

## 沈家门船厂路有一家“无声”却温馨的家庭糕饼店 最忙的月饼季，一天要做500公斤

□记者 朱蔚文/摄

距离中秋节还有一段时间，然而各家糕饼、烘焙店的月饼都已经早早地做起来了。沈家门船厂路有一家开了十七年的中式糕饼店，每到中秋前两个月便迎来最热闹的月饼季。

他家所在的船厂路140号这个位置，已是这条马路的最北端，相对僻静。并不宽阔的街道旁，“日新糕点”四个字静静地挂在门头。然而年复一年，他家不管是老式糕点也好，中秋节的苏式月饼也好，早已被很多吃客所知悉。价格实惠，滋味也不赖。

### 到了月饼旺季 全家总动员纯手工制作

记者进入操作间，正看到一幅默契无声却温暖流动的画面：70岁的公公在案板前，双手不停地擀着面皮；一旁的儿子王志刚正低头包着月饼，手指翻飞间，一个月饼已然成形；儿媳阮江燕穿梭在烤箱与柜台之间。

“最近这两个月，是我们最忙的时候。”阮江燕笑着说。她1990年出生，贵州花溪人，热情招呼记者的同时，手脚却不停歇。王志刚，1982年生的舟山人，听不见也不会说话，只是专注于手上的活计。

这家店已在船厂路开了十七年，每年中秋节前两个月，他们就进入了“月饼时间”，其他老式糕点暂停制作，烤箱从早开到晚，日均产出几十公斤的月饼。临近中秋，最高峰时一天要做500公斤，动辄接单上百盒。

“到那时，光靠我们3个人根本忙不过来。”阮江燕说，“那时我婆婆、小姑子都会来帮忙，还要再请人才行。”她边说边忙碌着，包馅做月饼，跑进跑出，把烤好的月饼从烤箱里拿出来，再把一盘盘刚做好的月饼放进烤箱。

### 无声世界里的糕点师 潜心钻研好吃的配方

记者看到，做好的月饼在进烤箱前，都要用牙签在表面轻轻戳一个小孔。“这样烤的时候热气出来，饼皮不会裂。”阮江燕解释。

烤月饼讲究火候，要烤13~15分钟，中途还需人工翻面一次，确保受热均匀。当一板板金黄色的月饼从烤箱中取出，香气扑鼻，整个店铺都弥漫着幸福感。



十七年前盘下这家店时，虽然前店主把相应的糕点配方也给了他们，但味道其实还有更好吃的空间。王志刚便自行调整配方、馅料，尽管他无法用言语表达，却将自己的认真执着倾注于糕饼。不管是冻米糖、麻花、大麻饼、老蛋糕、海苔饼等看似普通的传统点心，还是中秋前后的月饼，在他手里，开始变得不一样。

“这些配方都是他自己调的。”阮江燕语气里掩不住自豪，“他一次次试，失败了就重来，月饼的馅料里面也加了好多料。”料足了，虽然利润薄了，但吃的人越来越多，也是值得。

如今，他们的月饼越来越受欢迎，顾客从以前的批发为主变成了散客居多，受众也从老年人扩展到了年轻人。年轻人觉得好吃的同时，也用自己的方式在社交平台上发表口味心得，为小店带来了更多的食客。

### 减油减糖，馅料升级 口味丰富受欢迎

现代人都有一张“刁钻”的嘴，既要好吃，又要健康，许多小年轻来买，要求少油又少糖。

为此，店里不断改良配方。减油减糖的月饼保质期短，不放任何添加剂，保存期在15天到20天，所以每当有客人购买，阮江燕总会叮嘱：“要尽快吃完哦。”

年复一年的制作，月饼的口味也与时俱进着，越来越丰富：除了传统的百果、椒盐、海苔，还推出了芋泥、紫薯、乌龙茶等新口味。百果月饼馅料尤其丰富，花生、瓜子、金橘、冬瓜糖、芝麻、红绿丝……交织出饱满和谐的口感，甜度克制，香而不腻，完全颠覆了大家对传统百果月饼甜腻的刻板印象。

前几天，一位苏州客人来普陀山旅游，特意循小红书找到店里，买了不少月饼说要带给家里的亲戚。阮江燕热情地多送了他两个，“人家远道而来，这是心意。”

一年当中，这两个月的月饼季最为充实。非月饼季时，小店回归日常，做传统糕点，深受老年顾客喜爱。尤其是麻花，手工现搓现炸，供不应求。

口味受欢迎，得益于王志刚的潜心钻研，他的故事，也是这家店温馨的底色。王志刚8个月大时因高烧失聪，从此世界一片寂静。但他志气高，不愿啃老，为谋一技之长，曾只身前往宁波进修西点制作。“他是班上唯一的聋哑人，学得比谁都辛苦。”阮江燕语气里满是心疼与骄傲。

### 开店十七年光阴 见证着一个家庭的同心协力

夫妻俩在蚂蚁岛开过糕饼店，回到本岛后，也曾在玛祖卡甜品店工作过。但当时王志刚月薪1200元，阮江燕800元，日复一日的打工有点看不到希望。

十七年前，阮江燕看到家附近的这家店转让的牌子，和婆婆商量后，全家支持盘下。“结婚后，我们就和公婆住一起，虽然房子小，但很温馨。”她说，“要不是他们帮忙带孩子、做饭，我们根本顾不上家，只能顾到一头。”

而今，一家人各司其职，开店的十七年光阴，也见证着一个家庭的同心协力。王志刚是“技术总监”，负责口味研究和调馅；阮江燕是“生产运营”，负责烤制、销售和接单；公公是“首席酥皮师”，每天一大早到店做酥皮、擀皮子；婆婆则是“后勤部长”，在家做好饭等他们轮班回去吃。

小姑子则帮着他们带孩子，辅导孩子功课，他们的儿子正读初二，学业繁重。

临近中秋节的时候，小姑子、婆婆等家人也都到店里来搭把手，来不及的时候还要再请人。平时店里晚上8点半关门，忙时到深夜十一二点甚至通宵是家常便饭。他们在悠悠岁月里，秉承着一份匠心的坚持，也满怀对生活的热爱。