

宝藏路边摊飘出阵阵清香,湖北阿姨要带来正宗武汉味 她做的桂花糕,味道号称“此生难忘”

【编者按】

要问最能代表上海烟火气的味道在哪里?路边摊是不容错过的答案之一。前国金鼎泰丰大厨掌勺,路边摊也有羊蝎子火锅和一整盘鱼;从淮海路的写字楼下班,在清香远飘的巷口小摊吃口桂花糕去去“班味”……“一方路边摊养一方人”,宝藏路边摊是比连锁店更有城市灵魂的所在。

这里的桂花糕,竟然敢叫“此生难忘的味道”?她怎么敢的啊!还有市民水灵灵地说:“吃完感觉班味都淡了!”冬意渐深的魔都,走在繁华的淮海中路上,不经意间就会被飘来的清新桂花味所诱惑,四处寻找,发现这香气竟源自一个专门卖武汉桂花糕的小摊……

她要做出“此生难忘”的味道

武汉桂花糕是一种传统糕点美食,它以糯米粉、糖和桂花蜜为原料,口感微甜,微微粘牙,带着桂花特有的清香。在凛冽的冬日,老板袁阿姨不停地忙碌着,据了解,袁阿姨每天出摊6-7个小时,一般在下午4点到晚上10点左右,记者观察现场基本不用排队,随买随走,“我这里每一块桂花糕都是现做现卖的,所以这个蒸锅一直热气腾腾,来买的人能够吃到最新鲜、最热闹、最正宗的味道。”

在台子上放上底座,洒上糯米粉,铺上一层馅料,再洒一层糯米粉,表面用刮板刮平整,再放入蒸锅蒸3分钟,桂花糕就水灵灵地出锅了,一共有芝麻味、豆沙味、桂花味三个口味,价格是15元一盒,一盒6小块。袁阿姨的桂花糕,吃起来不是特别甜,入口即化,桂花蜜的香甜与糯米粉的醇厚完美结合,仿佛将整个秋天的美好都凝聚在了这一小块糕点中。老板是湖北人,从小就对桂花糕情有独钟,这门手艺也是“女承父业”而来,摊头各面是她手写的广告词:“人间美味桂花糕,此生难忘这味道!”

“武汉和江南的桂花糕长得不一样的,上海这边的桂花糕一般外面洒上一层桂花粒,也比较好看,武汉的是中间裹着馅,讲究实在吧。”问起区别,袁阿姨回答道。

“下班吃点小吃,感觉班味都淡了”

记者随机采访了几位顾客。“这个地段基本上很少见小吃,都是餐厅便利店什么的,所以看到卖桂花糕的也算是眼前一亮吧。这个桂花糕料蛮足的,而且因为是刚出锅嘛,小小一口的吃起来软软甜甜的,15块钱的价格还算可以,不便宜也不贵。”小黄说。

邓先生则说:“我吃过晚饭了,没太吃饱,闻到这家淡淡的清香就来了一份,超级满足,当点心垫肚子吃或者配豆浆当早餐都很好。”



餐都很好。”

“下班了回家路上,晚饭就吃这个了,看着阿姨亲手做出来,再热腾腾地一口气吃掉,感觉班味都淡了。”小李表示道。

外地来沪游客夏先生尝完后则表示:“口感一般,可能是因为我更爱吃甜的,而这不是特别甜,糯的感受更大。”

传统美食赋能“夜经济”的烟火气

在这不仅能品尝到正宗的武汉桂花糕,还能感受到那份对传统的坚守与传承。袁阿姨是2010年来的上海,此后一直在做桂花糕,在来上海前,她在深圳也做了几年,后来老公儿子都在上海上班,她也转到上海卖糕。“我就会做这个,也做得好,就一直做了。”袁阿姨说。

凛冬,夜经济除了占据市民社交平台的各色纷繁的



“冬日氛围打卡”,也同样有大量不爱排长队凑热闹的实惠型消费者,不考虑价格,不考虑出片,只考虑味道和那股烟火气。

传统美食有了“夜经济”的加持,随着时代的发展,也在不断地创新与传承的过程中焕发新生机。例如,以往社交平台的“种草”以新潮、独特为主,而今,也能经常刷到传统美食的分享,特别是深夜时分想犒劳一下自己,如果不想太油腻地吃点宵夜,那像桂花糕这类小吃,对消费者来说就有独特的魅力啦。

因为,它不仅仅是一个抚慰肚子的小吃,更可能承载着属于你的记忆,在你的上颚接触到桂花糕的那一刻,记忆会苏醒。

晨报记者 王丽芳 摄影报道

清流豆腐皮、霍邱麻黄鸡……新年临近,市民口福不断 地道福建三明、安徽六安特色农产品一站购

临近新年,上海市民口福不断。昨天,上海对口合作革命老区——福建三明和安徽六安带着众多特色农产品来沪“吆喝”:三明的永安笋干、建宁莲子、清流豆腐皮,以及六安的黑猪肉、叶集羊肉、六安瓜片、霍邱麻黄鸡、霍山铁皮石斛等,有近百款产品。

豆腐皮是三明一大特色农产品,特别是清流县,大街小巷到处可以看到卖豆腐皮的店铺和摊位。据了解,清流县有以家庭作坊式生产豆腐皮的家庭356户,还有多家豆腐皮专业合作社、产业化龙头企业,年产豆腐皮6000多吨,产值超1亿元。这里的豆腐皮色泽金黄,富有弹性,一煮就熟、久煮不糊。在上海市农产品公共服务平台“鱼米之乡”上,清流豆腐皮七星岩品牌的800克一袋66.8元,另一个品牌的500克为24元。

沙县小吃闻名遐迩。沙县是三明市所属县。如今,沙县小吃也可以在家吃了。比如,沙县拌面就有了“家味道”版,它由拌面酱和日晒拌面组成,拌面酱融合客家独特工艺以及草本工酱特色。口味也从最初的葱油拌面、花生酱拌面,一直到融合现代年轻人口味的辣味系列拌面。



笋干也是三明的一大特色农产品。比如生烤笋干是鲜笋采挖后即刻加工烤制,这样可以保留笋的自然香味,口感更加Q弹脆嫩,还可以锁定竹笋的矿物质、多糖、微量元素和可溶性膳食纤维。市民买回家后,只要浸水泡制1-2小时即可烹饪。

大别山北麓的安徽六安风景秀丽,出产了很多天然、健康食品,包括霍山石斛、霍邱麻黄鸡、梅山湖竹仙鱼、板鸭、徐集花生糖酥等。在“鱼米之乡”平台,大别山脚下的麻黄鸡公鸡3-3.5斤的为79元,老母鸡2.5-3斤的为115元。

比如,徐集花生糖酥传承至今已有数百年历史,其生产制作技艺是安徽省非物质文化遗产。据了解,徐集花生糖的核心是古法土灶自酿的麦芽糖,搭配精选花生米等材料,酥脆可口。

为了让更多市民在平常就能品尝到三明、六安的特色农产品,昨天,上海农业展览馆牵线搭桥,三明市农业农村局、六安市农业农村局带领当地17家合作社及企业与上海的采购商们进行洽谈,包括盒马生鲜、第一食品、泰康食品、邵万生、长春食品商店等都来到了现场。“来亲自了解一下三明、六安的农产品,如果好的话,可以构建长期产销对接机制,一方面可以帮助革命老区解决农产品的销售问题,为农户带来收益,另一方面也让上海市民品尝到更多特色农产品。”一家采购商代表表示。

晨报记者 郁文艳 摄影报道