



一口喷香软糯 扑进“糯叽叽”的怀抱

□ 记者 蒋雯

武进人对于糯米的喜欢，是刻在基因里的。“糯米美学”在这里被演绎得淋漓尽致，街头巷尾都藏满了软糯的味道。糯米裹起了万般的滋味，喷香软糯的各种口感，温柔地撑起了甜蜜蜜的日子。

汤团



软糯的皮入口即化，鲜绿色的馅立刻从破口处显露出来，丝丝的荠菜香钻入口鼻，这就是最经典的荠菜汤团。

水磨粉加水拌和揉搓成光洁的粉团，将其捏成酒盅形，放入各式馅心，收口搓圆成汤团，一气呵成。端上桌，白糯糯的汤

圆摆在盆中，像是在安静地泡着温泉浴，一副舒坦得不够不够的样子，尝一尝皮薄而滑，咬开飘香四溢。

团子

冬日里吃团子是常武地区的一大特色。制作时将面团做成一个个“碗”状，放入加猪油和白糖熬制的细沙馅，两只手一捏一合，碗口兜住内馅，渐渐收拢，一只团子就这么“诞生”了。包好的团子放入铺好纱布的蒸笼，上锅用大火蒸熟。

蒸团子的时长颇有讲究，时间短了不熟，长了则会软塌。出笼后的团子与上

笼前色泽完全不同，此时团子的绿色更深了，表面泛着亮光，在热气下氤氲着，香味袭人。咬一口，齿间与糯米辗转缠绵，细细品味甜蜜的细沙馅流出，甜香四溢，是满足在心的美妙滋味。蒸熟凉透后的团子包好，寄送一些给远方的亲友，这份来自家乡的味道，便也随着这些绿莹莹、香甜适口、寓意吉祥圆满的团子飞向了五湖四海。

饭团



热烘烘的柴饭包裹油条，洒上白糖，再选上自己要的配料，包成圆锥状……这一定是常州人记忆深处的“糯叽叽”模样。

柴饭团都藏在老城厢的犄角旮旯巷子里。陈宝莲做柴饭团已经三十几年了，她说，糯米要提前泡一晚上，第二天早上起来蒸煮，才能有一桶热

气扑鼻的香糯。因为都是现点现包，所以每一个买到的柴饭团都是热乎的，这种暖意冬天的时候尤为明显。“现点现包，从桶里抓糯米、铺料到最后成型，不到1分钟就能送到客人手上。”捧着温暖的柴饭团边走边吃，一口咬下去，柴饭团香糯弹牙，嚼起来有一股韧劲与甜香。

脚踏糕

从入冬开始到过年，家家户户都会惦记上那一口纯手工传统美食——脚踏糕。脚踏糕在常武地区流传甚广，这也是逢年过节的传统年货之一。脚踏糕也叫年糕，作为年糕的

一种特殊形式，因制作时期需要用脚踩踏，故得此名。当那份香甜软糯的口感停留在齿间时，清香四溢。

吃脚踏糕同样被人们赋予着一种期盼。早上做

稀饭时，切几片放在稀饭里，就着新鲜萝卜干、榨菜，就是这个时节最时令的早餐。脚踏糕隔水蒸软，蘸着白糖吃，或者用油炸到两面金黄洒上白糖吃，就是一味待客的点心了。

米糕



江南人用糕团标记着时令和节日。除了传统的手艺，新城上街开的新式的米糕店生意不错，年轻人也会在市场买上一些品尝。

桂花米糕没有任何的添加剂，吃的时候能闻到大米原有的清香，还夹着

点淡淡的桂花香，这是它最难得的地方；红豆米糕口感十分丰富，细嚼下，唇齿之间溢满豆子的淡香。店里还有来自全国各地的“糯叽叽”特色：白玉方糕、芝麻卷、豆面卷、驴打滚等，足以一站式感受“碳水天地”。