

# 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