

## 美好侦探

老街藏甜香 非遗续年味

谢继糕饼·  
26年坚守的衢州味道

记者 范家熔 文 顾欣桐 摄影 龚诚良 实习生 梅祝杰

年关渐近,衢城的街巷里开始弥漫起熟悉的年味。对于衢州人而言,这份年味里总有一抹甜香挥之不去——那是精心摆盘后本地各式传统糕饼散发出的味道,是长辈的心意,是亲友相聚的暖,更是刻在记忆里的文化印记。就在衢江区杜泽老街44-46号,这家谢继传统糕点坊便是这份年味的重要载体。26年来,它以老手艺坚守本味,以非遗传承延续文脉,让每一块糕饼都成为连接过去与当下的味觉纽带。

## 方寸店铺藏旺市,现做现卖香满城

“云水古镇,巽风杜泽”,这里曾是衢北第一大镇,人气兴旺,商贾云集,而杜泽糕饼在当地人心中,早已超越了食物本身,成为一种难以割舍的情感寄托。谢继传统糕点坊便扎根于此。杜泽老街上,其墨木白墙的门面透着古朴韵味,与老街的青砖黛瓦相得益彰。

虽是工作日,店内却丝毫不见冷清,一拨拨食客循着香气而来,热闹非凡。有提着菜篮的周边乡镇老街坊,熟门熟路地直奔目标;有举着相机的外地游客,被门口飘出的甜香吸引驻足;还有专门驱车前来采购年货的市民,细细挑选着鸡蛋糕、桂花饼。收银台的扫码声、食客的交谈声与后厨切冻米糖“咯吱咯吱”的声响交织在一起,一切都显得鲜活生动。

店内两侧的“现做区”是店铺的灵魂所在,几位师傅各司其职,忙而有序。制作冻米糖的师傅手腕翻飞,一颗颗白色米粒被均匀裹上晶莹糖浆,甜香与米香逐渐弥漫开来。将锅内的“米团”倒在桌面上后,师傅用模具将其压实,再一点点切成冻米糖块。有食客试尝了一小块后,惊讶地感叹:“和平时吃的酥脆完全不一样,它温热松软,有点像沙琪玛,太好吃了!”另一侧的烤炉旁,刚出炉的鸡蛋糕还带着余温,老板谢志雄边接待客人边招呼记者赶紧尝尝。鸡蛋糕一入嘴,内里绵软细腻,浓郁且熟悉的蛋香与面香,瞬间勾起人们对往昔的回忆。

展示柜上,各式传统糕点整齐排列,琳琅满目。绿豆糕色泽莹润,芙蓉糕蓬松酥软,麻酥糖甜而不腻,红糕透着喜庆的色泽……而作为明星产品的桂花饼,更是引得食客频



频驻足。饼身扁圆中空,底面沾着一层脱皮白芝麻,另一面胀得鼓鼓的,仅薄薄一层壳,透着诱人的微黄。“我们一家人都爱吃这里的桂花饼,每次来杜泽都要带几盒回去。”正在挑选的吴女士笑着说,“甜甜的,桂花香气浓郁,这才是小时候过年的味道。”

## 老手艺守正创新,非遗文脉续新篇

谈及“谢继”这个商标名,谢志雄回忆起了从前。“当时注册时,我就想用‘继承’的‘继’字,希望把师傅的手艺好好传下去。”1997年,二十出头的他打了几年工,在衢州市区学做西点后返乡开店,起初生意红火,可新鲜感过后,西式糕点在农村市场难以长久立足。“我们衢州有习俗,端午、中秋、春节,长辈要送晚辈糕饼,家有喜事也要摆四色糕饼,中式糕点的市场一直都在。”敏锐的他发现了传统糕点的潜力,于是拜师江山的毛师傅。这位师傅祖上三代都是做糕饼的,因家中晚辈无人传承手艺,便将毕生所学倾囊相授。

1999年,谢志雄从不到10平方米的小店起步。2016年正式更名为“谢继”,如今这个名字已陪伴食客近十年。2019年,杜泽老街重新打造开后,客流量与日俱增,而谢志雄也从当年的青涩学徒,成长为衢州市非物质文化遗产“杜泽糕饼制作技艺”代表性传承人。

作为店铺的核心产品,桂花饼源于清代,距今已有二百多年历史,早期《衢州府志》《衢州市志》中便有记载,是过节时赠送亲友的佳品,2018年更是成功入选市级非遗名录。“这饼只出在杜泽,原材料大家都知道,面粉、麦芽糖、桂花、白芝麻,但想做好难。”谢志雄坦言,“它是活配方,温度、湿度变了,麦芽糖的浓度就要变,具体如何调整,全靠经验拿捏。”

最初,桂花饼只有中秋节才能吃到,因为其他时节的速度、湿度难以掌控。为了让大家一年四季都能尝到这份美味,谢志雄花了整整一年时间摸索,记录温度、湿度和用料比例,反复试验,终于掌握了制作秘诀。现在,游客随时来都能吃到新鲜的桂花饼。“没有人能空手从杜泽老街的糕饼店走出去”,这句话也成了老顾客们对谢继糕饼的最高认可。

“做糕饼,原料和火候是关键。”谢志雄始终坚守传统,鸡蛋糕的烤制要精准掌控温度,冻米糖的熬糖要恰到好处,桂花饼的烘烤要把握时间,每一道工序都马虎不得。“以前很多人都不轻易传承手艺,但现在只要有人愿意诚心学,我都教!”谢志雄坦言,“希望能像广式月饼一样,让桂花饼和杜泽糕饼走出衢州,让更多人知道这份非遗味道。”如今,大学毕业的儿子谢瑞麟也回到店里,接过父亲手中的接力棒,用心守护这份味道记忆,让杜泽糕饼的非遗技艺在传承中焕发新生。



快进群,  
跟着美好侦探  
去品店!

