

这些荆楚美食缘何频频登上热搜

市民餐桌上的湖北元素 探寻系列报道之二

前段时间 ,央视主
播、高人气网红 ,为湖北
美食带货。武汉热干
面、精武鸭脖、孝感米酒
等湖北美食 ,引爆众多
网友的味蕾 ,我市不少
市民也纷纷关注。

近日 ,记者走进城
区大街小巷 ,发现这些
频频登上热搜的湖北美
食 ,早已扎根在我市 ,成
为市民日常饮食不可或
缺的一部分。

记者 吕鹏

武汉鸭脖成餐桌上的新宠

随着消费水平的提高 ,以武汉鸭脖为代表的休闲卤味食品成为市民餐桌上的新宠。适应娱乐和休闲生活的需要 ,卤味食品成为市民一日三餐后的 第四餐 。

经过湖北人用辣椒、八角等几十种调料烹煮后 ,鸭脖成了众人喜爱的美食。据史料记载 ,最早的麻辣鸭脖起源于清代洞庭湖区的常德 ,后传至四川和湖北。近年来 ,这种鸭脖融入楚湘美食烹饪技法后 ,风靡全国。我市市面上的鸭脖卤味店也如雨后春笋一样 ,落户在城区各商业街上。

在高镇商业街 ,精武鸭脖与绝味鸭脖两间门店 ,仅相隔一家早餐店 ,在步行街一处转角 ,武汉鸭脖与精武第一家鸭脖 ,两家遥相呼应 ;煌上煌 门店 ,则选址望春东路。其他鸭脖卤味店 ,如衢州巴布鸭、周记黑鸭、鸭子呐等等 ,分散在人流密集的自由市场中。这些鸭脖卤味店穿插在众多美食店之间 ,店面不出众 ,却总能引来众多食客。

每隔几天 ,我就会到附近的卤味店 ,买20来块钱的武汉鸭脖解解馋。在经济开发区工作的胡俊说 ,天气越热 ,我就越喜欢吃鸭脖。鲜香麻辣 ,越啃越有味 ,我特享受那种辣得欲罢不能的感觉。

鸭脖不同于鸭肉、鸭肝 ,可一口吃完 ,吃鸭脖的乐趣在于细啃、细嚼之中。同样是美食爱好者的李先生 ,分享了他吃鸭脖的窍门。他说 :吃鸭脖急不得 ,过程充满了乐趣。无论是外出游玩 ,还是坐在家里看电视 ,鸭脖都称得上是我的绝佳 伴侣 。

我市外卖 APP 上的统计显示 ,每一家鸭脖卤味店 ,线上的销量都不少。以精武第一家鸭脖店为例 ,椒盐鸭脖月销量达到了1722份。对于消费者来说 ,鸭脖属于接地气的大众消费品。如今 ,一杯奶茶都要20元上下 ,而一份鸭脖的价格还没奶茶高。



步行街上鸭脖卤味店生意火爆



这家面馆在步行街上开了8年

有家面馆经营武汉热干面8年

奶茶、炸鸡、火锅、烤肉、糕点
步行街上几乎汇聚了各类网
红美食 ,向来是年轻人和吃货的
最爱。网红美食换了一批又一
批 ,一家主营炸酱面和武汉热干
面的面馆却在此经营了8年。

这家面馆店主是一对来自湖北
恩施的夫妻。丈夫李才周向记者
介绍 ,夫妻俩来永已经十几年了。经
历过一段时间的打工后 ,他们就开
始经营面馆。

李才周告诉记者 ,起初做热干
面是想把家乡的味道带到永康。热
干面是湖北久负盛名的传统早点。
它既不同于凉面 ,又不同于汤面。
加工热干面要先把面条煮熟 ,拌油
摊凉 ,客人来了 ,再将面放在沸水里
烫热 ,加上芝麻酱等各色调料。李
才周说 ,热干面面条筋道 ,香而鲜
美。

老板 ,来一份热干面。还没到
中午饭点的时间 ,就已经有一些食
客走进店内打招呼。李才周告诉记
者 ,店里还做重庆小面和北京炸酱
面 ,三种面品中 ,热干面卖得最好 ,
一个月能卖出近1000份。不少顾
客是湖北人 ,或者是曾在湖北上学
和工作过的年轻人 ,来回味惦记已
久的湖北味道。李才周还记得 ,一
位来自武汉的姑娘吃了后忍不住感
叹 :就是这个味道啊。很久没回武

汉了 ,可想念热干面了。

也有不少人第一次尝试吃热
干面 ,会感到吃不习惯。李才周
说。对于没吃过的人来说 ,第一口
热干面是难忘的。因为热干面混着
大量芝麻酱 ,又黏又稠 ,不少人吃进
第一口吞咽时 ,干涩的面条会堵在
喉咙 ,噎得心口发慌。吃几次以后 ,
他们就会慢慢习惯。

听到湖北人夸地道、本地顾客
说好吃 ,我都同样高兴。李才周的
妻子在一旁补充道 ,不少永康人喜
欢上热干面后 ,还会带着朋友光
顾。

疫情期间 ,网上出现许多有关
热干面的帖子 ,比如 ,热干面暂时



一对母女正在品尝热干面

不少市民青睐孝感米酒

成品的价格又不高 ,所以很受欢迎。据了解 ,孝感米酒用料很有
讲究 ,选择的糯米是孝感本地生



大润发超市货柜上的孝感米酒

生病了 ,我们等等它 热干面加
油 热干面回来了 。一时 ,热干
面成为湖北的代名词 ,超越了作为
一道特色美食的含义。希望这种蕴
含荆楚文化积淀的面 ,在永康也能
流行开来。李才周说。

与李才周夫妇扎根步行街面馆
相比 ,在总部中心繁忙的早晨做热
干面、米粉小吃生意的李大姐 ,更契
合 过早 的场景(湖北人将吃早饭
称作 过早)。

李大姐来自四川 ,曾专程到北
京学习炸酱面手艺 ,做面类小吃已
经有6年的时间。原来 ,李大姐专
做米线和炸酱面 ,从年开始 ,她
的小吃车菜单上多了热干面的选项。
李大姐说 :热干面和炸酱面其实算
得上是同一种面种 ,都是碱水面 ,只
不过两者加的调料不同。炸酱面多
些干黄酱和甜面酱 ,而热干面则主
要以芝麻酱为主。刚做热干面不
久 ,李大姐对热干面却有着自己的
见解。她在热干面中加入了一些甜
酱 ,少放了点芝麻酱。这样更适合
永康人的口味。李大姐说。

一碗热干面 ,李大姐做得快 ,用
时不到一分钟。急于上班的食客们
吃得也快 ,三下五除二就下肚。一
个早晨 ,李大姐卖出了60余份热干
面。

产出来的优质品种 ,酒曲也是传
统的蜂窝酒曲。成熟的原汁孝感
米酒 ,米散汤清 ,清香甘甜 ,含有
丰富的营养成分 ,甜润爽口 ,人们
饮后食欲大增。

大润发超市日配科科长胡龙赛
介绍 ,孝感米酒销量向来不错 ,一直
是大润发超市的直配产品(由生产
商直接送达超市)。前段时间 ,受疫
情影响 ,大润发超市来自湖北的商
品都断货了。直到4月初 ,包括孝
感米酒在内的湖北商品才逐渐恢复
正常供应。

永康市创建文明卫生

永康日报社

宣