

俗话说，唯梦想与美食不可辜负！又是一年考试季，高考、中考、期末考接连到来，在为梦想努力奋斗与冲刺的时候，不妨也吃上些寓意吉祥的东西，讨个好彩头……



吃糕粽，就是高中

“十只菜馒头”“一杯绿豆汤，两个肉包”“花卷啊有啦”……如果不是确认过时间，很难想象这是下午两点的场景，旧学前这家蛮好阁包子铺前依旧大排长队，转身出来的食客都是人手一大袋，脸上挂着的是满足的笑意。

“吃了定胜糕，考试定胜利！”除了各式包子，每到考试季，店里的定胜糕也会销售紧俏，讲究的好婆阿爹们，会特意来为家里的小囡买上些，希望他们考出好成绩。

定胜糕的由来挺有传奇色彩：据说南宋时韩世忠带着韩家军狙击金兵，苏州百姓送来几箩甜糕鼓舞士气。这甜糕式样很别致，两头大，中间细。韩世忠取过一块，掰开一看里面有张纸条，上面写着“敌营像定樨，头大细腰身，当中一斩断，两头勿成形”。韩世忠受到启发，连夜调兵遣将，直向敌营拦腰杀去，最终大获全胜。后来因为“定樨”和“定胜”发音相近，韩世忠就把这甜糕命名为“定胜糕”了。

蛮好阁的定胜糕用的是传统技艺，做法不复杂。糯米粉隔夜拌好，让其吃水吃透，再放进特制的印版里，中间加入红豆沙压制，蒸上少许时间后，等到糕面结拢成熟取出翻扣即可。

不难发现，市面上常见的定胜糕都是淡红色的，蛮好阁倒是在颜色上做了番改进，打造出五色定胜糕：红色的，也是最传统的，用的是红糯米；绿色的，用黄瓜汁着色；黄色的，用了胡萝卜汁；紫色的，用紫薯汁上色；还有白色的，保留了糯米本色，点缀上几叶玫瑰花瓣，很是雅致。

拿到手里，小巧的一只，颜色十分亮眼，上面还印着“定胜”二字，仿佛有股必胜的信念从手掌传递到心间。咬下去，松软的外皮下，包裹着豆沙馅，甜到了心坎。对了，他家的豆沙是每日现炒的，用的是大红袍赤豆和猪油，难怪口感能这么绵密。

不仅有定胜糕，他家还根据方糕，自创了一种状元

糕粽状元！又到考试季，吃个好彩头

文/周昱汐 摄影/葛雷

糕，也是五种颜色，里面夹着豆沙，表面则印着一顶状元帽，下面写着“状元”二字。最近还推出了“糕粽”套餐，一只蛋黄肉粽、一只鲜肉粽与三块状元糕搭配在一起，寓意着“高中”。

登渔洋山，吃状元面

自古以来，渔洋山都是观赏太湖美景的最佳去处，而由于它的外形像是龙鳌背着宝塔，便有了独占鳌头之意，所以每年会有不少考生来这里祈求好运。

渔洋山山顶有座渔洋阁，在这里可以摸鳌头、拜菩萨，也能尝上一碗状元面。状元面是素面，浇头是香菇、木耳、黄花菜、胡萝卜等食材炒制的素浇，还会搭配一碟雪菜、酸笋、榨菜组成的小菜。

虽然是素面，但上了桌，望着表面漂着的素油，还是让人忍不住食欲大开。赶紧嗦上一筷子，嗯，面条是筋道的，木耳是爽脆的，吸饱了汤汁的香菇更是一绝，几乎是咬下去的立刻，就爆出了浓厚的汁水。再加上小菜的咸，更激发了胃口，呼噜呼噜一碗就见底了。

口味重的，别忘了加点醋和辣酱。值得一提的是，他家的辣酱里有着大颗花生与黄豆，已经被辣味腌得透透的，很是够滋味。

要说这渔洋山状元面，其实也有一个典故：相传，清朝有个叫钱棨的人，他从小就刻苦读书，但参加了很多次童试，都落了榜。郁郁不得志的他，来渔洋山悟道，突然天降大雨，他躲进了一个山洞，就地取材做了一碗面，还跪拜了观音菩萨。说也奇怪，拜完后雨就停了，顿时云开雾散。见此情景，钱棨也豁然开朗，把之前的焦虑一扫而空，继续苦读。后来，钱棨28岁以县、府、院试三个第一考上秀才，人称“小三元”。乾隆四十四年乡试考中第一名解元；乾隆四十六年进京会试，得中第一名会元；同年紧接着在殿试中，又摘得状元桂冠，从而成为清代

第一位连中三元的状元，这么算下来，钱棨算得上是连中六元（考秀才夺得的“小三元”加上考进士夺得的“三元”，共计六个第一，合称“六元”），他也是中国科举史上第二个夺得六个第一的状元。

这么介绍下来，如果你还觉得钱棨这个名字不熟，三元坊总该知道吧！从前三元坊这里，有座高大雄伟的花岗石牌坊，就是为纪念钱棨连中三元（这里当然是指的乡试会试殿试）而立的，如今三元坊成了地名而名垂青史。而钱棨在渔洋山做的那碗面，后人也就命名为状元面了。

享受完状元面，别忘了再尝尝“连中六元”，也就是六颗糯米汤圆，白色的是芝麻馅，黄色的是花生馅，每一颗都馅料饱满，软糯香甜。那种唇齿留香的滋味，就像努力后收获成功的回甘。

