

# 这个秋天在汉阳嗦粉，哪家最好吃？

呲溜一声，鲜香爽滑，一口下肚，滋味悠长。

汉阳真是一个嗦粉宝藏地，入秋以后，一碗热气腾腾的粉上桌，就问谁能顶得住！

汉阳君搜罗了几家嗦粉好店，一次性带你解锁嗦粉的不同体验，看看哪家最好吃。

## 唤醒味蕾 就靠这碗牛肉粉

虽然都叫牛肉粉，但是不同的店家做法各有千秋。

高龙路上的壬寅春牛肉粉是附近居民不轻易外传的白月光老店了。

每天一大早店里就座无虚席，来迟了就在门口找张板凳凑合当个餐桌，也丝毫不影响嗦粉的好心情，毕竟在这么火热的过早店，吃到就是赚到。

会吃的行家常点“二合一”或是“三合一”，牛肉、牛筋和牛肚互相搭配，碰撞出更加丰富的口感。浇上现熬的大骨头汤，无需再加别的佐料就能鲜掉舌头！

而开在玫瑰街的“人气王”罗氏热干牛肉面馆以热干面出名，但他家的生烫牛肉粉同样不能错过。

小小的店铺里有一个分工明确的“专业团队”，第一个人煮粉，第二个人烫牛肉，最后一个人负责端给食客。往往还没挤进前台付款，牛肉粉就领先一步出锅，不愧是汉阳人的过早速度！

飞速烫熟的牛肉四周微微卷起，表面的纹理把红油紧紧锁住，夹一块进嘴里，牛肉嫩到仿佛在和牙齿打架。

如果在五龙路过早，严氏牛肉面绝对是不可错过的存在。他们家一直保留着老汉派的做法，牛肉经过卤制后口感筋道，更有嚼劲。

前来的食客络绎不绝，但从不会出现缺斤少两的情况。每一碗都铺上满满当当的牛肉，恨不得把整个碗给塞满。即使点一份素粉，老板也会照常送几块牛肉。这份小小的心意让人吃在嘴里，也暖在心里。

**罗氏热干牛肉面馆**  
(玫瑰街总店)

**店铺地址** 汉阳区玫瑰街279号

**营业时间** 03:30-14:00



**壬寅春牛肉粉**

**店铺地址** 汉阳区马鹦路江腾苑商铺A-36

**营业时间** 05:30-13:30

**严氏牛肉面**

**店铺地址** 汉阳区五里新村四方泵业地块龙江庭院A板块4栋1层4号商铺

**营业时间** 10:00-02:00

**浓稠八味  
就馋这口“鲜”**

五龙路上卧虎藏龙，舒氏重油烧麦就是其一，他们家的鱼香糊汤粉令人魂牵梦萦。

用鲜鱼熬成的糊汤，让鱼的精髓充分融化在汤里，再融合胡

椒的鲜辣，鲜香浓稠，回味清甜。

可别被他们的店名唬住了，他们家还有豆皮、油条、油香、鸡冠饺等老汉口小吃。

懂吃的朋友会专门到门口买一根现炸的枯油条，把油条掰成一段一段泡进去。当油条吸足糊汤粉的鲜味，变得外软里酥，两种食物在此刻互相成就，口味升华。

罗氏热干牛肉面馆旁边的老字号鲜鱼糊汤粉，是不少附近居民心中白月光的存在。

化骨绵绵粉，吃鱼不见鱼，恰到好处的胡椒粉味适中，不呛人。

门口还有老板自炸的油条、鸡冠饺、油香和自制的豆腐脑，跟糊汤粉组成了完美CP。

搭配着刚出锅的碳水们，间

隙都吸满浓稠的鱼糊，中和油炸的腻感，只留下油条的香和鱼糊的鲜。

**舒氏重油烧麦**

**店铺地址** 舒氏重油烧麦

**营业时间** 06:00-12:00

**老字号鲜鱼糊汤粉**

**店铺地址** 汉阳区玫瑰街玫瑰苑-北苑

**营业时间** 03:00-14:00

不得不说，一碗粉的力量也可以是无穷的，是慰藉打工人灵魂最好的存在，也是家乡味道不变的证明。

不禁感叹，在汉阳生活的吃货们也太幸福了，嗦粉星人们，快来一一打卡吧！

文图/汉阳区融媒体中心