

老江岸人的“刁角”美食街



田师傅香辣虾蟹牛蛙。



蔡记豆皮。

这条“刁角”美食街，没老江岸人带根本找不到！

西马街道的光荣坊社区，清晨便奏响锅碗瓢盆交响曲。

牛肉粉的汤锅腾起热气，第一批面窝刚炸好，扎实的一天以“过早”正式开场。

过完早，去江北西马菜市场买点菜。还价的对话里带着熟稔。而晚上，则是烧烤、汤包、卤味的主场。

居住于此，喧闹中满是烟火味。

从过早到宵夜，从清晨到日暮，光荣坊社区内始终人来人往、“人气”十足。市井长巷，聚拢的是烟火，摊开来的是悠悠生活。

“好七佬”的过早，走不出这条街

女老板燕子麻利地烫粉、浇汤，酥脆黄豆、滑嫩米粉、厚切卤牛肉，翻涌出味蕾的美好记忆。

燕子记得街坊们的口味：“多放辣椒？多搞点葱花？”牛骨煨的原汤里总悄悄多卧两片肉，还可以单独加藕。

“好七佬”都懂，燕子家的粉面，扎实又“好七”。

隔壁蔡记豆皮的铁锅正滋滋作响。

铲子在蛋皮上划出金黄的漩涡，糯米、香菇、干子在铁板上

跳舞。快出锅时撒上一把葱，绿色点缀，发挥出最大“食”力。卤水的味道微重，但配上绿豆汤，用清甜中和咸香，就刚刚好。

>>> 过早推荐 <<<

燕子牛肉面

7:00—12:30 牛肉粉、卤藕

老么面粉馆

6:00—14:00 牛肉热干面、油饼

安庆水饺

6:00 开始营业 馄饨、凉面

蔡记豆皮店

6:00—22:00 三鲜豆皮、鲜肉煎包

薛记襄阳牛肉面

全天营业 豆腐牛肉面、手擀面

“婆婆，地菜煮鸡蛋蛮好”

转过巷角，江北西马菜市场正“播放”晨曲。

水泥台阶，斑驳的金属字样。

穿睡衣的婆婆拎着菜篮，在菜摊前与老板讨价还价。戴老花镜的爹爹，认真地择着菜。

吆喝的台词几十年没变：“最后两把苋菜，拿克算鸟！”其实竹筐里永远藏着“最后一把”。

走出菜市场，抬头看，今年的新晋顶流“泡桐花”正舒展身

姿。无需特意找角度，江岸处处皆是流动的取景框。

>>> 春菜做法推荐 <<<

泥蒿 炆炒泥蒿

蚕豆 清炒蚕豆米、蚕豆饼

荠菜 荠菜春卷、荠菜煮鸡蛋

韭菜 韭菜炒鸡蛋、烤韭菜

脆藕 荷兰豆炒藕片

春笋 春笋炒肉、竹笋焖饭

江北西马菜市场(西马街光荣坊社区店)

湖北省武汉市江岸区循礼门地铁站E口步行270米

看撒，汉口老饕的深夜食堂

当暮色落下，吕氏烧烤的烟火正热。老板握着一把铁签，肉串滴落的油脂炸起诱人的色泽。

“老规矩，三把牛油，五串筋子！”常客们就着路灯拼桌，饮料欢乐碰杯。

一句“牛油趁热！”，这顿元宵正式进入“正题”。

烧烤摊子旁，小方汤包的蒸笼刚刚“上汽”。

汤包上桌，会配一小碗泡着姜丝的醋。可以把醋用勺子灌进汤包，然后顺着小口子先把汤喝了，再吃汤包。

汤包肉馅很鲜嫩，面皮相对厚实，轻轻咬上一口，汤汁铺满整个口腔，满满的幸福感。

>>> 夜宵美食推荐 <<<

吕氏烧烤

18:00 开始营业 肉筋、牛油、脆骨

小方汤包

17:00 开始营业 鲜肉汤包

田师傅香辣虾蟹牛蛙

10:30—次日 00:30 虾兵蟹将、虾和牛蛙

喜洋洋炒饭

12:00—次日 00:30 牛肚炒饭、肉丝炒饭、藕汤

原味烧烤坊

16:00 开始营业 鸡爪、腰花

虎哥烧烤

18:00 开始营业 香辣牛板筋、酸辣毛豆

走在江岸的社区街巷，每一步都是生活的延长线。

当我们对这座社区重新对焦，菜市场上的春菜嫩得掐水，开了十几年的馆子还是老味道，老街坊默契地交换了眼神。

江岸的春意和活力，正从家门口蜿蜒。

策划/中共江岸区委宣传部

江岸区融媒体中心

文图/陈宇君 部分图源于网络