

与热热闹闹的月饼季、青团季不同，过去重阳糕一直是种低调的时令美食，遵循传统的老上海人每到重阳节时想起买几块，赠给家中老人，寓意“长长久久”。

然而今年的重阳节，重阳糕却非常抢风头，沪上老字号纷纷创新，推出了或是口味、或是色彩形状上创意无限的重阳糕，品种丰富，花样新鲜。

一些专柜排起长队，不少顾客一买就是四五盒，除了给老人吃，自己也忍不住想吃。



拼颜值、拼口味 重阳糕抢风头

在月饼界冰火两重天的五仁馅也加入了



有顾客一买四五盒
四种口味从 25 元-60 元不等

今年重阳节，南京东路的沈大成总店非常热闹，沿着步行街的玻璃窗口全都变成重阳糕的销售柜台。

常年销售的条头糕等糕团品种、中秋销售的鲜肉月饼都暂时让位，绝对主角让给了四款重阳糕：五仁重阳糕、黑芝麻重阳糕、椰蓉重阳糕、蜜饯重阳糕。

尤其值得注意的是，月饼季让无数网友争得难舍难分的“风云口味”五仁，如今也进军重阳糕届了。五仁重阳糕为今年沈大成的新品，和其他几个品种比起来身价不菲。

丰富的口味也吸引了大量顾客，每个窗口前都大排长队，无数顾客赶着来买这些花式重阳糕，不少顾客一买就是四五盒。

“沈大成的糕点一直吃的，多买一点回去除了孝敬老人，我们一家人自己也吃吃看。”将四种口味都各买了一盒的黄浦区市民苏女士表示。

沈大成总店的重阳糕都是手工打造，筛粉、码齐、现蒸、淋浆、刷油、切块……足足历经 13 道工序才能造就一块



重阳糕的诞生。此外，原料也很有讲究，糯米要用有“贡米”之称的东北五常大米，再对糯米粉、粳米粉和白砂糖进行黄金配比，确保口感松软香甜，适合老年食客。

记者注意到，不同口味的重阳糕价格相差也比较大，比如最便宜的蜜饯重阳糕 25 元/盒，最贵的五仁重阳糕要 60 元一盒。

提供丰富口味的还有乔家栅。今年除了带有坚果的传统口味糕点，店内还推出了赤豆、紫薯、南瓜新口味的重阳糕，供顾客选择。根据种类的不同，一盒价格在 15-25 元之间。

重阳糕秀起“颜值”
除了新奇形状还讲色彩搭配

还有一些重阳糕在“颜值”上做文章。

在电商平台上，刚刚入选了“2023 上海伴手礼”的重阳糕“寿”礼盒，包装的灵感源自汉代《西京杂记》，有着满满的国潮风，礼盒内则是一块寿桃形状的重阳糕、两只圆胖的寿桃及一盒寿面，成为不少年轻人孝敬父母的选择。

今年王家沙则推出了一款爱心核桃糕，寓意“一颗孝心”，也是全手工制作。该款重阳糕选用定制糯米和米，洗净后入水浸泡至米粒膨胀，之后再用竹框捞出沥干。待自然风干后碾磨成细小颗粒，再放入冷库冷藏 12 个小时。待蒸制时，原料粉加入碎核桃仁和瓜子仁和豆沙，放入爱心磨具，上炉成熟脱模冷却而成。

新雅粤菜馆今年主打粉色和黄色的两款创意重阳糕，分别是大师手工现制的桂花鸡头米重阳糕和小米重阳糕。面粉的桂花糕上一颗颗圆润饱满的白色鸡

头米，整块糕看起来让人很有食欲；另一款在黄澄澄的小米糕上撒了鲜艳的枸杞，粗粮精粮混搭，走起少油减糖路线。

生鲜平台上，盒马工坊有两款“蛋糕”式样的重阳糕。五彩重阳糕像个圆圆的蛋糕，用南瓜粉、紫薯粉、甜菜根粉和菠菜粉等调色，横切面分层可见紫、黄、红、绿，煞是好看；另一款南瓜栗子松糕则像方形栗子蛋糕，糕体内坚果、果干、板栗馅料丰富。

重阳糕种类更丰富
助力人们更重视重阳节

重阳节为什么要吃重阳糕？

原来，重阳节在农历“九九”，谐音“久久”，有长久之意，因此也被赋予了敬老节的新含义。2006 年，“重阳节”被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

按照中国传统，在重阳节吃花糕意味着能百事俱高。细腻、香甜、软糯的重阳糕，含着中华民族敬祖、尊老、感恩的美好愿望。

从商家们推出的重阳糕品种也可以看到，重阳糕的做法和种类并没有具体限制。

比如，杏花楼有两种包装的重阳糕，分别是礼盒装，含有核桃糕、桂圆糕、绿豆糕和龙凤喜饼；袋装的则含有原味、玉米味、抹茶味的桂花糕。

而光明邨大酒家推出了重阳节福袋四重奏，将辣酱面、重阳糕、定胜糕、和特制版重阳糕的优惠打包呈现。

此外，上海郊区一些特色的软糕、蒸糕、白龙糕、崇明糕都可以算作广义的重阳糕。

“感觉这两年上海的重阳糕选择变丰富了。”每年都要买重阳糕的市民陈先生表示，过去感觉老字号的重阳糕总是限定在传统的一两个品种，有时候自己会买常年售卖的崇明糕来代替，但是这两年感觉重阳糕创新的步伐在加快。

“我记得新雅前年就开始了重阳糕的创新，沈大成今年也在丰富重阳糕的口味和品种，生鲜电商每个节令都在推新品更不用说。和过去相比，现在上海人选购重阳糕的选择越来越多，我觉得这也会让人们更加重视重阳节这个节日，有助于社会的敬老氛围。”陈先生表示。

