

# 好吃难做“芙蓉酥” 73岁老人是唯一会做这种糕点的人



预先做好的年糕薄片



制作完成的芙蓉酥

陈健康接受现代快报记者采访

苏州望亭的风味小吃品种甚多,要说到最知名也最有特色的,当属芙蓉酥。芙蓉酥诞生于清朝,有清甜的香气和酥脆的口感。不过东西好吃,却难做,因其繁复苛刻的工艺,芙蓉酥至今无法完全利用机器制作,十分考验手工制作者的技法和经验。如今,掌握芙蓉酥完整制作工艺的,只有73岁的苏州糕点师傅陈健康一人了。

现代快报+记者 高达文/摄



扫码看视频

## 制作要求高,以往一年有六个月做不了

在望亭老街的一间家庭作坊内,现代快报记者见到了正在制作芙蓉酥的陈健康。年过七旬的陈健康依旧身体硬朗动作利落,但一人完成所有制作步骤仍非易事。“以前在厂里都是一个人负责一两道工序,一个人操作比较累,现在我两天做一次。”

陈健康介绍,在制作芙蓉酥前,需提前备齐年糕片和腌猪油。其中,年糕片常采用产地常州溧阳的糯米粉制作,经打搅、过筛、蒸煮、脱模、冷却,切成片状晾晒到几乎没有水分,一般要四天左右。薄如蝉翼的年糕片宛如陶瓷胎片,保存得当的话,一年之内既不会发霉也不会回潮。腌猪油的制作用时更长,要用猪板油加入白糖腌制十天,成品呈现出粉白盈润的感觉。在这两件关键食材完成后,才可正式开始制作。

陈健康的作坊不大,屋中支着一口大铁锅,倒入食用油烧到260摄氏度至280摄氏度之间,将年糕片一股脑下入油锅,轻推锅铲数下,几秒后捞出控油,如此反复数次。在此期间,陈健康又在另一口锅中熬起了麦芽糖。将炸好的年糕片徒手碾碎的一会工夫,麦芽糖开始逐渐黏稠。将年糕片及

腌猪油一并倒入拌匀,再倒入事先准备好的模具中将平,撒上绵白糖及桂花干,随后用菜刀划成规整的方块,连同案板拿到室外放凉,待冷却后,一块芙蓉酥便大功告成,整个过程仅用时几分钟。

陈健康告诉现代快报记者,做得快并非炫技,这正是制作芙蓉酥的难点之一,也是其手工制作无法被机器取代的原因。“炸年糕片时要掌握油温快速捞起,不然一下就焦;拌上糖浆后要立即切割,不然等糖凝固结块后再切,会产生细碎糖粒影响口感。”此外,熬麦芽糖这一步也颇有学问,全凭师傅经验。据陈健康讲,每个季节乃至每个月,熬糖的糖水比例都不相同,加多少水、加多少糖、熬到什么程度,均是“只可意会不可言传”。

“糖浆熬不好就会影响芙蓉酥的味道和保存时间。”陈健康介绍,正是因为制作时对温度的要求,在以往没有空调和冰箱的年代,每年的五月到十月之间都是无法生产制作的。

记者留意到,陈师傅在用吸油纸包装时,并没有用胶水或者糨糊,而是使用了稀开的面糊进行黏贴封装。

## 他掌握100多种糕点做法,却中途废业30年

1966年,陈健康被乡镇推荐进入望亭供销社糕团工厂做学徒。由于勤劳肯干且有天赋,陈健康很快就得到了师父的赏识。通过几年的用心学习钻研,陈健康慢慢掌握了100多种糕团点心的制作方法,其中不乏麻酥糖、定胜糕等苏式特色名点,更是全厂掌握芙蓉酥全流程工序的唯一一人。时间到了1988年,望亭供

销社糕团工厂解体。无奈下海的陈健康,凭借着糕点制作的底子和二十年来和温度“打交道”的经验,开的饭馆也做得风生水起。

不过,他始终难以割舍对传统糕点的热爱,每逢年节依旧会制作一些芙蓉酥给小辈尝尝。“既是一种疼爱也是怕生疏了手艺。”

## 年近七旬重新出山,誓将传统技艺传承下去

2019年,相城区望亭镇政府希望陈健康能将芙蓉酥带给更多的年轻人。此时,已离开糕点制作行业30多年的陈健康毅然放弃饭馆经营,重新开始糕点制作。

巧的是,就在陈健康作出“复出”决定后不久,他的儿媳从老屋衣柜中,翻出了旧时供销社糕团工厂芙蓉酥所使用的标签,复刻后贴于新产品上。以如今的眼光看来,朴素典雅落落大方,颇有一番韵味。

如今,陈健康一天从早忙到晚,能制

作1000块芙蓉酥。他至今也没有开网店,只开了一家销售小店。为吸引更多年轻人的关注,陈师傅还推出了一款“低糖”版本。

目前,陈健康的儿子陈斌也在工作之余加入进来学习技艺。“尽管半路出家,学得还是挺快的,可能过几年就有资格成为我的接班人了。”陈健康告诉记者。

日前,陈健康凭借望亭芙蓉酥制作技艺入选相城区第九批非物质文化遗产项目代表性传承人。

# 他是铜瓷“守”艺人 不仅修心爱之物,更补惜物之心

扬州的黄爱国凭借着一手铜瓷技艺,被评为广陵区非遗传承人。他说:“铜瓷能帮物主修复心爱之物,更是补一颗‘惜物之心’,也算是成人之美。”10年前,黄爱国就从企业管理岗位辞职了,开始一门心思钻研这个从小就着迷的铜瓷手艺,决心将这一中国传统手艺传下去。

“这就是一只普通的小花盆,但是对它的主人来说却有着不同寻常的意义。”3月9日,现代快报记者来到扬州市广陵区仁丰里历史文化街区一间名叫“人需小记”的小店时,主理人黄爱国正忙着给一只花盆打“铜钉”。“敲的时候一定要把握好力道,稍不留神就有可能把瓷器敲碎。”花盆是一名女大学生送来的,是奶奶留给她的纪念,由于不慎从窗台上打落在地,碎成了13块。“送来的时候小女孩非常伤心,我想一定要帮她把这个念想修好。”经过黄爱国几天的忙碌,花盆逐渐恢复了往日的模样。

黄爱国大学毕业后进入一家企业,凭着出色的工作能力,一直干到了企业管理层。虽然平时非常忙碌,但他对中国传统文化非常痴迷。黄爱国直言,自己小时候就在家人的潜移默化下,对铜瓷非常着迷。“过去,东西破了碎了,人们都舍不得丢掉,能修的修、能补的补。铜瓷就和修伞等一样,

是吃饭的手艺。以前我爷爷就有铜瓷的手艺,家里至今还保留有爷爷的铜瓷物件。”黄爱国告诉记者,铜瓷是一项独特的民间绝活,承载的是“惜物惜福”的中国传统文化,传承的是中华民族勤俭持家的精神。

机缘巧合,黄爱国结识了一位文物修复专家,对铜瓷有了更深入的了解,他决定把这门手艺传承下去。10年前,正值事业顶峰的黄爱国辞去了工作,决定专心传承这一中国传统手艺。2022年,黄爱国来到仁丰里开了一个小小的工作室。工作台上,放满了小锤子、小羊角钻等迷你的工具。“这个小榔头是找茬对缝用的,敲一敲缝补处会更加平整,角度尺是量瓷器厚度的,打眼时不能超过原先的厚度……”

俗话说,“没有金刚钻,不揽瓷器活”。“铜瓷这项技艺既需要有相应的工具,更需要一定的技艺水平,要做到有恒心、有耐心、要细心。”黄爱国介绍,铜瓷的第一个步骤叫找茬对缝,找到破损的茬口,将破损的碎片严丝合缝,中间不留空缝,然后用麻绳进行固定,“随后就是用金刚钻打眼,动手前可要好好设计,在哪打眼、打几个钉、用哪种铜钉都要考量,打眼的力度、角度、深度都有讲究,稍有不慎就会对原瓷器造成二次伤害。打眼后用铜钉固



黄爱国修复的部分瓷器

定,瓷器才算稳固,再用鸡蛋清、瓷粉等材料对缝隙处进行填补,反复打磨直至瓷面平滑,修复工作才算完成。”

“瓷器价格有高低,但喜爱与价格无关。铜瓷能帮物主修复心爱之物,更是补一颗‘惜物之心’,也算是成人之美。”黄爱国表示,铜瓷是中华传统文化的一部分,“让更多人知晓这项技艺是我最大的心愿。”

凭借着铜瓷这项技艺,2022年黄爱国获评广陵区非遗传承人。除了铜瓷工艺,仁丰里历史文化街区还潜藏着古琴、木偶、编绳等多个领域的非遗传承人,让这条街巷氤氲着更加深厚的文化底蕴。

现代快报+记者 顾潇文/摄



黄爱国在铜瓷



扫码看视频