



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

苏州人对糕团的感情是海枯石烂心不变，花头劲透，造房子上梁、乔迁新居、嫁女儿、得了大胖儿子、小孙子剃满月头、老太爷过生日、老伯伯光荣退休……都要吃，弄到后来家里买台电视机、装台空调、花狸猫下崽、院子里铁树开花，也要吃。苏州人吃糕团是小确幸，更是大家乐，半径30米之内，人人有份！

苏州城里，第一是嗲妹妹多，第二是面馆多，第三是糕团店多。

前些年我每去苏州，都会去黄天源买几盒糕团带回上海，后来发现苏州糕团做得好的店家多了去了。苏州朋友带我去景德路的近水楼糕团店开眼界，这里保留着不少老巷子、老房子和老树，还有一座八面威风的城隍庙，三四百年之前这里还有一个叫官场中人脚骨发软的衙门——都察院。

近水楼糕团店的主理人叫霍玉根，是姑苏区非遗“近水楼糕团”的第四代传承人和掌门人，省级烹饪大师。霍玉根高中毕业后，就从父亲霍介祥手里接过糕饼模子，立志把做糕团当作终身职业。他弟弟霍玉明初中毕业后也投身于糕团大业。用料地道，制作精良，价格公道，父子三人制作的苏式糕团遐迩闻名。

二十多年前，哥哥创建了“近水楼”，弟弟创建了“聚福楼”。兄弟二人并驾齐驱，并蒂莲开，又是对门锣鼓，隔山飙歌，这是

苏州糕团业之幸，更是苏州食客之幸。

走进近水楼，时值正午，店堂里吃面、吃馄饨的朋友济济一堂，糕团外卖柜台挂着两排水牌，有黄松糕、重阳糕、定胜糕、赤豆松糕、芝麻松糕、四色松糕、薄荷松糕、椒盐松糕、玫瑰松糕、枣泥拉糕、百果蜜糕、大方糕、小方糕、炒肉团、粢毛团、双馅团……还有一种咸猪油糕，老苏州喜欢拿它夹着热油条吃，妙不可言。

点心间里两个师傅正在包青团，手势熟练，落料精准，没有一个动作是多余的。

他家用采集来的浆麦草打烂后取汁，再加石灰“点化”，生的时候颜色浅浅的，蒸过后就碧碧绿油光锃亮，有一股特殊的植物清香。他家的青团还有一个特点，豆沙馅里要加一两块糖猪油丁，一口咬下，油脂香气萦绕唇鼻之间。

**他家的青团
还有一个特点，
豆沙馅里要加一
两块糖猪油丁。**

我们品尝了近水楼的鲜肉皮蛋馄饨，皮薄馅足，肉是肉，皮蛋是皮蛋，别有一番风味。福禄寿喜梨花糕一盒六味，糕体雪白，瓜果入馅，香甜松软，突破了传统松糕的边界。我对霍大师说：可以试试榴莲馅的，小青年肯定为之颠狂。霍大师眼睛一亮。我还说：如果近水楼到上海去开店的话，不愁没有生意。

霍大师说：大上海市场确实大，不过我们小本生意不敢去，怕只怕一年忙到头，算盘珠一响，反而欠了房东一屁股债，哈哈。👍