

# 古镇母女档：百年老手艺，创出新花样

■记者 蒋彧森 通讯员 汪亚玲 图片由受访者提供



“阿芬，给我称两斤酥糖！”“再来一盒定胜糕，孙子要考试了，讨个好彩头！”

冬日的新塍镇寒意渐浓，位于凤舞路上的袁顺泰糕点铺内却暖意融融。68岁的第四代传人袁庆芬系着蓝布围裙，手脚麻利地招呼着络绎不绝的顾客，案台上刚脱模的小鱼糖糕冒着热气，混合着糯米与桂花的甜香顺着门缝飘向街巷，让岁末的年味愈发浓厚。

推开这家藏着五代人记忆的百年老店，时光仿佛在这里慢了下来。店铺不大却收拾得窗明几净，正对门口的操作台上，金黄的南瓜泥与雪白的糯米粉揉成温润的粉团，37岁的第五代传人沈丹露正专注地将粉团塞进雕花木质模具。

“这模具是太爷爷传下来的，用了几十年，刻出来的小鱼纹路还是这么清晰。”袁庆芬拿起一块刚脱模的糖糕，指尖轻轻摩挲着细腻的纹路向记者介绍，制作这道年味糕点，从选米到蒸制，每一步都得守着老规矩。

谈及袁顺泰的百年渊源，袁庆芬打开了话匣子。“我们家祖籍绍兴，太爷爷袁顺泰清末年间挑着香糕担子走街串巷，一路从绍兴卖到新塍，见这里人杰地灵、烟火气浓，便扎根落脚。”袁庆芬说，太爷爷靠着“真材实料”的手艺在镇上传开名号，后来祖父扩了铺面，父亲守着老店一辈子，1908年创立至今，这门手艺已传了五代。

由于糕点行当“苦累多、收益慢”，中间曾有两代转行开了茶室，直到2010年她从国营饮服店退休，看着老街里逐渐消失的传统糕点摊，才咬咬牙推起小推车，在菜市场支起“袁顺泰”的老招牌，这一守就是20多年。

在袁庆芬看来，老手艺的核心就是“不偷懒、不掺假”。就像制作招牌桂花糖糕，必须选用当年新收的糯米，提前浸泡24小时，泡软后轧出的粉才细腻，蒸制时也更容易熟透；桂花要选本地早桂，晒干后密封保存，待到制作时按需取用，这样才能保留纯粹的香气。

“蒸粉的时候火要匀，不能急，蒸足一个小时才能保证口感软糯。”她指着案台上冷却的粉团说，冷却环节更是关键，温度没降下来就切块，不仅形状不规整，还会影响口感，“做吃食就是做良

心，一点马虎都不能有，不然老顾客就不买账了。”

顺着袁庆芬手指的方向，记者看到陈列柜里摆满了各式应季糕点：雪白的团子裹着晶莹的糖霜，金黄的松糕点缀着红绿丝，圆鼓鼓的大麻饼散发着芝麻香，还有雪饺、小酥饼等十余种品类，让人眼花缭乱。“我们家糕点都是跟着时节走，清明做青团、端午包粽子、重阳蒸糕、过年制八宝饭，每个节气都有专属味道。”袁庆芬说，每到岁末，这些承载着吉祥寓意的糕点就成了“刚需”，其中定胜糕和八宝饭是最近的“爆款”。

尤其是定胜糕，金银锭的经典造型源自明代银锭，承载着“必定高中”的美好祝愿，不仅办喜事、过节要吃，考试季更是供不应求，“家长们来买的时候都念叨着讨个好彩头，这份心意我们得揉进糕点里。”

说话间，袁庆芬的女儿沈丹露已经将一屉小鱼糖糕端上蒸笼，蒸汽升腾间，她的额角渗出细密的汗珠。“女儿是第五代传人，现在所有糕点的制作手艺都已经学会了。”袁庆芬看着女儿的背影，眼神里满是欣慰。她告诉记者，一开始特别担心女儿不愿意接手这份辛苦的手艺，没想到2016年，在旅游行业工作的沈丹露主动辞掉工作回家帮忙，“她说老手艺不能丢，要让更多年轻人尝到老底子的味道。”

如今母女俩分工协作，淡季时由沈丹露主理店铺，旺季时就一起上阵，再请一些熟手师傅帮忙，忙而不乱。作为年轻一代，沈丹露给这家百年老店注入了新活力。她将镜头对准厨房，把揉面时的“面光、手光、盆光”、包馅时“皮薄得透光”的场景拍成“手作日常”发在朋友圈，没想到微信好友从几百人涨到上千人，嘉兴市区、海宁、桐乡的代购店、商超都纷纷找上门来。

为了对接订单，沈丹露成了“守夜老板娘”，每晚12点前要统计完来自各地的订单，小到“10只椒盐月饼”，大到“单位食堂订500只”，一一记在本子上。

2023年，袁顺泰从老街迁到凤舞路的新店面。沈丹露在传承中不断创新，在定胜糕馅料上推出蔓越莓、玫瑰豆沙、紫薯核桃等年轻化口味，还设计了状元

糕、元宝糕等专属品类，适配高考、乔迁、婚嫁等不同喜庆场景；针对大家庭需求，开发了直径15厘米的“团圆大月饼”，咸口火腿馅搭配低糖低油配方，深受欢迎。“我们依然保持手工制作的优势，但通过一些创新，可以让更多年轻人爱上这个品牌。”沈丹露说。

让老顾客们津津乐道的，除了不变的味道，还有始终亲民的价格。记者留意到，这里的酥糖每500克25元，桂花糖糕每块3元，定胜糕每盒15元，价格与十几年前相差无几。“我们做的是街坊生意，薄利多销就好。”袁庆芬笑着说，有不少老顾客从市区特意坐公交车来采购，还有人把糕点寄给外地的亲友，“能让大家记住这份年味，比什么都强。”

68岁的李大爷就是其中一位忠实老顾客，当天他一下子买了酥糖、定胜糕、八宝饭好几样。“我吃袁顺泰的糕点快30年了，从袁庆芬的爸爸那辈就开始买，味道从来没变过。”李大爷告诉记者，每年岁末，他都会专门来新塍购买，“家里的孩子就爱吃这口，说这是‘过年的味道’，每次带回去都抢着吃。”

从绍兴挑担卖香糕的袁顺泰，到菜市场摆摊的袁庆芬，再到“守夜接单”的沈丹露，这门手工糕点手艺走过了百年时光。如今，袁顺泰的定胜糕制作技艺已入选秀洲区非物质文化遗产名录，还斩获了“妈妈的味道”长三角女性创业集市最佳人气奖、“秀洲名点”等多项荣誉。

采访间隙，沈丹露的手机不断响起订单提示音，是桐乡一家商超订了200块糖糕。她快速回复“好的”，转头对母亲说：“妈，明天得再准备点包装盒，馅料也多备点。”窗外，新塍镇的年味越来越浓；窗内，烤炉的香气裹着揉面声、微信提示音，飘向更远的地方。

“只要大家还喜欢，我们就一直做下去。”袁庆芬说，希望女儿能把店铺打理得更好。而沈丹露也有自己的小目标：“我们会继续坚守这份手艺，在创新中求得发展，把袁顺泰的饼香揉进更多人心里。”

这百年传承的甜糯滋味，不仅藏着五代手艺人的匠心，更承载着江南古镇的烟火气，温暖着一代又一代人的团圆时刻。



秀·人物

## 深化文明城市创建

—— 人人参与 共建共享 ——