



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

樱花初绽时节，携内子去苏州东太湖小住几日，其中一天还去了盛泽。

盛泽春秋时期是吴国与越国的边界，俗称“吴根越角”。明清以后，盛泽成长为丝绸纺织重镇，借着丝绸织造和丝绸贸易而繁荣昌盛并闻名遐迩，与苏州、杭州、湖州并称为中国四大绸都。在今天的城市化浪潮中，盛泽老城区还保留了较为完整的历史风貌，民居多为黛瓦粉墙，小巷深处老树新花，沿街小铺的名号取得平实文雅。

我们先在“蚕花里”的一家烧卖博物馆尝了三种口味，然后去五龙路瞻拜先蚕祠，最后在舜新南路上寻到蔡福昌记。这是一家创建于清乾隆年间的百年老店，一开间店面，是政府有关部门认定的老字号和非遗品牌，小镇居民将它简称为“蔡福”。我们进去一看，各种茶食摆得铺天盖地，老板季晓峰是非遗传承人，他正忙着招呼顾客，将八九样茶食装满一盒，送礼实惠而体面。

我第一次品尝到蔡福的茶食是在三年前，苏州朋友来上海福州路艺术书坊做新书分享会，季总带来茶食为雅会助兴，让读者加深对苏式雅致生活的认知。桂花糕、袜底酥、龙眼酥、开口花生酥等装在小盒子里，数量不多，点到为止，很能适应茶会、访客、旅游等场景。

这次在他家现场体验，真有“篮里挑花，

## 丝绸之都的茶食

越挑越花”的感觉。最后我们选了此前没有吃过的茶食，比如盛泽大麻饼、绸都雪饺、连升三级糕等。连升三级糕内嵌三层馅心：豆沙、花生和玫瑰，烘烤后切条。这是一款祖传产品，在整个苏州唯有他家才有。因为口彩好，每年高考前夕就有家长会来买几盒，让孩子吃了考个好成绩。绸都雪饺，高筋粉起酥揉团，裹入豆沙或黄豆沙甜馅，油炸后趁热滚上雪白糖粉，一口咬破，真有冰消雪融的奇妙口感，配一杯低糖咖啡，是对绸都盛泽的礼赞。

我对苏州桔红糕的感情如初恋，蔡福的这款桔红糕，色泽温雅，糕体软糯，就像小囡的洁滑肌肤。师傅以水磨糯米粉为材料，用红曲粉水染成浅红色，搓条切段后滚粉，糯滑适口，甜不腻味。又因为糕体中镶嵌着一颗颗幼细的金桔皮，在口中咀嚼

时有果香萦绕于舌尖。季总说：即使存放一周，依然能保持温软绵糯的质感。

他家还有睽违已久的陈皮梅、甘草梅子和麻片糖、寸金糖、松仁粽子糖、生姜粽子糖等，个中滋味与山塘街的璀璨灯光双向奔赴，苏州人的小日脚啊，快活似神仙！

在新古典主义生活艺术的影响下，苏州糕饼业达人正在努力开拓江南茶食的边界，将甜蜜软糯的味觉与民俗、乡愁、感恩等情愫糅合，小小一口在唇齿间翻转，便会引爆持久的幸福感。☑

**小小一口在唇齿间翻转，便会引爆持久的幸福感。**