

你喜欢吃的粉面吴家山都有

“一定要把吴家山这几家店顶上热搜!”“请把好吃打在公屏上!”

东西湖融媒发出“宝藏小店”征集令后,后台和评论区沸腾了,吴家山的街坊们纷纷表示,来吴家山,光是吃面嗦粉,就可以一个月不重样!

在吴家山,随便走进一家面馆,但凡一问,大多是开了十几年甚至几十年的老店。这些老店不追逐网红潮流,不搞“花里胡哨”,只坚守着最本真的味道,编织出一代代吴家山人的味蕾地图。



新农毛大林牛肉。



京山汤面馆的“二合一”。



柳三哥生烫牛肉牛腰面。



啵啵锅沙市米粉。

新农毛大林牛肉： 单点臊子才过瘾

走进田园街145号,创业初期的半间门面已扩成敞亮的店铺,但熟悉的场景依旧:收银台前,已在这工作20多年的大姐麻利地招呼客人,后厨飘来的卤香瞬间激活味蕾。

创始人毛大林如今已是“新东西湖人”,那一锅家传卤汁的配方,仍严格遵循父母的秘传——经16道工序、4小时卤制,再以独门“后熟工艺”摊凉,终成“干、香、结、甜”的味觉四重奏,让牛肉既入味又保留嚼劲。

主打新农口味的毛大林牛肉,在吴家山开了近30年,各种现切牛肉、牛骨头、牛筋、牛肚等任你搭配,汤头偏辣、回味带甜,卤牛肉吃起来嚼劲十足。泡上一根刚出锅的油条,充分吸收汤汁,一口下去,汁水充盈,贼爽!若喜欢吃豆制品,一定要尝尝他们家的卤干子。

其实,会吃的吴家山人,不会单点一份牛肉粉,而是点一碗素粉,再另加一份卤牛肉——这样配出来的牛肉粉,才够味、过瘾。也有很多街坊过完早会顺便买些卤好的牛肉带回去。

地址:田园街145号

京山汤面馆： “二合一”是上班族的最爱

京山汤面馆的汤底用番茄、

冬瓜熬制,猪肝、肉丝、腰花、鳝鱼、羊肉等码子丰富,从12元的番茄鸡蛋面到35元的鳝鱼汤,最受欢迎的永远是那碗14元的“二合一”,肉丝、猪肝在番茄汤里翻滚,再卧个溏心蛋,是附近上班族的必点套餐。

一碗“二合一”下肚,每一口都是满满的幸福感。

老板夫妻俩在吴家山开店至今15年,面馆最熨帖、舒服的惊喜是进门处那张长条桌上的小菜盆:酸萝卜、凉拌藕片、豆腐乳、酸豆角是雷打不动的“老四样”,另有两个每日随机更新的小菜,可能是呛生菜或脆黄瓜等。这些由老板夫妻亲手腌制的小菜,坚持“不限量、不收费”的原则。

“附近上班的小伙子们爱吃酸辣口,我就多切两盘萝卜。”老板娘边说边往盆里补菜。

穿校服的少年捧着面碗,在旁边“书香公园”的石凳上背单词;从吴家山红色广场晨练归来的大爷用筷子敲着碗边,“老规矩,腰花面加蛋”;穿工装的姑娘打包2份三鲜面,袋子里还塞着打包好的酸萝卜——这就是吴家山的烟火味。

地址:临空港大道与吴祁街交会处

柳三哥生烫牛肉牛腰面馆： “三生烫”吃的是“新鲜爽滑”

柳三哥生烫牛肉牛腰面馆因靠近吴家山第三中学,本地人亲

切地称其为“三生烫”。爽滑鲜嫩的食材、浓郁的汤底,过早来一碗,便能在清晨叫醒熟睡的味蕾。

柳三哥的生烫让不少吴家山人一周不吃就想念,其味道吸引无数人到店打卡。为保证食材新鲜,老板只选用当天的牛肉、牛杂、猪肝,再加上秘制调料腌制入味。最让人欣喜的是,食客可根据口味随意搭配生烫种类。

人均15元的生烫牛肉面,免费添加榨菜、酸豆角、葱花、香菜等辅料。刚出锅的面端上桌时,浓烈的香味扑鼻而来,一碗下肚,牛肉、青菜、白面和汤料在胃里翻滚,牛肉爽滑鲜嫩、筋道有弹性,让人直呼满足。

地址:东西湖区田园街与六顺路交叉口西南角

新沟牛肉面： “上了年头”才知道大家最爱哪一口

在东西湖,不少早餐店以“新沟牛肉面”命名,在吴家山街田园街上的这家开了二十多年。

老板用长柄勺搅动着深琥珀色的汤底,这是他从新沟镇带来的祖传方子。每天牛骨要熬足6小时,直到汤面浮起一层晶亮的辣油。熟客都懂行:头汤最浓,午汤最醇,过了下午两点,那锅沉淀了整天精华的老汤,才是真正的“封神之作”。

新沟牛肉面带火的不仅是自家生意,近几年,田园街上还陆续开起了拉面、烩面、油条、面窝、米

酒、绿豆汤等店铺。

每天,新沟牛肉面家的队伍总是最长的。不是老板面下得慢,而是为了吃上这碗面,不少汉口、武昌的食客都要开车前来。

地址:吴家山街田园街(原吴家山街道办事处马路对面)

啵啵锅沙市米粉： 融三地风味,创个性美食

“宽粉是沙市的,圆粉是常德的,面条是武汉鲜切的。”

这是啵啵锅沙市米粉的店内主打标语。

今年3月,“70后”老板看好东西湖区的发展,在此开了一家24小时营业的沙市米粉店。这家打破传统餐饮作息的米粉店,正用“三地融合”的新派风味,重新定义武汉的深夜食堂。

虽开业仅2个月,沙市米粉已俘获不少吃货的胃。

告别“胶质感”的米粉,是老板的创业初衷。

过早的街坊挑起一筷子宽粉,透亮的粉皮在灯光下能看见米粒的纹理。食客可根据喜好,单点牛肉、牛杂、肥肠等各类臊子。

老板告诉记者,开业两个多月来,最受欢迎的是吊龙宽粉:薄如蝉翼的牛肉片在骨汤里微微卷曲,让人仿佛在早餐就能实现吃潮汕火锅现切鲜肉的体验。

地址:东吴大道与四明路交会处