



一层薄薄糕料,透出方糕的馅心色彩,或红或绿,红的是玫瑰,绿的是薄荷,便形成了苏州大方糕诱人的色彩,迷人的魅力。

【一】

在我记忆中,桂花开时食桂香村大方糕。其实有误,苏州大方糕从前一年兴两潮,其一是清明时节。清明,苏州有红、绿、白三大美食,红的酱汁肉,绿的青团子,白的便是大方糕。苏州大方糕,最出名的是桂香村。桂香村始创于乾隆四十年,百年老店,与苏州稻香村、野荸荠、王仁和、老大房齐名。1958年公私合营,老店撤并。1961年,重开业,还在东中市都亭桥堍。我记得曾在桂花时节去那里排过队,买方糕。1978年,桂香村重建工地,14岁就在店里学生意的薛惠忠成为掌门人。2000年,桂香村搬迁到拙政园旁。2009年,大方糕制作技艺列入苏州市“非遗”名录。2017年被评为“江苏老字号”。如今桂香村的掌门人为二代传承人薛岑。

【二】

苏州大方糕,一块最有故事的糕。

故事一,范仲淹。范仲淹小时候家境贫寒,一天只吃两餐粥。他将粥放进钵头里,冷冻后用刀划成四块,早、晚各食两块,还常常断了过粥的咸菜。成语“划粥断齑”说的就是这个故事。他的朋友问他吃的啥,他说白玉糕。朋友给他送来酒和肉,遭拒绝。朋友就学做了白云糕,加了米粉和白糖,接济范。范仲淹终中进士,做了官。那朋友还是送他白云糕,以示祝贺。范仲淹十分高兴,并让家人也学做此糕,送给亲朋好友。寓意:不忘初心。

故事二,《珍珠塔》。明代,学子方卿家道衰落,就投奔姑父母,想借银赶考,遭姑母拒绝。方离开陈家,遇小姐陈翠娥,赠他珍珠塔。方途中遭遇强盗抢,痛失珍珠塔。幸遇姑父的老朋友相救,终于在三年后高中状元。方重回陈府,对势利姑母一番训诫后,与陈姑娘终成眷属。家厨为讨好方卿,特意制作了大方糕,以贺方家有才高中,又加了珍珠二字。寓意:莫忘珍珠塔。从此,这块出自方家的方糕,得名为:珍珠大方糕。这块方糕也从吴江传到苏州,成为书香人家馈赠亲友的伴手礼。

【三】

用米粉制作糕点是“鱼米之乡”江南的一大特色。苏州,六千年前就有人工栽培的水稻了,苏州人用米粉做糕点可谓是源



最有故事一方糕

文叶正亭
摄影高雷



远流长,始于隋唐,盛于宋,白居易、杜甫、苏东坡、陆游等名人都对苏州糕点有过赞语。由此说来,大方糕也是苏州最有文化的糕点之一。

大方糕最大特点是粳米粉与糯米粉的比例为8:2,即粳米粉为主,如此,大方糕妇孺皆宜,吃了不会“顶食”。

大方糕制作颇有个性。一种特制的木蒸格,有十六个方框,调制好的米粉入框,然后开堂,即在糕体正中挖个洞,填入馅心,基本是玫瑰、百果、薄荷、芝麻、豆沙、鲜肉六种。再就是筛上一层糕料,磕上有花纹与文字的印板,相当于在方糕面张上盖个章,那层糕料很薄,能透出方糕的馅心色彩,或红或绿,红的是玫瑰,绿的是薄荷,便形成了苏州大方糕诱人的色彩,迷人的魅力。

【四】

和苏州其它美食一样,苏州糕点用料讲究,时令节气,同样强调不时不食,130余个花色品种,基本上是按照“春饼、夏酥、秋糕、冬糖”四时八节运行的。

桂香村的四类特色品种有:春饼,以玫瑰饼为代表,还有百果饼、椒盐饼、苏饼等。让人一口食到春天的味道;夏酥,最经典的是夏日里入口即化的冰雪酥。更有猪油酥糖、芝麻酥糖。桂香村掌门人、“非遗”传承人薛惠忠在一次全国糕点比赛中,以酥糖的制作荣获了全国第一;秋糕。闻木樨香,品大方糕。这自是桂香村最重要的热点。除此外,鸡头米糕也是。金秋时节,苏州水八仙之魂鸡头米上市时,糕点业作出的一种呼应;冬糖,桂香村推出芝麻切片、桃肉切片,也是倍受大众欢迎的,有点香、有点脆、有点甜。