

拐进汉阳这条街，尝到最鲜市井味

汉阳的文化与历史底蕴，深入到了汉阳人的日常生活。阳新路就是这样一条充满市井烟火的街。

每个早晨，来来往往来过早的都是熟面孔，习惯去往自己最爱的那家，偶尔换换口味，也依旧离不开这里，不论周边怎么变化，这里的味道始终忘不掉。

接下来就跟着汉阳君，一起探寻阳新路的韵味吧。



卢记热干面

（芝麻酱飘香半条街的排队王）

地址：汉阳区建桥街道阳新路35号

营业时间：05:30—12:00

不得不提的“卢记热干面”，是阳新路上绝对的一流。

由于味道出众，十几年来，卢记排队的人只增不减。

卢记家的面条比较细，偏软，口感筋道爽口。作为一家经营多年的夫妻小店，不是哪个传统派别的热干面，就是街坊邻居喜欢的。

加一勺卤水，拌匀后每根面条都裹满了酱汁，碗底不会有多余的汤汁，干湿合理。值得一提的是他们家的秘制辣椒油，往碗里加上几勺，相当到位。

日复一日年复一年，卢记就用一碗热干面不知道喂了多少老街坊的口味。

郭记豆皮

（糯香油润的碳水炸弹）

地址：汉阳区建桥街道阳新路35号

营业时间：06:00—21:00

“郭记豆皮”就在卢记的隔壁，老板做豆皮，老板娘就在旁边支个架子炸酥饺。

老板一把锅铲快速拨匀糯米馅料，最后在空中一颠锅，糯米馅料在下，金黄灿灿的豆皮在上，看得人直流口水。

金灿灿的豆皮还冒着热气，外皮微微焦黄很脆，糯米很筋道，香菇和瘦肉都恰到好处。

盛起来老板会给勺卤水，入口就能清晰地感受到蛋香、卤香在舌尖相融合，分分钟干掉一碗。

袁记腰花面

（腰子爽嫩、汤汁粘稠）

地址：汉阳区建桥街道阳新路16号

营业时间：06:00—24:00

从西大街到阳新路，“袁记腰花面”位置换了但味道一直没变。开店的是一对夫妻，这么多年就用一碗实打实的腰花面，吸引了汉阳伢的胃。

经典三合一绝对是人气王。满当当一碗，想吃的眉子肉、腰花和猪肝都有。

把粉和青菜放入锅里过一遍，再把腰花用生粉抓一抓倒入锅里，锅铲摇摆间，汤汁在锅里已经变得浓稠入味了。吃到嘴里鲜嫩顺滑不说，味道不厚重也不寡淡，能吃到腰花的原味和鲜美。

藏在汤里的八成熟鸡蛋绝对是隐藏的惊喜！浸在汤汁里，撩开两半，固液结合的蛋黄和汤汁一起，格外有味道。

老风味烧饼

（街坊私藏30年的童年味道）

地址：汉阳区阳新路棉花街公交站旁

营业时间：07:00—19:00

“老风味烧饼”开了30多年，不仅附近的老街坊们爱吃，还有不少年轻人专程过来买。

“小伢爱吃甜的，老年人爱吃葱花咸的，年轻人爱吃重口味肉馅的。”老板在顾客到来时，凭借多年经验就能将点单猜出个七七八八。

不同于锅盔，他们家的烧饼外壳焦脆，内层香软。烧饼是用老面做的，揉面的时间长短全凭经验、手感，面饼要有厚度，刷上油，撒上葱花、芝麻，再大手笔地铺上一层肉酱。

刚出炉的烧饼娇艳欲滴，肉中的油脂溢出，融合了所有调料。肉末的麻辣、榨菜的脆爽、孜然的鲜香，混合砂糖和酱汁的甜蜜，浸入烧饼，烫手也要吃进嘴里。

走在阳新路的街头，身后是渐渐兴起的高楼，两边是充满烟火气的小区。这些藏在阳新路街角巷尾的过早，承载着老汉阳的故事与情感。

（汉阳区融媒体中心供稿）