

400米街上30余家店,叫醒你的胃

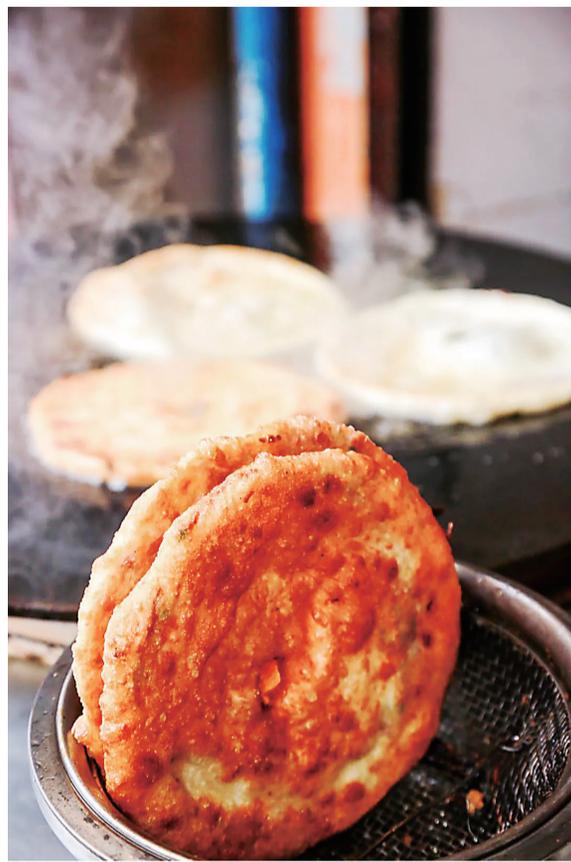
早晨六点的街市尚未苏醒,蒸笼与热锅里腾起的蒸汽,早已借着微薄晨曦顺着居民楼的墙砖蜿蜒而上,青山的一日美好也正式拉开大幕。

如果说入夜后的青山人间烟火气是属于恩施街的继续,那熙来攘往的青山市井风情可以从本溪街的一顿美味早餐开始说起。

在武汉,“过早”是一种颇具仪式感的市井文化,花样之多、品种之富,享誉全国。本溪街完美“继承”这一传统,在一碗一锅的寻常吃食间,酝酿着青山过早的宝藏打卡地。

据不完全统计,在这条400余米的本溪街(建设三路至建设四路段),分布着大大小小30多家餐饮店,热干面、牛肉面、面窝、糯米鸡、包子、馒头、油条、馄饨、烧饼……不论是本土特色,还是全国风味,统统一网打尽,保证你一个星期都不重样。

叫醒你的胃,亲测6家宝藏过早小店,开启元气满满的一天。



胖婆麻花店

如果你是经典汉派小吃的忠实拥趸,那这家开了30多年的“胖婆麻花店”总有一款武汉地道“碳水炸弹”,让你品尝到记忆中的武汉老味道。

各色油炸碳水类小吃琳琅满目,糯米鸡、苕面窝、酥饺、面窝、鸡冠饺、油条、欢喜坨……经典汉派小吃,单一样就足以勾起脑海深处关于“过早”的珍贵记忆,当它们整齐排列在一起,只有武汉人才懂得它们的含金量!

“碳水炸弹”首推糯米鸡,老板30多年坚持选用珍珠糯米,只为保存汉派小吃地道与本味。蒸熟的糯米放入香菇、五花肉、干子等食材,放到热油锅里翻炒后,表面金黄酥脆,内里糯米浸满肉汁,咸香软糯,丰富的口感,简直让糯食爱好者起立鼓掌。

童年里能随机馋哭邻居家小孩的苕面窝,也是时下过早优选项,一口下去,苕香包裹着油香,淡淡地回甜,秒回孩提时代。一句话:老武汉的油炸碳水快乐,算是安排得明明白白!

老徐特色牛肉面

在不长的本溪街里,布满了大小面馆,“老徐特色牛肉面”就是其中一家。

在这里,武汉热干面、汉派汤粉、兰州拉面、山西刀削面、重庆酸辣粉、桂林米粉……小小一家店

竟然将全国特色面食一网打尽。

虽然店里品种杂,但16年街坊口碑是最好的金字招牌,在附近居民心中留下了“不知道吃莫斯,就克吃老徐”的味觉默契。

最热销的是牛肉拉面,总能让人食欲大振。现点现拉的拉面,在老徐熟练操作下,几分钟即可让人涎水直滴。

软烂的牛肉,轻轻一抿在口中散开,混着面条的麦香游走在唇齿间,当碗底最后一滴汤汁被刮净,则是对这碗拉面的最大嘉奖。

他屋里的手抓饼、酱香饼、鸡蛋饼也是蛮好吃,现做现切,还可以点个“拼盘”,热乎乎地泡在面里,或者一口面、一口汤、一口饼,味道保准不出错!

北方老面馒头

5元7个,便宜又顶饱,“北方老面馒头”必须有。

每个馒头圆鼓鼓、白胖胖,这是充分揉面后的光彩呈现,轻轻按下去,表皮慢慢回弹。掰开一半,优美细密的气孔散出阵阵麦香,咬一口既不会过分喧软、没嚼劲,也不会梗喉咙,平衡的刚刚好。

充分咀嚼,越嚼越香,入口回甘。其中的秘诀,除了口腔与淀粉的甜蜜碰撞,还源于一味“神秘嘉宾”——米酒的催化,不仅增添了风味,也更利于消化吸收。

除了北方馒头,为了提高竞争力,小店开发的品类多得让你看花眼,桂花发糕、玉米窝头、南

瓜开花馒头、葱油花卷、鲜肉包、酱油包等等,都是物美价廉的过早选择。

老式烧饼

这家门店不大“老式烧饼”,稍不留神就会错过,但在早餐高峰期,也是本溪街上的排队王。

“汉口山海关路10年烧饼老店是我开的,现在交给舅舅做了。”小店不太起眼,但他家烧饼最大特色当属厚实的饼坯。不同于其他烧饼的酥脆,“老式烧饼”外层焦脆、内里扎实,表面撒着满满一层芝麻,更增加了烧饼的香味。

趁热咬一口,略带嚼劲的饼裹着浓浓葱花香气。细细品味,你还会依稀品到米酒香气,为烧饼增加了丝丝香甜,馥郁的口感让人简直停不下来。

葱油烧饼、白糖烧饼、怪味烧饼、鲜肉烧饼以及热门锅盔都是这里的爆款,价格从3元到18元不等,可按喜好,自由选择。

永丰农豆浆

选“豆浆配油条”的班子请来这里集合。豆浆香浓醇厚,油条外酥里嫩,说的就是“永丰农豆浆”的畅销组合。

在“永丰农豆浆”,食客无需在长长的豆浆组合菜单里挑花眼,这里有且只有原味豆浆一种选择,高峰时1000杯的销量就是“永丰农豆浆”最好的口碑。

每日现榨豆浆,过滤掉豆渣,

保留住绵密口感。没有任何添加的原味豆浆,一口入喉,味道浓郁,带有淡淡的甜味,细小的豆纤维萦绕舌尖,营养又美味,最适合开启一日之晨的美好。

店内的豆腐脑也是一绝,鲜嫩爽滑的豆腐脑盛到碗里,好似软玉,看着就食欲十足。

葱肉饼

如果你没有想好早餐吃什么?那么不妨来一个油香、肉香、面香、葱香于一身的葱肉饼吧。

用料实在的葱肉饼在本溪街不仅是早点,更像是从早到晚的能来一份的小吃。

铁盘上,葱肉饼在热油的“攻势”下,不断发生着反应,白色面饼变成微黄再到褐色,只需几分钟的时间,香喷喷油滋滋的葱肉饼就新鲜出炉。

一定要趁热吃!香酥的面饼包裹着满满的肉馅,油香和肉香在鼻尖四溢,迫不及待地咬上一口,外酥内软,微微沁出的肉汁让口感更显咸香,这一个葱肉饼肯定是不够吃啊。

“做的是街坊生意,不好吃,东西不好,早就关门啦!”在本溪街的美食江湖,留住街坊的不是营销套路,不是一锤子买卖,靠的就是店家的诚心和价廉物美的早餐,每一家店都是街坊们用胃和脚步选出的。

策划/青山区融媒体中心
文/刘佳 熊然然
图/杜雅康 梁永晟