

## 一盒年味礼包预售已达百万元

# 塘栖“老刀”召集手艺人建“百匠工坊”

本报记者 周丰/文 图由受访者提供

糯米锅糍、麻酥糖、土灶年糕……一到冬天，遍布杭州街头的塘栖糕点又迎来了销售旺季。这几天，塘栖“老刀”的掌门人沈建标正在忙着一个“大事业”，他召集了镇上技艺出众的美食手艺人，组成了一个“百匠工坊”，通过新的工艺，把之前深藏塘栖人家的美味“挖”了出来。

## A “百匠工坊”里个个身怀绝技 “爆款”糕点让更多人认识塘栖

千年古镇塘栖，京杭大运河穿镇而过。

镇南的丁山河村，老刀糕点宽敞的现代化生产车间里，工人们正忙着制作、烹烤、包装各种糕点，浓郁的香味扑鼻而来。走在这片半年前刚落成的厂房里，沈建标的心里有着无限感慨。

“现在厂里正在做糯米锅糍、麻酥糖这些糕点的老手艺人，其实都是镇子上好吃出名的。但是因为无人宣传，基本就只有本地人知道。”老沈告诉记者，在塘栖有很多手艺精湛的“糕点工匠”，但大部分都上了年纪赋闲在家。“这些手艺如果失传，真的太可惜了。”

今年三月开始，老沈陆续邀请了数十位老师傅走进他的工厂，想把他们“荒废”的手艺复活。“以前他们是单打独斗，现在依靠老刀统一的品牌、规模化的生产以及畅通的销售渠道，每个人的老行当又有了用武之地，‘重出江湖’还能增加额外收入，一举两得！”

在“百匠工坊”，人人都有自己的独门绝技：56岁的曹子仙是做圆子搭锅糍的好把式，她在工厂院子里砌起了“专业”的土灶台，每天光是做锅糍的销量就有上百斤；65岁的姚财高拥有土灶烤月饼的操炉独门绝技，今年中秋，他做的土灶月饼成为杭州糕点界的“爆款”，创收达百万元；57岁的刘大群是十里八乡有名的做麻酥糖高手，他生产的斧头包酥糖，还被各大央媒频繁报道……

如今，老沈已经“挖掘”了50多种塘栖传统糕点技艺。明年，他打算邀请更多手艺人入伙，在扩大品种和规模的同时，逐渐把塘栖糕点背后的文化传递给更多人。

“咱们的糕点不仅是塘栖乡土文化的代表，也是江南水乡文化的代表，应该走出去让更多人知晓了解和品尝。”老沈说。

## B 新款必备年货礼包里 有一口最经典地道的乡愁老滋味

“小时候过年，每家每户都要准备一些糕点，用于上门拜年或者招待宾客，每一口都是年味和享受。”这段时间，老沈的工厂打造了一款“老行当年味包”，里面包含了土灶年糕、糯米锅糍、斧头包酥糖、百家饭等6种食品，都是过年的传统必备年货。

锅糍，是杭嘉湖水乡特有的吃食，而配上白砂糖，用沸水冲泡完成的“锅糍汤”香甜润滑，是塘栖人家正月里常见的待客习俗。一碗热乎乎的点心，天寒地冻时最是让人周身俱暖。

如何做出一片焦黄脆香的地道锅糍？过程说起来也很简单，只要把蒸熟的糯米饭均匀摊搅在铁锅锅壁上，去除水分后用锅铲用力一铲，一片片薄薄的锅糍就做好了。

“搅动的方向可以按自己习惯来，但一定要慢慢顺着同个方向不停搅匀，才能让锅糍薄厚适当。”曹子仙告诉记者，相比于搅匀糯米的费力，锅糍的成败还在于摊糯米时火候的配合。

制作锅糍时，曹子仙的搭档会坐在灶头里侧生火，由于看不到锅里的情况，因此火候的掌握需要两人默契配合。搭档会根据经验把少量稻草慢慢放到灶台里，提供合宜的温度。“火太大，锅糍马上会焦，太小了糯米就很难搅匀。燃烧稻草可以让锅受热均匀。”曹子仙说。

刚出炉的锅糍轻薄香脆，略带的一点点焦味更是最精髓的味道。“小时候这些就是家里的零食，也是咱们塘栖人热爱生活的朴素见证。”在老沈看来，这款年味包里有老杭州人对过往的怀念和致敬。为此，他还聘请了30位本地老手艺人专门制作，保证食品的工艺和质量。

目前，“老刀”的这份“年味包”已经收到了上万份预订，总额超过百万元。



## C 一枚土法腌的咸鸭蛋 让手艺人月收入多3000元

老沈会卖糕点，也会讲故事。

光棍节卖调头糕，寓意为转运，希望单身男女找到幸福；端午节有雌雄粽，四角的雌粽被称为“斧头粽”，三角的雄粽其中一角细长，叫做“长脚粽”，曾是塘栖年轻男女的定情之物；过年必须吃上一碗百家饭，里面有长辈对孩子多学手艺、走四方吃得开的期望……

自从2010年从父辈手中接过工厂，老沈就一直在孜孜不倦搜集塘栖老底子的美食做法。今年，他还聘请了村里30余名会用草木灰制作咸鸭蛋的手艺人，购进200多万枚新鲜鸭蛋，改进土法腌制工艺，从卫生条件到食品品质进行全面提升。

最忙碌时，老沈的工厂每天都要马不停蹄地腌制10000多枚鸭蛋。在监管部门的指导下，老沈严格按照国家标准，让塘栖的腌鸭蛋走上了“质量+品牌”的发展之路。

“真正好吃的咸鸭蛋就是要用草木灰来腌，也叫灰鸭蛋，不过做起来费工费时，我们村里五六十岁以上的老手艺人才知道这种做法。”老沈告诉记者，上世纪70年代之前，每年正月十五过后，塘栖镇丁山河村家家户户都会开始腌制新鲜的鸭蛋。按照当地的传统配方，人们会把黄泥与烧制好的草木灰加水加盐拌成泥浆，均匀涂抹在鸭蛋壳上，随后放进缸里封口，放上45天左右后，腌制完成的咸鸭蛋蛋黄流油、蛋白不咸不淡，还有股淡淡的稻草香。

今年56岁的吴掌珠来自丁山河村的鸭蛋自然村（原红旗大队），拥有祖传的灰鸭蛋腌制技艺。今年端午节前，老沈聘请她到工厂用土法腌制鸭蛋。因为品质好，被消费者称为“红旗下的蛋，个个都是好蛋”。

“对这里的村民来说，腌鸭蛋是‘家传手艺’，也是祖辈传下来的‘饭碗’。不仅不能丢，还要做大做强。”老沈算了一笔账，光靠在厂里腌鸭蛋，每位手艺人今年平均能增加3000元的月收入，他希望通过这份呵护，让人们拥有一份坚守的信心。