

把田间风物化为舌尖美味，他让苏式糕点从古镇工坊走向都市街巷

陆小星：一方糕饼香，半生守艺人

震泽古镇宝塔街的蒸笼终日升腾着温软白雾，木糕模叩击案板的笃笃声响，穿过 200 余年时光，依旧清晰可辨。仁昌顺苏式糕点非遗活态文化馆的展示大厅里，“糕点人生”四个大字与墙上琳琅满目的糕模相得益彰。苏州市非遗、仁昌顺苏式糕点制作技艺第六代传人陆小星轻轻抚过一方布满包浆的明清糕模，向来访者讲述这些或四方或千姿百态的模具来历。“老模具不只是做点心的工具，也是苏式糕点文化当代传承的载体。”陆小星轻声说道。这份与糕食相伴的执念，从乡间田埂一块点心萌芽，走过创业的风霜，最终酿成连接城市与乡土的人间烟火。（本版图片由受访者提供）

◆记者 颜静燕



▲陆小星（右三）和妻子徐晓萍（右一）受邀携“苏式寿饼”礼盒参加联合国前秘书长潘基文在韩国首尔举办的私宴
▲陆小星在演示制作定胜糕

田埂糕香开启守艺初心

熟悉陆小星的人都说，这人是实打实的“一根筋”，但凡撞上老旧印模、古法馅料、食俗文化，便一头扎进去，半点不肯敷衍。这份刻进骨血的痴迷，要从陆小星的少年岁月说起。

他出身江南传统手工艺家庭，长辈擅做各类乡土吃食、木制器皿，逢节蒸糕是家中不变的习惯，灶边常年码着各式梨木糕模。“印象最深是立夏，跟着长辈去田间采鼠曲草，回家一起揉粉做麦芽塌饼，我总抢着按压饼坯，蒸好后满屋子鼠曲草香混着麦芽甜香，因而从小就对糕团、老模具充满好感。”

陆小星的爷爷是远近闻名的木匠，因而小星家境宽裕，儿时的他兜里便总揣着零花钱，镇上仁昌顺茶食铺的麻饼是他百吃不厌的心头好。那时谁也不曾料到，这个蹲在柜台前盼一块点心的少年，多年后会接过传承 200 余年的老字号，成为仁昌顺苏式糕点制作技艺第六代传人。

早年陆小星做过丝绸店学徒，偶然接触糕点制作后，发现仁昌顺生意冷清，铺子只是简易前店后坊，点心只剩麻饼、月饼、酒酿饼寥寥几样，设施老旧、客源稀少，本土古法手艺眼看就要无人接续。“实在不忍心流传 200 年的苏式糕团技艺断掉。”抱着这份惋惜，他下定决心拜第五代传人庄春福为师。

刚入行时，家里人几乎都反对。“做糕点凌晨就要开工，全年无休，劳作辛苦，收益却普通，长辈们都很心疼我。”陆小星坦言。可他愣是一头扎进去，一心想要复原古法。“祖辈守了一辈子糕团铺，我亲眼见

过不少江南老作坊后继无人，配方、模具、整套技法全部流失。长辈常说，手艺断代，等于丢了江南饮食文脉，这份担忧，我一直记到现在。”慢慢地，家人见他四处奔波寻访老匠人、凌晨下乡蹲守糕点摊钻研制作过程的模样，终究放下顾虑，转为全力支持。

一块糕亦是维系情感的纽带

“师父常跟我说，做糕点本质是做良心，原料不偷减、工序不偷懒，手工糕点贵在真心。现在我教徒弟，第一句话也是这个道理。”

师父当年的叮嘱，被陆小星奉为从业圭臬，数十年来，他恪守仁昌顺代代相传的准则，也是苏州“不时不食”的生动落地：原料只取太湖晚粳、吴江绣花锦这类本地应季风物；揉面、开酥、入模等核心工序必须手工完成；糕点顺应二十四节气，遵循春饼、夏糕、秋酥、冬糖的节奏，不时时节绝不制作上架；从原料入库到成品出柜，全流程记录溯源。

谈及手工糕与机器量产糕的鸿沟，陆小星拿招牌定胜糕细细拆解：“机器高压挤压成型，糕体紧实僵硬，捏下去硬邦邦没有回弹，边缘切割生硬；手工木模按压力道有轻有重，糕体松软有韧劲，按压能缓慢回弹，自带米粉柔和的‘呼吸感’，”末了，他打了个生动的比方，“机器只会固定施压，手工是给米粉‘做按摩’，人手能感知干湿软硬，这份细腻，设备永远复刻不了。”

更何况，在陆小星眼中，糕点从来不是单纯的吃食，是江南人维系情感的纽带：“高科技机器能复刻糕点的外形，可食材本源、点心背后的民俗与情谊，是流水线做不出来的。”建房乔迁、学子赶考、逢年祭祖、婚寿宴席，家家户户都会备糕互赠；邻里之间交换馅料方子、分享糕模花样。“旧时立夏做麦芽塌饼，农家除了自家吃，都会分赠街坊，一块饼，就是邻里往来的由头。”

一方糕点，藏着他朴素的生活追求。闲暇时分，他提取馆藏古糕模纹样做成礼盒、文创产品，让沉睡百年的雕刻美学走出展厅走进寻常百姓家。曾有资本方带着规模化扩张方案找上门，许诺快速拓店增收，被他一口回绝：“资本一旦绑定对赌，只能压缩原料、简化工序，这份情怀经不起流水线消耗，非遗要做有限规模下的精

耕细作。”

如今，仁昌顺的这一方糕香，早已越过震泽的青石板路，走向更广阔的天地。两度登上央视中秋栏目，香青菜月饼、五仁月饼被全国观众熟知；受邀前往澳门参与文化嘉年华，收获满堂赞叹；为联合国前秘书长潘基文八十大寿定制寿纹糕饼礼盒，搭配苏州桃花坞木版年画包装，兼具匠心与吉祥如意，大获认可。

工坊是阵地，也是家

工坊蒸腾的热气里，藏着陆小星身后一大家子彼此包容的温情。

家中有亲人长期留守工坊，包揽糕点制作、品牌运营、研学接待所有细碎工作。陆小星的孩子自幼在作坊长大，熟悉揉粉、压模全套工序，愿意亲近非遗，但陆小星从不会强硬要求子女接班。“孩子的人生选择全由他自己做主，不会强迫他继承手艺。”

每到清明、中秋、升学季，全家齐聚工坊一同制糕，延续家中多年来独有的仪式感。“做点心的长辈会讲对应糕点的民俗故事，蒸好第一笼糕，必先分给家里老人，寓意吉祥团圆。”

糕点行业全年无休，很难完全分割工作与生活，陆小星选择将家人融进事业：“工坊、研学馆是传承手艺的阵地，也是我们一家人共同经营的小家。”说起家人最让他动容的支撑，要追溯到为联合国前秘书长潘基文定制八十大寿寿饼、寿糕的那段日子。

“那段时间我日夜反复调试馅料、打磨专属寿纹糕模，妻子全程陪着我整理模具、反复试吃调整，最后还和我一同远赴韩国。平时我凌晨出门寻访百岁老师傅复原失传点心，她有空就跟着记录配方，从来没有半句抱怨。”当年决心把震泽糕团送上央视、走出国门，前路满是未知，即便家人偶尔存有不同想法，也从未阻拦他，始终是最安稳的后盾。在陆小星心里，传承苏式糕点是毕生文化理想，和睦家庭是立身根本，二者从来无法割裂。

如今不少家庭过节简化流程，不再亲手制作传统点心，对此他满心忧虑：“亲手做糕团，本是中国人独有的家庭仪式载体。七夕巧果、重阳撑腰糕、中秋月饼，每一款糕点对应专属节点，少了亲手制作的过程，家风、节气记忆都会慢慢流失，这也

是我大力推广亲子研学的核心原因。”

把非遗课堂搬进校园与社区

自 2014 年起，陆小星推开糕点坊大门，把案板变成面向全年龄段的非遗民俗课堂。十年间上千场免费非遗公益课堂走进吴江、上海百所中小学，内蒙古、海南研学队伍，甚至韩国留学生专程赶来体验压制定胜糕。

曾有一组上海亲子家庭的经历令他印象深刻：“孩子一开始对传统点心毫无兴趣，亲手打磨糕模、蒸制定胜糕之后，回家主动查江南糕点民俗史料，家长跟我说，手工体验带来的匠心感悟，书本里是学不到的。”

他还兼任两所高校的产业教授，在校内搭建实训基地，课堂上讲授糕点民俗理论，课后学生可到门店实操勤工俭学，表现优异者还能合伙开店。

为打破大众“非遗藏在古镇，遥远又小众”的固有印象，陆小星常带着迷你糕模、试吃点心走进苏州、上海等地的城市商圈，让市民近距离触摸木模纹路，感受手工糕点的温度。他还整理明清地方志、文人笔记里的节令糕点记载，计划推进沪苏品牌联名，拓宽苏式糕点的传播面。

8 月 13 日下午，由本报、上海书店出版社联合主办的“苏味书香阅江南”活动将落地徐汇区天平街道 66 梧桐院党群服务中心，陆小星会携带时令原料与糕模，现场演示苏式糕点制作，周边居民在家门口，就能沉浸式感受江南糕食非遗文化。同时，陆小星的良师益友、吴越美食推进会创始会长蒋洪也将携《寻找美食家》一书进行现场分享与“导吃”。

对于仁昌顺的未来，陆小星规划多线并行：适度拓展文旅门店，持续挖掘复原失传江南点心；常态化开展非遗研学，把糕点手工课堂长期落地上海社区、校园。在他心中，最理想的传承状态，便是打破糕点只属于节庆礼俗的固有印象，让苏式非遗点心融入日常下午茶、三餐饮食，真正实现活态、生活化传承。“苏式糕点不只是赠送的伴手礼，每一块糕都是匠人顺着时序慢熬出的江南时光。有空不妨带着家人动手做一次糕团，在揉粉压模的慢时光里，感受米香里独有的温情。”陆小星说，他会守护好这一方苏式糕香，温暖每一个与江南滋味相逢的普通人。



▲陆小星为食品专业的学生授课