

百变豆丝,秋冬里最美的味道

“天冷降温,豆丝上桌”,如今武汉的气温降下来,每个武汉人都少不了吃顿豆丝。豆丝搭配腊肉、白菜下锅……豆丝瘾就这样被勾了出来,光是想想就要流口水了。



用腊肉、大葱混着一起炒,一面焦脆一面绵软,一道美食享受双重口感。

百变豆丝,浓浓烟火气

豆丝,鱼米之乡的巧妙产物。豆丝的出现,据现存资料,最早可追溯到清代。主要以大米和绿豆、黄豆为原料,磨碎成浆,在锅里摊成饼,再切丝食用。

就像豆腐脑有咸甜之分,豆丝也有干湿之别。湿豆丝党就喜欢炒着吃的那股锅气,软糯飘香;干豆丝党则喜欢吸满了汤汁,暖意十足。

伴随由来已久的干湿豆丝之争,武汉人也逐渐修炼成为豆丝专家。刚摊好的就是湿豆丝,质感柔软、颜色偏绿或者偏黄,透着淡淡的豆香味儿。佐以腊肉、蒜苗炒香,或是直接热油下锅将其煎炸至喷香,别有一番滋味。想买的话,直奔家门口菜市场,基本有卖的。

晒干后的豆丝就是干豆丝,口感更加筋道。一般会加肉煮着吃,吮够了肉香浓汁的豆丝下肚,从身到心都被熨烫得服服帖帖。

绿豆和大米的奇妙反应,是鱼米之乡心照不宣的默契,承载了江汉平原的乡情乡味。吃到豆丝,我们就回家了。

湿豆丝:口感软糯,一出锅十里飘香

豆丝的百变,武汉人了然于心,煎、炸、炒、煮,一种食物能做出花来。

吃过热干面、热干粉,但相信尝试过热干豆丝的人不多。热干豆丝做法跟热干面其实区别不大,只是入口更为绵软。

吴记热干面家的热干豆丝,用的是湿豆丝,和热干面一样的调味,芝麻酱配红油。宽而厚的条条更好地挂上了浓稠的芝麻酱,用筷子一搅、一拌,就是浓得化不开的香味。搭配起来很奇妙,没有吃过的一定要试试。

位于桃花岛的桃花岛·老杨特色,除了花饭,他们家的恩施腊肉炒豆丝也是一绝。用腊肉、大葱、鸡蛋混着一起炒,油香油香的,一面焦脆一面绵软,一道美食享受双重口感。炒过的豆丝沾满了肉香,口感醇厚不油腻,沉甸甸地沉入胃里,带来一种踏实、满足之感。

吴记热干面

地址:汉阳区二桥中学对面
营业时间:06:00—11:30



煮至黏稠的豆丝,口感醇厚不油腻。

桃花岛·老杨特色

地址:汉阳区琴断口街麒麟路54附16号
营业时间:11:30—20:00

干豆丝:暖心暖胃吃一碗回味一天

如果说炒着吃是湿豆丝最受欢迎的做法,那么把干豆丝煮着吃,一定是经典中的经典,承载着从小到大的记忆。

七里小区里的这家黄陂豆丝地道又正宗,不同做法口味的豆丝这里都有卖。他们家的招牌是腊味鸡蛋煮豆丝,干豆丝下锅用冷水煮开,加上腊肉、青菜。豆丝一般煮的时间要长一点,因为不容易熟透。不一会,汤煮得乳白黏糊,光是看着就让人口水长流,说是秋冬里最美的味道也不为过。

煮至黏稠的豆丝,豆丝带着腊肉的咸香、青菜的清新,还有胡椒的微辣,香味扑鼻,一口下去,太治愈啦。

炒豆丝也好,煮豆丝也罢,在天气寒冷的时候来上这么热气腾腾的一份,便是最幸福的时刻。



晒干后的豆丝就是干豆丝,口感更加筋道。



豆丝可煎、炸、炒、煮。

黄陂豆丝

地址:汉阳区七里小区1层24-25号商网
营业时间:07:00—22:00
文图/汉阳区融媒体中心