐心。可以将泡好的糯米在粽叶上铺匀，撒上蜜枣等馅料，然后卷成毛笔形状并绑紧，也可以将糯米和红豆



食物能带给人生理上果腹的满足，也可以带来心理上的寄托。从农耕时代起，人们就将祈求与祝愿附加在特别的食物之上。那么，当自带美好寓意的传统美食遇见高考会擦出怎样的火花呢？一年一度的高考来了。对于莘莘学子而言，高考关乎未来和梦想，每个人都希望自己榜上有名。而在沪郊，古往今来的餐桌上，定胜糕、状元糕、状元饭、“烤”、粽子等与考试有关的吉祥食物与食用风俗不仅饱含传统的文化意味，更是人们为考生送上的一份份殷切祝福。

混合作馅料，再用粽叶包裹成毛笔的形状，最后用绳子绑紧。如今，虽然科举考试已经不复存在，但笔粽作为一种富有文化内涵和美好寓意的食品，仍然受到人们的喜爱。沪郊地区也有不少考生和家长，用传统粽子代替笔粽，在重要考试前，吃粽子成了一种鼓励自己或他人的方式，承载着家人对考生的祝福和期望。

状元糕：名字赢在起跑线

状元糕，从名字上就已经赢在了一众食物的起跑线上。

状元糕是江南一带的特色糕点，因外型似古代新科状元戴的帽子而得名。其选料讲究，以大米为主料制作，工艺精细讲究，色泽虎黄，闻起来是浓郁的桂花芳香，吃起来松脆香甜，唇齿间萦绕，清香久久不散。高考来临之际，许多家长会给孩子准备状元糕，图个吉祥如意的好彩头，寓意蟾宫折桂、金榜题名。

说到考取状元，不得不提青浦区金泽古镇的状元文化。闻名江南的状元村、古韵十足的状元楼、甜香松脆的状元糕，都是这里的“状元”特色。

至于金泽状元糕，就更加驰名中外了。不似其他地方的状元糕造型取胜，金泽状元糕是长方形薄片状的，看似普通，但是色泽金黄，味道甜香松脆，风味独特，还有便于携带、保质期长的优点，是老百姓走亲访眷、喜庆办事的必选礼品。

金泽状元糕的缘由来自一段传说故事，相传金泽的一个穷秀才，要上京城赶考，因家境贫寒，为了省钱，其母为他做了一种糕片，烘干后用布袋装好，以备路上充饥之需。这种烘黄了的糕片，香味扑鼻，路上恰巧碰上一富家秀才，尝了此糕不由得连声叫好。于是两人结伴而行，一同到达京城考试，结果两人都榜上有名。人们认为与吃了这种糕有关系，以后在金泽专门制作，称之为状元糕，购者踊跃，销路日盛不衰。此后，学子在科举考试之前，出家门的时候，他们的父母便会嘱咐其吃几块状元糕，以沾点文气，祈求考试顺利。

如今，状元糕制作技艺依然保持着传统手工作坊的特点，糕粉选用精白粳米，掺以适量糯米，浸水后晾干，石臼舂细，再加松子粉、白糖，压实后手工划片，用优质木炭和文火烘炙，片片金黄香甜，风味独特。2013年，金泽状元糕制作技艺还被列入了青浦区非物质文化遗产名录。

把食物和“送考”时满载美好寓意绑定在一起，是四季流转中逐渐流传的庆典习俗，更是广大劳动人民对生活的认真态度。从往昔到今朝，很多食物风味在变，形式在变，但核心精气神却始终如一。高考前，相信不少家庭的桌上会给这些食物留上一个席位，愿广大考生“烤”“粽”“状元”，金榜题名，笔耕不辍，不负韶华。



摄影：记者 赵一苇 部分图片来源：青浦区文旅局
版式设计：赵惟杰