

# 重阳节，我为爸妈做道菜

也许有这样一种经历——身处异乡，偶然间在饭店中看到一道戳中泪点的菜，迟迟不肯动筷，脑海中像放映机似的闪过种种关于父亲母亲的片段：他们的双眸洋溢着暖意，对你说，给你做了最爱吃的菜。

每道菜背后总有一个记忆中的小故事。前天，我们在报纸上发起了重阳节给父母做菜的活动，收到了许多热心网友的照片与故事。让我们共同分享这些暖心的照片与故事，并衷心地对父母们说一声：“重阳节快乐！”

见习记者 劳育聪 整理

## 射击训练后飘香的蒸糕

网友 狐狸X

妈妈是一个很巧手的人，她有一套独特的宝贝——擀面杖、各种糕饼模子。她喜欢“折腾”，经常可以看到她围着围裙，脸上沾着面粉，专心致志地研究各种糕饼。

我最喜欢吃她亲手做的蒸糕，读小学的时候，我参加了射击队，其他同学可以很早放学回家，而我每天要训练到很晚。记得有一个晚上，回到家里就闻到一股非常香的味道，可能那天肚子特别饿，那个晚上吃的蒸糕，在我的心里留下了深刻的印象。

重阳节来了，我也为妈妈做一次饼。我通过网络学习了如何制作曲奇饼干、蔓越莓饼干，并用家中的烤箱制作出饼干，妈妈很爱吃，我感到很开心。



## 半个参与者上交的作品

网友 宋扬

最爱吃妈妈给我做的可乐鸡翅。妈妈非常喜欢烹饪，常看各种各样的美食节目，当她在某个节目上看到这道菜后，就兴冲冲给我做。要知道，在我小的时候，可乐鸡翅那可是一道很新奇的菜。

当时我就在一旁看了整个的制作过程，而且还搭了把手，算是半个参与者吧，因此，我对这道菜的印象非常深刻。

重阳节就要到了，妈妈也该歇歇啦！我为妈妈呈上一道我亲手做的可乐鸡翅，算是当初半个参与者上交的作品。她吃得非常香，还一个劲地夸我厨艺进步了许多。



## 妈妈的鸡汤面是最好的一味药

网友 啾啾变身ponoy

小时候过生日，妈妈总是给我煮一碗长寿面，而我其实最喜欢那些花花绿绿的蛋糕。长大后，过生日时总会面对蛋糕，其实我内心最怀念当初妈妈煮的那碗长寿面。

妈妈不擅长做饭，可她做的面却始终记忆中最温暖的存在。阴雨天，一碗热汤面能让我立刻暖和起来；生病时，妈妈的鸡汤面是最好的一味药；而加班回家的夜里，一碗酱油拌面让人瞬间满血复活。明天是妈妈的生日，我打算也为妈妈做一碗简单的长寿面，向她道一声“妈，生日快乐。我爱你。”



## 所有的幸福都在锅里冒着泡

网友 Juk\_Cung\_Lou

之前由于工作原因，我常年离家在外，只有逢年过节的时候才回趟家。天冷的时候回家，每每打开家门，就可以闻到一股特别的烤菜香味——那道美味的烤菜烧年糕。厨房里的那只黑色的锅在幸福地冒着泡，氤氲着饭菜香的小空间里，是父母忙碌的身影。

现在，我调回宁波工作，可以每天陪在爸爸妈妈身边。重阳节又到了，我为爸妈献上这道烤菜烧年糕，让所有的幸福都在锅里冒着泡。



## 亲手做过才知道有多不易

网友 黄云

小时候最爱吃母亲做的松花团子，Q弹的外皮加上自制的豆沙馅，再扔到松花里一滚……吃在嘴里，满口留香。做松花团子并不是件容易的事情，为了让我一饱口福，母亲总是要在厨房里忙很久。我也喜欢把这些松花团子分享给朋友们吃，他们都夸我母亲的手艺好。

重阳节就要来了，我也为妈妈做了一盘松花团子，只有亲身实践过才知道做起来有多不易。虽然团子被我做得太实了，口感上不如母亲当年做的味道，但是她仍然吃得非常开心。



## 九月初九重阳节

鄞州非遗馆喊你重温老底子习俗

一番风，一番雨，一番凉。寒露已过，霜降未至，重阳来临。

重阳节，可以登高赏秋菊，可以闻一闻最后一波桂花香，也可以为老母亲做一个盘香纽扣，掣一只饼盆篮，做一块重阳糕。

### 盘香纽扣的记忆

近来走在街上，复古文艺风悄然弥漫。素淡的女子，穿一袭亚麻长裙，领口处用盘香纽扣锁襟，古典唯美。

盘香纽扣，是布条编织的，是记忆深处，老人穿的对襟衣上才有的。

旧时没有塑料纽扣，穿长衫旗袍，斜襟短衣时，都会用到盘香纽扣。因为它壮如回环的盘香，因而得名。

盘香纽扣还可以做中式衣服的装饰，内衬金属丝，以便定形。

直扣是最简单的盘香扣。用一根布条编成球状的扣坨，另一根对折成扣带。扣坨和扣带缝在衣襟两侧并相对。

花扣是纯装饰性的扣子，还有菊花扣、兰花扣、桃花扣。远远望去，就像一朵朵花，盛开在衣襟上。

盘香纽扣制作的历史非常悠久，距今已有上千年的历史。从上世纪五六十年代开始，中式服装淘汰，盘香纽扣也渐渐淡出了寻常生活。

10月18日上午，鄞州非遗馆邀请女装设计师协会副秘书长郁庆铃、“宁波红帮”鄞州区服装技术协会西服专业委员会副主任余爱华、宁波市“红帮裁缝技艺”传承基地的服装技师俞国华、肖素贞、陈珊丹等名师，手把手向市民讲解传授“盘纽扣”技艺，挽救老底子工艺，留住遥远的记忆。

### 掣一只饼盆篮

《红楼梦》里写道，重阳节前，贾宝玉的丫鬟袭人让宋嬷嬷给史湘云送去两个小掐丝盒子，一个装的是两样鲜果，另一个装的是一碟子桂花糖蒸新栗粉糕。宁波人过重阳节时，也有这样的“掐丝盒子”，比大观园里的花色更丰富些。

鄞州区文化馆副馆长陈素君说，如果说端午节叫女孺节，重阳节就是慈孝节，是儿女孝敬父母的节日。

端午节时，毛脚女婿要挑端午担，两箩成双挑着走。重阳节也有担，宁波老话讲，“重阳担，掣只篮”。

这个篮是饼盆篮，是红色的，好几层隔开。篮内放的东西很多，有用红纸包的。钱要么整数，要么最后一位数是九，意为长长久久。送钱不是越多越好，意思到了就行。要有酒，白酒或黄酒。白酒，又称烧酒，“烧”与“少”谐音，寓意父母笑一笑，十年少。黄酒，又称老酒，意祝老年人老当益壮，老有所乐。

在余姚、镇海等地，女儿的饼盆篮里还有一样重要的物件：一块土布。这块土布是女儿亲手织就的。让女儿织布送礼，如今听起来像是天方夜谭。但旧时的宁波，“家家纺纺织布，村村机杼相闻”，家里的床单、被套、毛巾，都是自己纺织的，衣服也多是女儿家织的。有钱的人家，就去扯一块卡其布，做一身过冬的衣服，孝敬父母。

饼盆篮还要放些水果与重阳糕。

### 吃一块重阳糕

重阳糕，汉代就有，宋时已十分讲究。记录南宋临安城风俗的《梦粱录》中提到，“此糕是以糖面蒸糕”，上面“插小彩旗”。

陈素君说，宁波人的重阳糕，大抵分为软糕与硬糕。软糕是用面粉揉制成的，洒上糖，调成浆糊，在蒸笼上蒸熟即可。洒黄糖的叫黄糕，洒白糖的叫白糕。还有桂花糕和菊花糕，也是软糕。软糕软糯清甜，老年人牙口不好正合适。若是换了硬糕，一口咬下去，门牙下来了就坏事了。

硬糕也不是一无是处。印糕就是一种硬糕，它的存放时间比软糕长，因为在雕花印糕板上压过，糕上便留下好看的图案。

福禄寿喜，花好月圆，吉祥如意，鲤鱼跳龙门，二龙戏珠，五子登科，喜鹊枝头……把这些美好的寓意吃进肚子，是最稳妥不过的。

过去有点铜钿的人家，还会去升阳泰、缸鸭狗、梅龙镇这些店里买色子糕，松仁糕，荸荠糕吃吃。笼统来讲，重阳节吃的糕，就是重阳糕。

10月18日下午，鄞州非遗馆邀请了梅龙镇传统糕点的杨晓蝶师傅教市民做重阳糕。

记者 陈也喆 通讯员 陈素君 陈科峰



关注甬财通二维码  
了解更多征文详情