

# 烟火气里见幸福

一场说来就来的citywalk,一趟商文旅的地铁行程,三月的风里,有粉色的花海,温柔的长江水,以及地道汉味美食。有朋友来武汉旅游,老武汉人会推荐“在武汉过早,100天不重样”。街头巷尾,师傅将手艺一代一代传承,幸运的食客出门就能安慰自己的味蕾。

(本版整理:金雯)



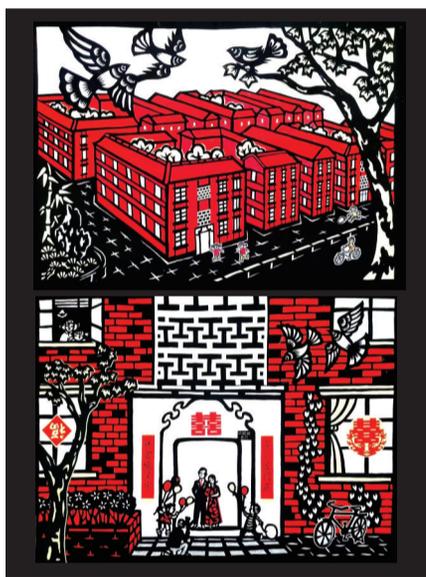
《回家》

作者:邹翔(55岁)

武昌区社区教育学院黄鹤楼街分校

暖阳洒满林间,金色的树叶在微风中轻舞。一位老者静坐于椅子上,手持萨克斯,悠扬的旋律《回家》缓缓流淌,音符与阳光交织,仿佛唤醒了岁月的温柔与回忆的涟漪。

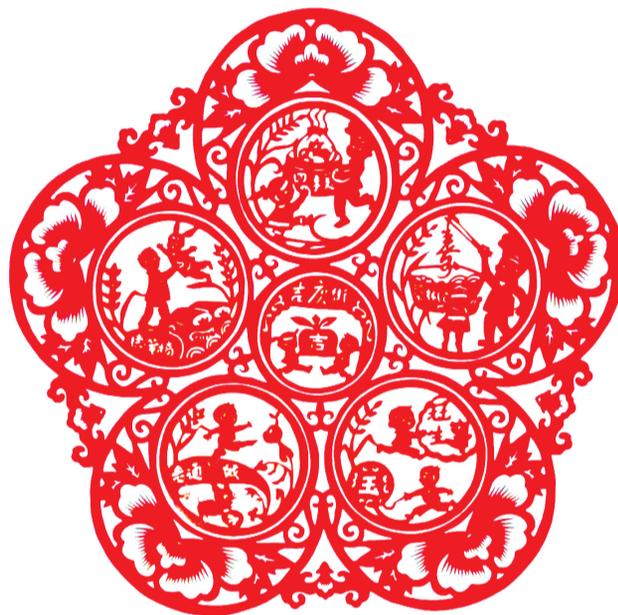
听雨观云品酒茶  
甲辰冬月陈国富书



《红钢城的红房子——我的家园》组图

作者:左丹江(64岁)

东西湖区将军路街道梅花池社区



《吉庆街上的非遗美食——武汉老字号》

作者:左丹江(64岁)

东西湖区将军路街道梅花池社区

《听雨观云品酒茶》

作者:陈国富(59岁)

武昌区黄鹤楼街道花堤社区



## 地铁7号线旁的汉味过早,爱了!



清晨,当第一缕阳光洒在武汉的大街小巷,一场关于美食的狂欢悄然拉开帷幕。过早可不只是吃个早饭,那是对生活热爱,是一天活力满满的开端。来,跟着地铁游武汉,开启汉味过早之旅!

### 过早吃生烫,精神一上午

没在武汉过早,不足以谈美食。在这“早餐宇宙”里,除了老武汉的热干面,在南湖建安街的生烫牛肉面赫赫有名。

钻进这一家建安牛肉面馆,老板扯着嗓子招呼,烟火气瞬间将你包围。点单后,师傅迅速开工,从冰柜夹出薄如蝉翼的鲜牛肉,丢进漏勺,在滚烫的汤里上下抖动,不出15秒,牛肉就熟透变色,鲜嫩得不像话。

与此同时,碱面在另一口锅

里翻滚。这碱面细且劲道,捞出沥水后,被放进盛有底料的大碗。底料可是灵魂,酱油、辣椒油、花椒粉等调料碰撞交融,香味直钻鼻腔。铺上烫好的牛肉,浇上热汤,葱花、香菜一撒,一碗生烫牛肉面就上桌了。挑起面条,挂满汤汁,入口先是热辣鲜香,碱面的独特口感让嚼劲十足。牛肉更是软嫩多汁,每咬一口,汁水四溢。这,是武汉人刻进DNA里的美味密码。

### 面窝,老武汉人的心头好

要说南湖过早的老味道,这里的面窝“扎实”,摊子总排着长队。面窝的制作过程堪称一场表演,老板把大米和黄豆按比例磨成的米浆,舀一勺倒入特制的圆形铁勺,再撒上些葱花和黑芝麻,轻轻放入滚烫的油锅中。只

听“滋滋”作响,面窝迅速膨胀,变得金黄酥脆。刚出锅的面窝,冒着热气,咬上一口,外层那叫一个酥脆,“嘎吱”声不断,内里却是软糯的米浆质感,带着淡淡的米香和豆香,简单却让人百吃不厌。搭配一碗热气腾腾的糊米酒,甜蜜与酥脆在舌尖碰撞,开启元气满满的一天。

### 豪华三鲜豆皮,碳水炸弹来袭

在南湖建安街的早餐铺里,阿龙三鲜豆皮是人气担当。师傅先将绿豆和大米磨成的浆均匀地摊在烧热的大锅里,煎出一张薄而脆的豆皮。接着铺上一层蒸得软糯香甜的糯米,再码上精心炒制的馅料,有鲜嫩多汁的猪肉丁,还有爽脆可口的笋丁。然后,师傅利落地将豆皮翻面,把馅料包裹其中,再切成大小均

匀的方块。盛在盘子里,金黄色的豆皮搭配着雪白的糯米和丰富的馅料,光看着就让人垂涎欲滴。一口咬下去,先是豆皮的酥脆,接着是糯米的软糯香甜,最后是馅料的鲜美在口中散开,丰富的口感层次分明,每一口都是碳水带来的极致快乐。

南湖建安街上,就像一个汉味过早的美食宝藏库,藏着这些热辣鲜香的美味。热干面、面窝、豆皮、生烫、肠粉、煎包、粉面、馄饨、肉饼、粥、豆浆、绿豆汤……这里的每一家店、每一种过早美食,都承载着武汉的烟火气和老武汉人的生活记忆。怎么样,是不是已经按捺不住那颗想吃的心了?那就赶紧来南湖建安街,一头扎进这热热闹闹的过早氛围里,品尝地道汉味,感受南湖独有的魅力吧!

作者:张小艺(49岁) 武昌区南湖街道都市桃源社区沁康园小区