

藏在常州街头早餐里的 人间烟火气(二)



花园麻糕店： 藏在居民区里的麻糕店

都说酒香不怕巷子深，花园街上的这家花园麻糕店就是家藏在居民区里的麻糕店。店面不大，招牌也略显简陋，但这些都挡不住食客们的热情，经常把店门口围得里三层外三层，门外临时加的桌椅往往都“高朋满座”，有时候来得晚些麻糕都会售罄。

对于老常州人来说，简单朴素的麻糕最能唤起记忆里的味道。但花园麻糕店里的麻糕和传统麻糕还是有些区别。店主夫妻俩本是浙江

人，来武进已经二十多年了，他俩在老家时便有做梅菜馅大饼的手艺，定居湖塘后自己琢磨了常州大麻糕的做法，两种风味融合，别有一番滋味。揉面、拍平、入膛，再等待温度激发面饼深藏的香味……

刚出锅的麻糕是最香的，有咸口的，也有甜口的，一口塞进嘴里，葱香四溢，灵魂芝麻一下子俘获食客的心。

除了麻糕，这里的麻团、油条

也很受欢迎，油条金灿灿，蓬松酥脆，咬下去发出一阵阵“咔嚓”声，分外诱人。此外，还有很多食客固定的早餐“搭子”——豆腐汤，豆腐皮、豆腐块、鸭血、鸡蛋花是标配，榨菜、香葱、香菜则可以随心选。配上麻糕、油条，再喝上一口豆腐汤，只叹一句“真舒服”！

地址：武进区湖塘镇花园新村小区内



钱福汤包： 蒸腾烟火气 闻得汤包香



钱福汤包坐落于广电西路，红底白字的招牌格外显眼。每天早上5时，汤包店准时开门迎客，食客们络绎不绝，经常过了早餐点依旧人满为患。小店里主打的汤包有鲜肉小笼汤包和蟹黄汤包，蟹黄汤包还可以选择加料款。很多食客的桌上都是一笼鲜肉汤包、一笼蟹黄汤包，每种口味吃起来都很鲜。

鲜肉汤包，皮薄馅多，用筷子夹起时就感受到了汤包里充盈的汁水。轻轻咬开一个小口，鲜美的滋味一下子就涌进了嘴巴，心急的食客一不小心就会被烫到。肉馅紧实软嫩，吃起来咸香微甜，过瘾解馋。“我算是他们家的忠实老客了，店开了十几年，我就吃了十几年，还

经常推荐朋友来。”食客郑先生表示：“即使店里的每种口味都吃过了，再次来吃还是感觉吃不够。”

店主告诉记者，他们做汤包的手艺都是自己摸索的，自成一派，尤其是馅料的选材非常讲究：不仅肉是精选的猪肉，每天都由店主亲自挑选；并且为了保证口味，每种配料的用量都要精确到克数。

店内，只见阿姨们熟练地擀皮，右手迅速用筷子挑起馅料，左手中心用力将馅料“转”进皮里，再放进蒸笼，雾气蒸腾间，闻得汤包香。

地址：武进区府北路广电西路72-3号

□ 记者 朱桓霖

虽然生活的节奏越来越快，不过对于常州人来说，记忆里的味道却历久弥新。豆腐汤、大麻糕、麻团、油条、小笼包……无论工作多么繁忙，清晨，一口美味的早餐总能带我们开启一天的好心情。

乐豪南京大碗皮肚面： 不同寻常的特色面

常州人爱吃面，但大多吃的是苏式浇头面或是本土银丝面，而来自南京的大碗皮肚面对很多常州人来说还是有些陌生。也正因为如此，这家乐豪南京大碗皮肚面更显得不同寻常，虽不是本土面，但依然很受食客们的欢迎。

每天早上6时，店主李燕就在厨房里忙碌了起来：一锅刚煮开的面条迅速放入，“滚一滚”即可出锅；各种浇头则在另一口锅中炖煮，最后连汤带面一起倒入大碗。脆口的皮肚、鲜美的汤汁、劲道的面条，再加上灵魂辣油，一碗下肚，满足一整天。用这种煮法的面叫小煮面，一碗面就是一

锅汤，小锅下面，更有滋味。

李燕告诉记者，自己是土生土长的南京人，开面店已有十七八年，目前分店在南京就有8家。4年前，儿子来常州上学，她过来陪读，就把南京的皮肚面也带来了常州，口口相传间，收获了不少回头客。为了让更多的常州人接受这道南京地方美食，李燕在面条和口味上也因地制宜地做出一些改良。“南京皮肚面用的是碱面，面汤分离，吃起来口感也比较硬，很多人不习惯。”李燕解释道：“所以我们找地方定制了面，在原来碱面的基础上多压一道，这样口感软一些，又不失原本的滋味，吃过的都说好！”吃惯了常州的浇头面，偶尔换换口味，来一碗劲道鲜美的大碗皮肚面也是不错的选择。

地址：天宁区朝阳花园南区

