

地方文化：苏州黄天源糕点 PDF转换可能丢失图片或格式，  
建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/43/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_96\\_B9\\_E6\\_96\\_87\\_E5\\_c34\\_43471.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43471.htm) 苏州玄妙观隔壁的黄天源，是家响当当的糕团老字号了。过去，苏州人大都爱吃甜糯之食，糕团食品自古也是苏州人时令饮食的一种习俗。说到老字号苏州黄天源糕团店，据解放初期苏南区工商联调查和《吴县糕团业会员名册》记载，它创设于道光元年（1821年）。初由浙江慈溪人黄启庭在东中市都亭桥境设一粽子摊。粽子质量好，生意不恶。经几年经营，即在都亭桥赁一小屋，开设黄天源糕团铺。供应品种渐次增加五色汤团、挂粉汤团、咸味粢饭糕、咸味猪油糕、黄松糕、灰汤粽、糖油山芋等。黄启庭父子相继去世后，黄天源糕团铺由寡媳黄陈氏主持。因不善经营，生意每况愈下，至1874年，将店盘与店中牵烧师傅顾桂林，盘价为银洋一千元。另外，黄天源的招牌每年租金为十二石大米。从此，黄天源实为顾姓店铺。顾桂林接盘黄天源后，发挥自己糕团制作技能，兢兢业业经营，商店生意蒸蒸日上。1931年顾桂林将店交给儿子顾紫封经营。顾紫封踏实能干，除经营都亭桥垵西黄天源糕团铺外，又在观前街241号租屋开设东黄天源。1947年顾紫封病故，终年73岁。因独生子已早亡，黄天源由其领养孙子顾念椿接管。顾念椿原在钱庄学业，接管糕团业务后，于1948年向槐树巷徐某购进观前街241号一楼一底的店面房屋。因观前街市井繁华，当时一楼一底虽只能放六张半桌子，所供应的品种开始也只有五色汤团、灰汤粽、糖油山芋、猪油糕、黄松糕等几种，却常常吃客满座。应时的季节性糕团开始主要有青团

子、南瓜团子、重阳糕、神仙糕，每逢岁末大量供应糖年糕。糖年糕花色繁多，最大的几斤一方，最小的一斤十余块，自大至小可垒成宝塔。还有糖元宝，巨者如拳，微者若拇指，任客选择。人们购糕时必购元宝若干。富有者则择大小数种，带回家装入盘内，铺上红色剪纸（类似窗花），插上柏子，再配福桔青果，于除夕安放在床前台上。盘前又供上红烛息香（并不点燃），名曰“守岁”，预祝明年平安福祉。当时，黄天源还有一种“糖油龙头山芋”颇有名望。它进料严格，山芋一定要购自宜兴。如该处一时缺货宁愿停止供应（据说宜兴山芋质地细腻易酥，别处山芋无法相比）。白糖选用上品，烧煮过程力求粗货细做，极为认真。加工时先将山芋洗净，用大盆堂文火焙烧，半酥时加入白糖收膏，要求糖味透心，才能起钢；再浇上熬成的糖油，随后上柜供应。糖油龙头山芋油光透亮，剖开时可看到满心通红香味浓郁，人口酥糯味若山栗，又甜又香，特别受苏州人喜爱，东南亚一带华侨也甚爱吃。顾念椿经营黄天源随时代变迁不断发展。在店的产品上，顾念椿十分注重花色品种的多样化和高质量。在解放初期，他曾多次带领职工走出店堂，去无锡王兴记馄饨店参观学习；还与职工共同研究，在炒肉团子的基础上，搞出了炒肉面、虾肉大馄饨等新品种。炒肉面用阔面条煮熟后，先在冷开水中撩过、甩干，再用自制虾子酱油作调料，美味爽口。面浇用夹心精肉，配以黄花菜、黑木耳、天目山扁尖、河虾仁等上等原料制成，深受顾客喜爱。直到今天，黄天源除了各式糕团享有盛誉外，炒肉、虾仁各种面条，原汤原味，亦颇具特色，顾客百吃不厌。随着黄天源名声日隆，1956年公私合营时，又并进了天源利和冯秉记两家糕团店

，人员、资金和技术力量更为充实，经营品种亦逐年增多。若按季节，一年四季都有适时花色品种推出，如正月初一供应糖年糕、猪油年糕、糕汤圆子，正月十五供应糖汤圆子，二月初二供应油煎年糕，三月清明节供应青团子，四月十四供应神仙糕，五月初五供应各色粽子，六月供应绿豆糕、薄荷糕、米枫糕，七月十五供应豇豆糕，八月十五供应糖芋艿、糖油山芋、悟熟藕，九月初九供应重阳糕，十月供应南瓜团子，十一月冬至节供应冬至团子，十二月供应各式年糕。黄天源除按时令节气的变化供应各种品种外，还按苏州人的风俗习惯推出适销品种，作为喜庆吉祥礼品，相互赠送，以示祝贺。供应老年人做寿的有寿团、寿糕，姑娘出嫁有蜜糕、铺床团子，小孩满月和周岁生日有剃头团子和周岁团子，入学有扁团子，新屋上梁和乔迁之喜有定胜糕等。1956年，国庆前后，在三清殿举办过苏州市饮食展览会，展出的菜点达一千多种，真是吃的世界美食殿，光豆腐就有莲蓬豆腐、苹果豆腐、锅贴豆腐、嫂子豆腐等多种。最引人注目的是黄天源冯秉均用米粉捏成的一座三清殿模型，长宽各近60厘米，高达1米，飞檐翘角，青瓦黄墙，正门中间12扇长窗雕花镂凤，殿上三神金光熠熠，30根柱子一根不少。殿前宝鼎线条挺拔，尤其为人赞叹。周瘦鹃特为此展撰文赞扬“真是一件匠心独运的艺术品”。80年代以来，黄天源先后扩大了店堂和工场。有观前街（86~88号）、玄妙观东脚门两个堂回，糕团品种达200多种，每天供应60多种。近年来，在原有的基础上，又创新和发展了其他礼品糕团，并从蛋糕裱花得到借鉴，设计制作出松鹤同春、龙凤呈祥、凤穿牡丹、嫦娥奔月等口味美、造型美、装演美的新型糕团。这些产品都通过本店

和设在北京、上海、南京等城市，以及安徽、新疆等地区的分店进入千家万户，行销海内外。1995年4月，在香港举办"苏州食品节"，以百年老字号采芝斋、黄天源两店的产品为主，其他传统食品为辅，突出了苏州传统、风味、特色三大特点。主要食品有糕点、糖果、蜜饯、炒货4大类73个品种，供不应求，大受江、浙、沪籍香港同胞的欢迎。 [1] [2] [下一页] 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)