

首义路，凝聚在岁月里的武汉味道



首义路，这片承载着丰富记忆的土地上，见证了武昌城悠悠千载的历史变迁，见证了人间烟火的岁月流转。

地处武昌老城区，穿梭在首义路的街头巷尾，你可以发现不少品尝美食的好去处。

一碗生烫 足以慰风尘

在首义广场一角，郑陈·生烫牛腰牛肉面馆成为许多人过早的首选地。

清晨，不到5点半，这里就迎来第一批顾客。7点半左右，门店前就排起了队。

面馆于2019年开始营业，

生意一直不错，几年过去了，品质一如既往。整洁舒适的就餐环境与细心周到的服务，再加上口味一绝的生烫，让面馆留住了不少回头客，而这里的生烫牛肉粉，也成为不少人的过早“白月光”。

牛肉、牛腰、牛肝、牛杂、猪肉、猪肝、鸡肉、鸡肫、财鱼……顾客可自行选择面或粉中的臊子。

细嫩爽滑的牛肉是很多食客的首选。

经验老到的师傅严格把控“烫”的时间，将牛肉放入精心熬制的牛筒骨汤中生汆，不一会儿，肉色变浅，肉质鲜嫩，捞出后被铺在粉或面上，再浇上



香辣的牛油，佐以香葱、香菜、酸豆角、酸萝卜等小菜，咸香酸辣，丰富的口感各显神通。

一碗热雾弥漫、鲜嫩爽滑的生烫，配上一个刚出锅的面窝或者麻团，慰藉了上班族与邻里街坊的味蕾。

风味首义 舌尖上的过早文化

“过早了冇？”“今天想尝试一下牛肝。”迎着清晨的第一缕阳光，面馆逐渐变得热闹起来。

被蔡澜称为“早餐之都”的武汉，在大江大湖的地域上，在烟火熏染的光阴里，孕育出闻名遐迩的过早文化。

因靠近游客流量较大的首义广场与辛亥革命博物馆，郑陈·生烫牛腰牛肉面馆也吸引了不少游客来店里，感受武汉的过早文化。

在店里，不论是最负盛名

的热干面，还是承载着码头文化的生烫，都让游客回味无穷。

“把塑料板凳当桌子的过早店，味道总不会差的”，这或许是武汉人过早文化里的自信，或是吃货们总结出的经验。游客们也学着武汉本地人，一张塑料板凳当桌子，坐在店门外的小凳上就享受完一顿美味早餐。

在这里，每个食客都在认真过早，认真生活，在市井烟火中感受热气腾腾的美好岁月。

以杂糅大江南北细腻而粗犷的生活方式著称的武汉人，在恣肆纵情的过早江湖中，尽情展现对生活的热爱与追求。而起源于广州、福建一带的生烫，被会吃、爱吃的武汉人创造出独属于江城特色的味道，成为鲜活的过早文化中十分生动的一笔。

供稿：武昌区融媒体中心
首义路街道 文图：张芳敏

