



上海非遗点心 “阿小弟桶蒸糕” 面临失传

阿小弟本人：再做3年就不做了，目前没有技艺传承人

最忙时一天卖四五百个

不是开在沿街店铺，而是在一个园区里，当记者跟着导航指引寻找这家桶蒸糕店时，突然看到一块写着“上海市非遗项目——阿小弟桶蒸糕”的红色招牌，到了！

走进店里，未见有人却先闻到了阵阵米香，还带着一丝丝甜味。听到声音，正给做桶蒸糕的罗仁官从厨房里走出来。

罗仁官告诉记者，现在属于淡季，蒸糕根据客人的预订按量做，保证当天蒸当天客人来取或者邮寄。

“闲的时候很闲，忙的时候根本忙不过来。”罗师傅透露，最忙的要数过年和重阳节期间，很多客人不仅自己买来吃，还要送人，多的时候一天要做四五百个，“凌晨2点就开始准备，有时候要忙到晚上10点多。”

预订桶蒸糕的客人来自全国各地，“以前可能是苏浙沪的人喜欢吃这种米糕，现在还有很多安徽、北京、四川这些地方的顾客来买，我做好就给他们发过去。”罗师傅回忆，远的地方还寄到内蒙古，担心米糕变质走的是空运，“一块糕运费要100多元了哦！”

虽然桶蒸糕可寄送，但不是一整年都能吃到的，“夏天太热，常温就要超过30℃，炉子一开更热了，要超过40℃，像这种米粉一不留神就容易变质，所以七八月份是不做的。”罗师傅说。

坚守传统工艺制作

在罗师傅看来，吃的东西一方面材料新鲜很重要，此外就是看它的制作工艺。

“先泡米、再磨粉，磨好之后放在盆里加糖拌匀，醒上几个小时等糖融化了产生水分才能开始做糕，这样吃口才好。”罗师傅介绍，蒸糕里的米和糖都有讲究，其中米粉是大米和糯米按比例混合，糖则是红糖和白糖，材料备好后就一层米粉一层糖馅再一层米粉……在这个基础上，按照不同的口味添加小料，比如核桃红枣、赤豆、蜜枣等。

糕想要味道好，除了这些食材还需要木桶的加持，“我这个糕每一块都是要用杉木桶蒸，这样蒸出来的才有香味。”

罗师傅补充，蒸的时候所有材料不能一口气都放到桶里，要等底层的蒸熟了，再往上铺粉、磨平后继续蒸，一个糕要蒸上20分钟左右。

出锅后，先把木桶中的蒸糕扣在面板上，揭开蒸屉纸后要喷上糖水，这一步是防止蒸糕冷却后表面变硬……静置到蒸糕稍微冷却后就可以包装了。

包装同样有巧心思，罗师傅选择了用牛皮纸和麻绳包裹，“和桶蒸糕很配，我不喜欢花里胡哨的，这样包装好后可以直接拎着麻绳，蒸糕也不会倾倒，拿回家还是圆的。”

口味上，卖得多的是核桃红枣、赤豆的，罗师傅介绍，这两款口味不会太甜，喜欢吃甜口的还会买红糖糕，“什么都不放，就是米粉和红糖”，还有蜜枣的也比较甜；体型上，有大蒸糕和小蒸糕两种选择，大蒸糕可按斤购买，两斤起售；小蒸糕则是按个卖，价格在50元到60元不等。

在老闵行一处不起眼的园区，竟藏着一家“非遗”美食！为了寻找上海老味道，近日，记者来到了位于北桥镇鹤翔路40号的阿小弟桶蒸糕门店，并见到了“阿小弟”本人——今年60多岁的罗仁官，这家店由他和妻子宋爱华共同经营。

“在我们那里，叫我大名可能没几个人认识，说‘阿小弟’大家都知道的”。而“阿小弟”这个名字，也因桶蒸糕被更多食客熟知。

然而，此次采访中罗仁官却透露：再做3年就不做了……或许3年后，“阿小弟”夫妻俩的这门“非遗”手艺就要面临失传。

看到有顾客因为没预订而跑空的经历，记者来的前一天就电话预订了四分之一块赤豆糕，真正看到时觉得个头不大，可拿到手里，着实感觉往下一沉，相当有分量了！此前，有顾客留言：“小小的一块随便吃点就饱了，买了一大块解决了一周的早饭”……看来说得并不无道理。

“再做3年就不做了”

桶蒸糕越做越多，征服了不少食客，而口碑相传的美味和对传统制法的坚持让这一点心入选“非遗”。

2013年，“桶蒸糕制作技艺”入选闵行区非物质文化遗产代表性项目；2015年，又入选上海市非物质文化遗产名录，而罗仁官的妻子宋爱华正是桶蒸糕传承人，算到现在，夫妻俩开店做桶蒸糕已有近20年的光景。



然而，采访中，罗师傅突然说：“我有时候会跟那些老顾客说，还能再吃3年，3年后就不做了。”

罗师傅告诉记者，这个店的合同还有3年到期，没什么意外的话，到期后应该就不做了，一是因为年纪大，干不动了，二是桶蒸糕不挣钱，“一个月房租就要2万多元，还有水费、电费这些，算下来一年剩不下多少钱。”

当记者问起“桶蒸糕制作技艺”是否有继承人时，罗师傅很无奈：“年纪轻的不愿意学这个，很吃力的，能赚多少钱。”在交谈中记者了解到，罗师傅的儿子目前从事设计的工作，也无意继承这门手艺。

如果真的要“告别”桶蒸糕，最让罗师傅放不下的，可能就是这些年结识的老顾客。说起这些来买糕的人，10多年前的事情罗师傅也记得很清楚。

“刚开始我在乡下做糕的时候，有一对从宝山来的老夫妻，别人送他们的糕，觉得很好吃，看包装上的地址就找来了。”罗师傅回忆，这对老夫妻早上就做公交过来，但是走错了，等到的时候已经过了12点，糕也卖没了，为

了不让他们白来一趟，罗师傅便重新开炉灶为他们现蒸米糕，“老夫妻两个开心的不得了”。

最近，还有一位80多岁的老人过来买糕，因为耳朵听不清，老人随身携带了一块写字用的白板，“要什么口味的”，罗师傅写了下来询问，老人便告诉他，“要赤豆的”。

在采访时，罗师傅还接到了一个客人预订蒸糕的电话，“这是安徽的一个老顾客了，做好就给她寄过去。”

桶蒸糕面临“失传”是不少“非遗”等传统文化面临的困境：谁来继承？如何推广？情怀与生计怎么选？而这些问题似乎仅靠罗师傅夫妻俩的力量是无法解答的，政策的支持也是关键因素。

翻看某平台上的留言，一位老顾客就对桶蒸糕的传承表示“担忧”：桶蒸糕做起来比较麻烦，也考究火候技术，如今年轻人都不愿意学习，老板年纪大了，需要有接班人。

还有人称，老人家守着传统的做法，仿佛让人回到了小时候淳朴的过往……

晨报记者 杨婷婷 摄影报道

