

## ShenJialu

## 宝塔街上财神糕



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

春节前为朋友当导游，去震泽古镇探访一家有着百年历史的糕饼铺子，拍小视频，从磨粉、炒馅、制作到出笼，忙了一整天。还真别说，刚出笼的定胜糕吃在嘴里，热乎乎，香喷喷，甜蜜蜜，比祭灶后分食的冷团子好吃多了。

从停车场出来，就是一片黛瓦粉墙的江南民居，家家户户正忙着杀鸡宰鹅，磨粉蒸糕做团子，让人看了亲切、感动。

在崑塘河南岸的驳岸街，有一个太湖农家菜文化展览馆，展现了太湖流域丰富的物产和周边城乡的各种美食，以及与美食有关的民风民俗。在展柜里看到了苏州美食协会会长华永根先生捐献的一本古籍《农桑辑要》以及多件青花瓷盘。

盆子上鱼游虾跳，瓜果蔬菜，生动传神，鱼米之乡的生活场景就欢天喜地涌来眼前。还有各种式样的糕团模型，苏州城乡的老百姓对吃糕团这档事一直是认真的，每个节令都有相对应的吃食，在孩子的记忆里，一年二十四个节气，就浓缩为二十四种糕团。外加小孩子生日、取名、剃头、开学、学生意、起灶、上梁、说媒、娶亲等等，糕团都是不可缺席的甜蜜道具。

跨过禹迹桥，来到宝塔街。虽然人气尚未恢复，但沿街铺子大多开张了，古玩店里琳琅满目的苏绣补子青花瓷，说不尽乾隆爷的南巡故事。

阿婆团子店里的咸菜团子一只只排列整齐，缘源园的猪油汤团在锅里翻转，五六个客人坐在安仁轩吃三鲜面和蛋黄馄饨，老严卤味馆里又出现了好几档上海游客，围着八仙桌吃卤鸭面和三丝面。

双休日老规矩，评弹票友男女双档正在一支接一支地唱开篇。

砥定桥前有一家茶馆，我们一行傍河而坐，喝了一碗熏青豆茶。茶馆老板让我看他买来的一大篓檀香橄榄，碧绿生青，煞是可爱，以前震泽

老街有好几家茶馆，从大年初一到初三还有吃元宝茶的习俗。“十年前我们恢复了老传统，让大家讨个口彩，图个吉利，心里快活点。”

接着我们来到仁昌顺。这一家是创设于清同治年间的老字号，与江南大多数糕饼铺子一样，以前店后工场模式起步，历经迭代，老而弥新。仁昌顺的工场在别处，老街上的铺子是一只八角亭，营业员是穿戴整洁、举止得体的中年妇女，一口软糯的苏州话，听了叫人骨头酥脱，不买几盒糕团真对不起人家。

仁昌顺常年供应定胜糕、桂花糕、绿豆糕、

桑椹糕、袜底酥、百合酥、芙蓉酥、巧果、麻饼、耳朵饼、玫瑰水晶糕等数十种糕点，春暖花开时节还有麦芽塌饼、酒酿饼等应市。

年根岁末，仁昌顺将应景糕团摆在柜台上，定胜糕、八宝饭、财神糕、百果松糕、百果年糕、桂花糖年糕、玫瑰猪油年糕、红糖年糕……还有酱蹄、酱肉

以及用太湖三白加工的白虾干、银鱼干和白鱼干，我最喜欢吴江大头菜，快刀切细丝，与毛豆子、白虾干烧汤，味精都不用加，鲜到眉毛脱落。

陆小星总经理还让我们品尝了撑腰糕，与上海松江、青浦所产略有不同，印糕模子里蜕出来，腰子形，三分薄，芙蓉白的糕体上撒了桂花或玫瑰花，平底锅里一煎，香糯软韧，花香绕鼻，真是好吃极了。

仁昌顺的财神糕颇有特色，圆形的糕体上托着一只元宝，加了南瓜茸，色泽金黄，与红的定胜糕和绿的绿豆糕拼作一笼，祭祖之后合家分享，寓意美好、富足。仁昌顺的八宝饭与上海名店所产差不多，但糯米与赤豆的选择更见心思，吃口软糯烂甜烫，是老年人的最爱。顶上加了大量的红绿丝和核桃、蜜枣，别有一种朴素的美学。[4]

### 苏州城乡的老百姓对吃糕团这档事一直是认真的。