

# 非遗方糕 香味出城 有人专程从上海来买

■文字 金睿敏 摄影 杨政翰 整理 杨枫

王店人或许对“糕味皇·梅里方糕”这个新名字还不太熟悉,但说起荣归桥堍那家老店,大家都晓得——其实这两家店是同一个老板开的。

“糕味皇·梅里方糕”是今年4月16日才开张的新店。老板董雨强是秀洲区第六批非物质文化遗产代表性项目“梅里方糕制作技艺”的传承人。

方糕是王店当地有名的糕点,男女老少都爱吃。模具是方的,蒸出来的糕自然也是方的,所以叫“方糕”。它专为结婚、上梁、聚会、纪念日等喜事而准备,在民俗生活中扮演着重要角色。

董雨强一边晃动筛子做方糕,一边介绍这门手艺的传承:“我是跟我丈母娘学的,她做了40多年了。”40多年,是一代人的光阴。丈母娘年轻时就在家做方糕,逢年过节、上梁结婚,村里人都来找她。董雨强跟着她,从泡米、磨粉到调馅,一道工序一道工序地学。

就这样,他跟了几十年,做着做着,把自己做成了非遗传承人。于是,他萌生了一个念头:“是时候把这块牌子打出去了。”

今年4月,他在塘桥街上开了店,有人劝他上机器,效率高,产量大,还不累人。

董雨强摇摇头:“机器没有经验。今天气温几摄氏度,米粉里要加多少水,米要泡多久,这些机器不知道,我知道。”

他对自己做的糕很有信心:“甜的软糯香甜,甜而不腻,不黏牙;咸的鲜香多汁,尤其是鲜肉方糕,其他地方几乎已经买不到了,很多老人特意赶过来买。”

店里现在的产品,除了传统的原味方糕,还有鲜肉方糕、鸡蛋米糕,以及本地人说的“鹅头颈”。因全流程纯手工,每日只能做七八百份。一到周末或是传统佳节,店内总是忙得脚不沾地,董雨强往往凌晨三四点便要起身开工。

而定胜糕,则是近期的“明星产品”。

“学校来订定胜糕的特别多。”董雨强一边说,一边拿出几款新开发的样式:粽子形状的,寓意高“粽”;葵花形状的,寓意“一举夺魁”;还有紫色的定胜糕,象征着“紫”定胜……

“定胜糕寓意学业有成、步步高升。我们每年都在创新,光是定胜糕款式就有十几种。”他笑着说。

方圆十公里的村民基本都吃过他们老店的糕点,甚至有很多顾客专门从上海、苏州赶过来买。

“他们是怎么知道你家糕点的?”

董雨强骄傲地说:“大多是来这边吃酒席,吃到我们的糕,觉得跟别处不一样,就打听过来了。”

说着,董雨强又忙起来了。一块块定胜糕出锅,热气腾腾,米香四溢。他小心地装盒,准备送去王店镇中学。

“希望孩子们吃了定胜糕,考试顺顺利利。”

一块糕,一辈子。董雨强说他会把这门手艺传下去,因为总有一些东西值得慢慢做,用心守。

来王店,尝一块非遗手艺的方糕,感受慢工出细活的老味道吧!



讲文明树新风 公益广告

浙江有礼 礼润秀洲



《葵花朵朵向太阳》孟娣玲作

# 共建文明城市 建设美好家园

中共嘉兴秀洲区委宣传部  
嘉兴市秀洲区文明办 宣