

崇明小伙创业卖糕——

传承糕点记忆

□记者 施越

崇明的冬日悄然来临,一种在冬天颇受人们欢迎的食物又开始出现在人们的餐桌上,那就是颇能代表崇明特色的崇明糕。早在秋天的时候,崇明城区瀛通老年大学的旁边,开了一家白墙黑瓦的小店,店门设计脱颖而出,这家店正是主营崇明糕和崇明圆子的食品店——无先糕点。

崇明有许多专营崇明特色农产品的店,那么这家店又有哪些不一样呢?首先,走入店内,干净整洁的装修让人耳目一新,后厨采用玻璃设计,走进店内的顾客对后厨的操作一目了然,看得出整家店面的设计理念非常符合现代年轻人的审美,想必这家店的老板一定是一个善于洞察的年轻人。果不其然,在一旁忙着招呼客人的一位年轻小伙子称自己就是这家店的主人,他向记者自我介绍:我名叫陈瑶,今年32岁,是土生土长的崇明人,这家糕点店是今年9月开张的。

我们还在想着为什么年轻人会选择开一家崇明糕点店时,陈瑶又谈到他为了开这家店放弃了已经干了十年的体制内工作。这个信息着实让我们震惊,虽然现代人的思想不再固化到认为体制内工作是最好的铁饭碗了,但要一个人去改变已经习惯了十年的生活节奏,重新开始一段旅程,是多么不容易的决定。我们不由得对眼前这位年轻人佩服起来,他告诉我们:人生有许多阶段,每个阶段都会有岔路,有不同的选择。他曾经在体制内工作了十年,各方面都非常稳定,但突然有那么一天,他醒来问自己,是否想这样过一辈子?他发现脑海中响起了另一种声音,他决定尝试翻开自己新的篇章。虽然心中已经做出了决定,但实际上还有许多的困难要去克服。从没有接触过食品行业的陈瑶就这么从零开始,一点点摸索着开出了这家店,从思考营业范围到装修店铺、找厨师、管理人员等,他都是边学边做,有不到位的地方就改进,经常向身边有经验的朋友学习取经。

当初想着要辞职的时候,陈瑶的许多朋友都劝他不要冲动,后来大家发现他心意已决,也就不再相劝。等他辞职过后,朋友们纷纷问他后悔吗?而他总是坚定地回答:不后悔。陈瑶的母亲一开始不同意他辞职的决定,总觉得体制内的工作才是最好的,相反他的父亲就特别支持他。父母俩看着陈瑶为了这家小店忙碌、努力,被他感动了,渐渐成为儿子最坚强的后盾。



许多人还会问,既然是创业,为什么不选择更偏向于年轻人喜好的奶茶炸鸡铺之类。陈瑶的想法是,在创业的同时,宣传崇明本土的饮食文化,一块小小的糕点,一个圆子不仅仅只是一份食物,其中更是饱含着崇明的历史,最早的崇明糕是为了渔民方便保存携带被发明的“路菜”,圆子是崇明人结婚,过生日时必不可少的喜庆食物,象征着团团圆圆。饮食中承载着文化,也饱含着人情,陈瑶这一

代成长于崇明的年轻人对于崇明糕、圆子,脑海中总是浮现着这样的画面:冬日的乡村,收割完的稻田里稻杆子还一根根站立在那,农屋的厨房里热气腾腾,烟囱里的烟笔直向上,自家人聚集在一起,揉搓着米粉,混合调料,在大灶烧煮完的滚水上架上蒸笼,一层层铺上米粉,香甜的大米气味弥漫开来,出锅后,趁着大人们不注意,偷捏一口崇明糕迅速放进嘴里。这是一代人的记忆,陈瑶想做的就是这样的记忆传承下去,将崇明的糕点技艺传承下去。店里的师傅告诉我们,现在会做崇明糕、圆子的年轻人几乎没有,以后他们不做了,这门技艺又将何去何从。为了把崇明糕点做出最好的口感,陈瑶在原料选择上亲力亲为、绝不马虎,做食品首先要保障食品安全,其次在口感上,他也迎合了现代人养生的潮流,低油低糖,不断改良着糕点的口感,另外他准备在店铺稳定之后,开发新的口味与品种,他认为传统的东西要活下去,既要传承也要创新。

最近陈瑶跟着一位做了几十年印糕的师傅学做崇明印糕,他观察到现在的年轻人都喜欢吃印糕,但想第一时间吃到热腾腾的印糕几乎是不可能的事,于是他想到将印糕与外卖相结合,打造崇明人特有的下午茶,现做热气印糕。而且他还观察到现在年轻人普遍喜欢小巧的糕点,于是他改良了印糕的大小,现在印糕还是试营业阶段,马上就会投放到外卖平台上,南门地区的小伙伴们马上就可以足不出户,吃到新鲜热气的印糕啦。

随着时代更替,每个地方的饮食文化也在不断地融合与创新,带走一部分陈旧,迎来新的能量,希望年轻的陈瑶和他的这家店,能为崇明传统糕点注入新的动力,延续每个崇明人记忆中美好的饮食回忆,也让崇明以外的人爱上崇明糕点。



▲陈瑶(中)