

ShenJialu

亦小亦美的苏州茶食



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

沈朝初在《忆江南》里这样描写：“苏州好，茶社最清幽。阳羨时壶烹绿茗，松江眉饼炙鸡油。花草满街头。”今天，苏州茶食在传承民风民俗的时候依然是一大亮点，同时也在努力拓展苏式茶食的边界，静雅温柔地融入了时代的审美。

桔红糕和绿豆糕几乎是苏式茶食的一对双璧，在苏州观前街几家茶食里也是长销品种。小时候我特别喜欢吃南市野荸荠的桔红糕，桔红糕用糯米粉加玫瑰酱等辅料制成，其中留一些用红曲粉水染成浅红色，搓条后切段滚粉，如小圆子般温润如玉，糯滑适口，又因为糕体中镶嵌着一颗颗幼细的金桔皮，在口中咀嚼时有桔香萦绕于唇齿间。好的桔红糕即使存放时间较长，依然保持温软绵糯的口感。

苏州的绿豆糕似乎也征服过对美食怀有兴趣的汪曾祺先生。他说：“在各地绿豆糕中，南方昆明的吉庆祥和苏州采芝斋味道最好。油重，且加了玫瑰花。”绿豆糕分有馅无馅两种，据说无

馅的更有古意。脱模后每块表面会显现一个字，四块合起来就是一句吉祥话或者店号。苏式绿豆糕大约是同类中最迷人的吧，但制作起来一点也不马虎，揉豆面时还加了麻油，芳香宜人，佐茶确实一流。绿豆糕好不好，主要看它的面皮沙不沙，馅心细不细，糕面上的字模清晰不清晰。老上海孵茶馆，一碟绿豆糕上桌，场面就相当隆重了。

山药糕是近年来推出的新品，倒也饶有古意，雪白凝脂，嵌了三两片玫瑰花瓣，或几颗蔓越梅，白底红花，简洁而不失妖娆。玫瑰斗糕白粉嵌玫瑰，莹莹可爱，吹弹得破，是苏州糕饼师傅的专擅。在《舌尖2》里有个镜头，师傅将两块糕模撒粉投馅后合起来的那一刻，仪式感超强，这是对手艺的礼赞。

震泽古镇有一家仁昌顺，创设于清同治年间的老字号，与所有糕饼业铺子一样，以前店后作

坊模式起步，历经迭代，老而弥新。我每次去震泽老街，必定要去宝塔街西端砥锭桥边的仁昌顺买几样茶食带回上海。

这家规模不大的亭阁式店铺设在旅游景区游人必经之处，常年供应数十种糕点，时令节气还有麦芽塌饼、酒酿饼等应市，故而生意一直很好。他家走的是精品化路线，比如定胜糕，与常规制式相比，瘦身不止一圈，但因为精耕细作，玲珑可爱，松软适口，冷热皆宜，风味不逊观前街上几家名店的出品，有人认为反而有所胜出。我在吴江宾馆、老镇源、嘉山书房、上海兴国宾馆等处都吃到了他

家的定胜糕。上海还有几家网红餐厅在端午时节专门从仁昌顺预订定胜糕，冷链送达，加一只迷你小粽子配套饕客，讨个口彩“必定（定胜糕）高中（粽子）”，为应届高考学子祝福，点单的顾客相当踊跃。

仁昌顺的麦芽塌饼、酒酿饼、笋尖团子也乡情可亲，也是迷你制式，重新界定了茶食

的体量，对应现代人的消费情势。他家的酒酿饼与我小时候吃过的略有不同，小火两面煎黄，内裹豆沙馅，还悄悄地嵌了一块水晶般的糖油丁，脂香与酒香混合，令人欲罢不能。

除了米面，豆制品也可制成可口的茶食，比如豆腐干，各地都有，若论滋味，首推苏州的津津卤汁豆腐干。这种豆腐干身材苗条，与一枚普通邮票相仿佛，经油炸后以老卤煨煮，收汁后以纸盒包装，身骨软柔，色泽沉郁，甜不压咸，咸不扰甜。用牙签戳来吃，一口一块很是爽快。以前上海人乘火车途经苏州，必定要下站台买几包带回家让亲友分享。

后来茶食界又推出了虾米豆腐干、蘑菇豆腐干、鸡汁豆腐干、麻辣豆腐干、照烧豆腐干等，但津津卤汁豆腐干仍然拥有最多的粉丝。相比之下，上海城隍庙湖心亭的茶干，滋味就差了不少。[E]

苏州茶食在 传承民风民俗的 时候依然是一大 亮点。