

深夜11点,拐进短短500米的马场角横路,依旧人声鼎沸。24小时营业的余艳梅拌面世家、在武汉夜宵江湖中名声显著的小民大排档……各式各样的火锅、烤肉、串串、美蛙鱼头,都在这条街上集结。

来自常青街道富豪社区的工作人员袁敏和长江日报主播侯钰倩一起感受马场角的烟火气,带领全国游客领略独属武汉人的“深夜食堂”。



24小时营业的余艳梅拌面世家。



这条街上藏着武汉人的『深夜食堂』

『初代网红』带火一整条街

1 “初代网红”带火整条街

在武汉,有很多一家店带火一条街的传奇,马场角横路也是如此。袁敏说,余艳梅拌面世家是马场角的“初代网红”,以一己之力带火了整条街。

余艳梅2008年下岗后向在酒店做厨师的亲戚学习做菜,觉得牛肉拌面好吃,也好学,就这样开了这家粉面店,慢慢地积攒了人气,有口皆碑。记者去探访时,正是周五,晚上11点,店内店外仍旧是热热闹闹。取牛肉面的窗口排起长队。有外地游客坐在店门口的红色高板凳上等待,身旁的本地朋友立刻“纠正”他,“这是用来当桌子放碗的,矮板凳才是

坐的”。

很多老街坊都记得,10多年前,马场角横路就只有余艳梅这家粉面馆,街两边都是汽车修理店等店铺。余艳梅拌面世家24小时不打烊,成为很多出租车司机的“深夜食堂”,在夏夜里,一碗牛肉拌面+面窝+绿豆汤成为“标配”。口碑做起来后,余艳梅拌面世家长期都有食客排队。

不少食客冲着余艳梅拌面世家结伴而来,点了牛肉面、面窝,又到旁边的店面,切一点吴长子的卤菜,点几个小胡子烧烤的肉串,喝点绿豆汤、啤酒,边吃边聊,度过一个美好的夏夜。

2 宵夜界‘扛把子’引来全国游客

很多餐饮店老板也看中了余艳梅拌面世家的人气,将店面开在周围。袁敏说,余艳梅拌面世家一家店带火了一整条街的流量,短短500米的马场角横路,现在已经聚集了近50家美食店。小民大排档、小胡子祥彪、烫锅鲜等“武汉网红”餐饮店,都在马场角横路开起了分店。

相隔余艳梅拌面世家仅百米,就是如今武汉宵夜响当当的小民大排档。夜晚10点,属于武汉宵夜的热闹才刚刚开始,不时有市民开着车,或者坐着的士前

来。2018年的美食纪录片《风味人间》让全国人民知道了小民大排档。第一家店开在武泰闸,第二家店为什么选择开在马场角?老板郑波波说,当时就冲着余艳梅拌面世家的人气而来。小民大排档的主打菜还是跟老店一样——凤爪、毛豆、花甲、虾球,还有干煸藕夹,几乎每个桌子都要上这几样。这家店还占了地理优势——离汉口火车站不到3公里,很多外地游客将其当成在武汉游玩的“第一站”或者赶火车前的“最后一站”。



袁敏(左)带着长江日报主播一起感受马场角的深夜烟火气。



发财老火锅。

3 每一道美食都有故事

有了小民大排档,不久后祥彪小胡子烧烤分店也来了,马场角逐渐有了美食一条街的气质,林林总总的网红餐饮店也聚集而来。地摊摊麻辣鱼火锅总店有一帮忠实“粉丝”,一周来个五六次是寻常事。特色麻辣锅改良自成都老配方,既有巴蜀的鲜香麻辣,又结合了武汉伢的味蕾。鱼是他们家的一大特色,财鱼、黄骨鱼、胖头鱼……全部现杀现煮,带来“鲜、香、麻、辣”四重奏。

旁边的发财老火锅,主打的是重庆风味。老板是地道重庆人,坚持用自己现炒的牛油锅底。门店最醒目是“八个蛋四两饭”——炒出来的蛋炒饭蛋香浓郁、颗粒分明。去探访的那天,重庆厨师正在后厨炒料,生意好的时候,一天炒的火锅底料,三天不到就卖完了。

走遍整条街,袁敏如数家

珍——“这家烧烤好吃,这家火锅店蛮香,下班了我经常拎一袋子卤菜回去……”跟小民大排档一墙之隔的虾贝臻,前身叫麦香山东饺子馆,老店曾是航空路夜宵一霸,从最开始卖饺子到现在加入海鲜和江湖菜,凭着新鲜实惠留住客人。复盛酒家是湖北菜老字号,原先在民众乐园文书巷,曾以一道肥肠灌糯米闻名江城。常好味做的是潮汕火锅。油盐灶香是湖南菜。壳壳红做的也是湘菜,口味偏辣。青年小路烧烤经常有人排队等待,老板以前在辉煌公园门口摆路边摊,做出名气了,于是盘了这家门面。

每一道美食都是一个故事,每一家店铺都有属于自己的回忆。在马场角横路,美食故事还在继续,构成了一幅生动的武汉生活画卷,也展现着这座城市的包容与活力。