



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

苏州糕团父子兵

汪先生是姑苏城里响当当的美食达人，既是中国烹饪大师、高级技师，又是苏帮菜和苏州糕团制作技艺非遗传承人，退休后开了一家糕团店，店名为“半月斋”。等到他将这家店交给儿子，大家才明白其中奥妙，“半月”两字左右对调一下，就成了一个“胖”字，赛过为他儿子汪涛定制的祥符。汪涛胖得像一只超级糯米团子，整天乐呵呵的特别讨喜。

汪涛在大学读的是法律，毕业后没去报考公务员，也没跻身律师圈，而是从父亲手里接过糕饼模子。这一出让同学们大跌眼镜。

子承父业这个剧情，在手艺行业屡见不鲜，但外人经常看到是老子在一边大声训斥，儿子在一边不知所措，“半月斋”的情景又如何呢？汪涛坦言：“我们天天吵架，但我们是双向交流，思想碰撞。”

汪成有经验，从实践而来；汪涛有想法，从市场调研而来。老子为老苏州代言，儿子替新苏州着想。父子俩在唇枪舌剑中达成共识，几天后新产品就蹦地一下跳到前台，他们用新工艺、新原料创制的双色双味茶糕、凉团等，就是吵出来的网红产品。

我们喝茶聊天，品尝了几样糕团。草头饼像压扁了的乒乓球，草头粗斩，拌入糟油，再加炒香的松子，在平底锅里煎至表面微黄。一口咬开，色泽碧绿，雅香四溢。汪成说：“草头最好要带茎，嚼起来才有草头的清香，但

现在消费者不懂，他要是吃出了草头茎，就跟你投诉。所以我们委曲求全，只取草头嫩叶。”

火腿萝卜丝酥饼，萝卜丝用油炒香，除去食材固有的臭气，然后加火腿末调味，两面拍满白芝麻，油煎至金黄，咸甜适当，酥皮不掉，入口即化。他家的鲜肉月饼与众不同，馅料以黑毛猪夹心肉为主，还加了切得细碎的角直萝卜干和苏州酱瓜，故而有一种温馨可亲的老味道。

半月斋不仅传承老苏州的风味和制作技艺，还能融入时代的审美。在底楼店堂的玻璃柜和架子上，我看到了琳琅满目的新苏式糕团。比如绿豆糕，有桂花、玫瑰、茉莉等味型；一块名为“花开宝贵”的无馅玫瑰糯米糕，造型就是一朵粉色玫瑰，一片片花瓣全靠手工捏制，惟妙惟肖，不

**一片片花瓣
全靠手工捏制，
惟妙惟肖，不忍
下口。**

忍下口。酥点类就更加丰富了，有樱花酥、杏花酥、梨花酥、石榴酥、长生酥、海棠酥、西瓜酥等，馅料也实现了多指向的突破，引进了南乳、普洱、芝士、肉松、西柚、椰蓉、茉莉、玫瑰、抹茶等。组合而成的礼盒对应着不同的场景和客户，名字也寄托了美好愿景，春华秋实、春花烂漫、福喜如意、金玉满堂、天长地久、快乐今宵、窈窕淑女、乘风破浪……

汪氏父子，为了打造苏州糕团的花样年华，肩负光荣使命，孜孜矻矻地行进在寻找优质食材和拓展工艺边界的路上。■