

烤武昌鱼

吃秀你了， 武汉

美食侦探系列

Mr.Q 著



青岛出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

热干



吃秀你了， 武汉

美食侦探系列

Mr.Q 著



青岛出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 武汉 / Mr.Q 著. -- 青岛: 青岛出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5552-0200-4

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食—文化—武汉市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第056525号

书 名 吃透你了, 武汉

著 者 Mr.Q

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 杨子涵

特约编辑 赵媛佳

设计制作 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

出版日期 2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

开 本 32开(787毫米×1300毫米)

印 张 7.5

书 号 ISBN 978-7-5552-0200-4

定 价 36.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

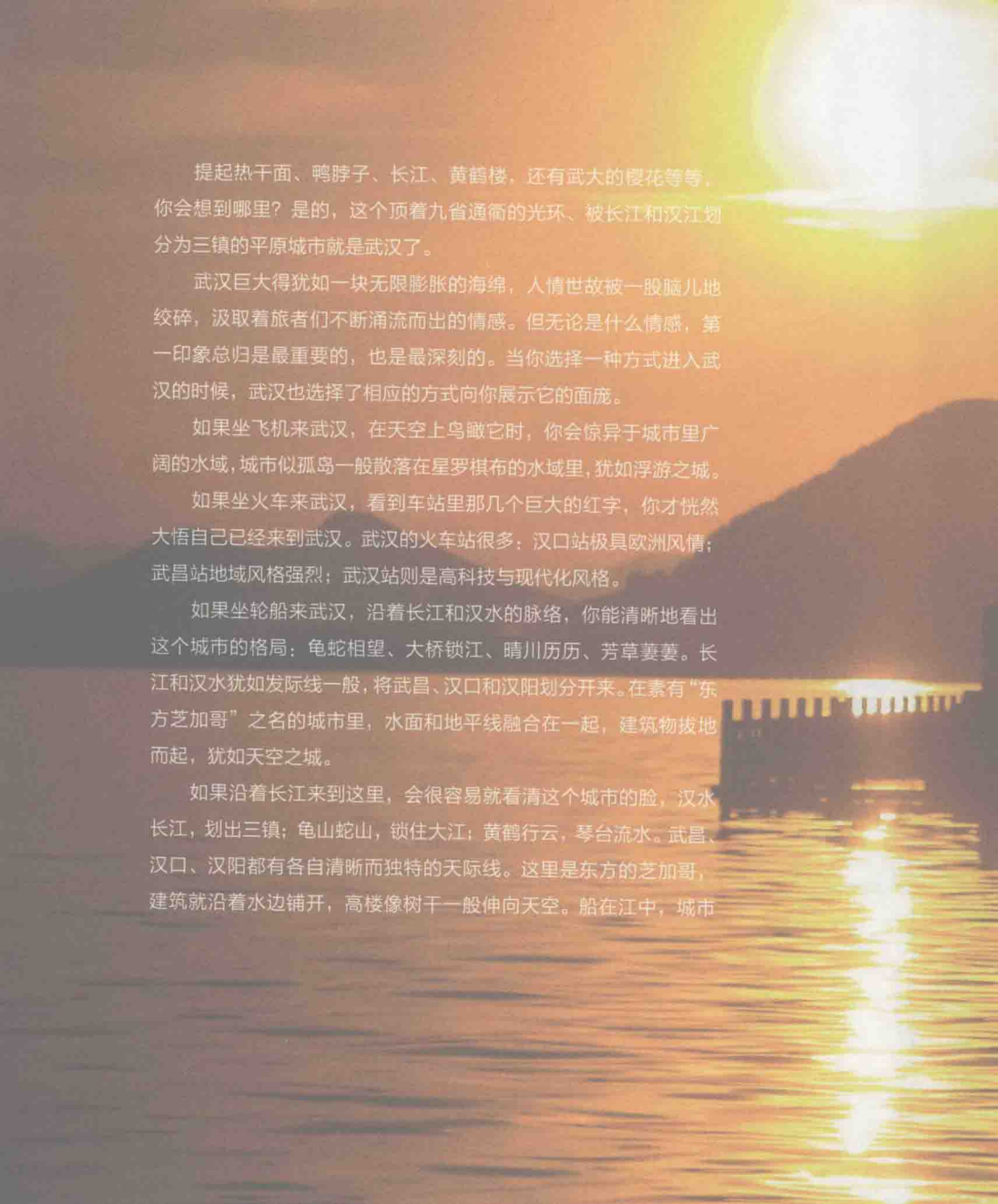
电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 旅游类

梦境之城，
城市之魂







提起热干面、鸭脖子、长江、黄鹤楼，还有武大的樱花等等，你会想到哪里？是的，这个顶着九省通衢的光环、被长江和汉江划分为三镇的平原城市就是武汉了。

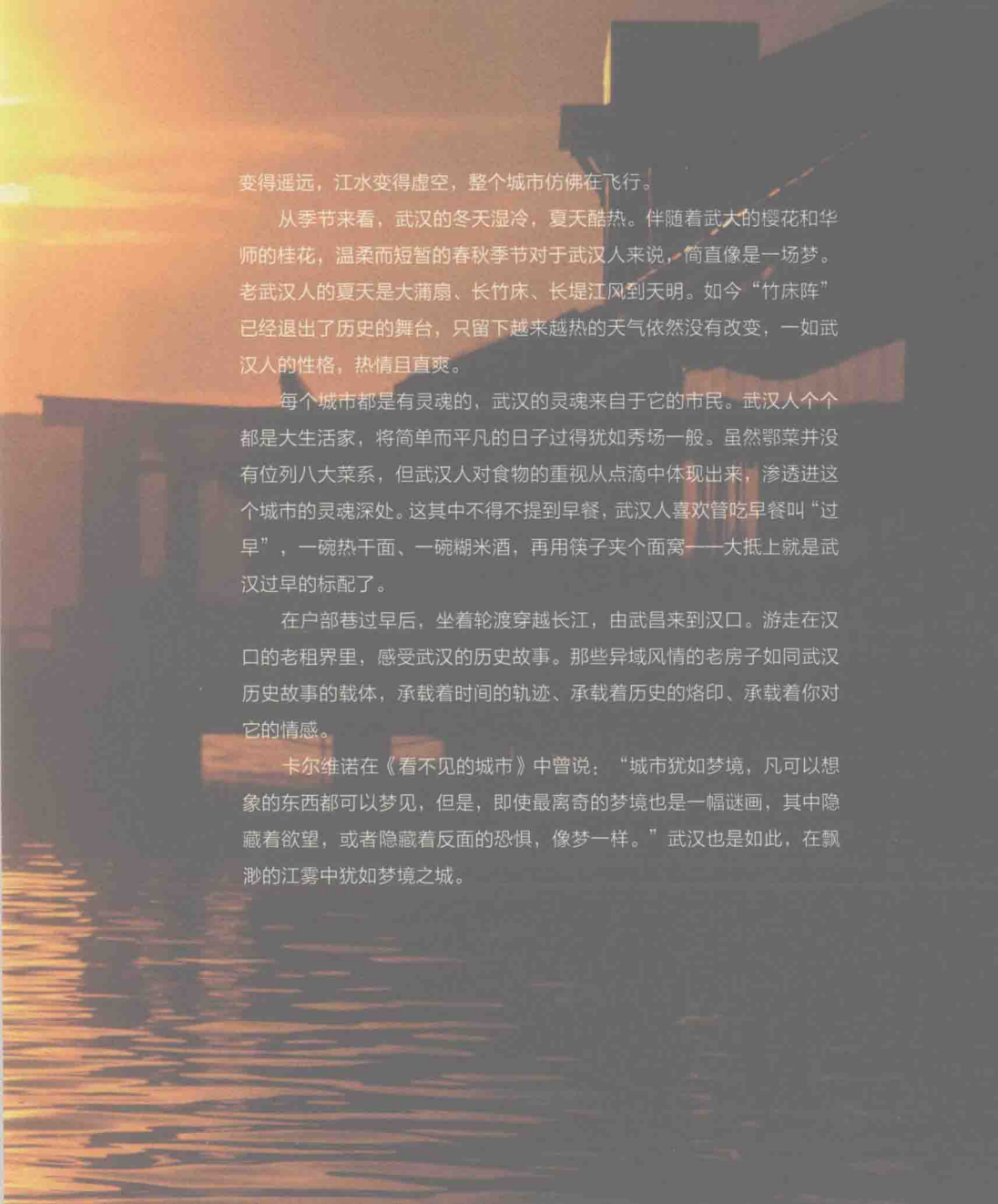
武汉巨大得犹如一块无限膨胀的海绵，人情世故被一股脑儿地绞碎，汲取着旅者们不断涌流而出的情感。但无论是什么情感，第一印象总归是最重要的，也是最深刻的。当你选择一种方式进入武汉的时候，武汉也选择了相应的方式向你展示它的面庞。

如果坐飞机来武汉，在天空上鸟瞰它时，你会惊异于城市里广阔的水域，城市似孤岛一般散落在星罗棋布的水域里，犹如浮游之城。

如果坐火车来武汉，看到车站里那几个巨大的红字，你才恍然大悟自己已经来到武汉。武汉的火车站很多：汉口站极具欧洲风情；武昌站地域风格强烈；武汉站则是高科技与现代化风格。

如果坐轮船来武汉，沿着长江和汉水的脉络，你能清晰地看出这个城市的格局：龟蛇相望、大桥锁江、晴川历历、芳草萋萋。长江和汉水犹如发际线一般，将武昌、汉口和汉阳划分开来。在素有“东方芝加哥”之名的城市里，水面和地平线融合在一起，建筑物拔地而起，犹如天空之城。

如果沿着长江来到这里，会很容易就看清这个城市的脸，汉水、长江，划出三镇：龟山蛇山，锁住大江；黄鹤行云，琴台流水。武昌、汉口、汉阳都有各自清晰而独特的天际线。这里是东方的芝加哥，建筑就沿着水边铺开，高楼像树干一般伸向天空。船在江中，城市



变得遥远，江水变得虚空，整个城市仿佛在飞行。

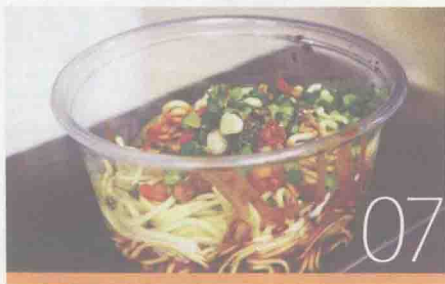
从季节来看，武汉的冬天湿冷，夏天酷热。伴随着武大的樱花和华师的桂花，温柔而短暂的春秋季节对于武汉人来说，简直像是一场梦。老武汉人的夏天是大蒲扇、长竹床、长堤江风到天明。如今“竹床阵”已经退出了历史的舞台，只留下越来越热的天气依然没有改变，一如武汉人的性格，热情且直爽。

每个城市都是有灵魂的，武汉的灵魂来自于它的市民。武汉人个个都是大生活家，将简单而平凡的日子过得犹如秀场一般。虽然鄂菜并没有位列八大菜系，但武汉人对食物的重视从点滴中体现出来，渗透进这个城市的灵魂深处。这其中不得不提到早餐，武汉人喜欢管吃早餐叫“过早”，一碗热干面、一碗糊米酒，再用筷子夹个面窝——大抵上就是武汉过早的标配了。

在户部巷过午后，坐着轮渡穿越长江，由武昌来到汉口。游走在汉口的老租界里，感受武汉的历史故事。那些异域风情的老房子如同武汉历史故事的载体，承载着时间的轨迹、承载着历史的烙印、承载着你对它的情感。

卡尔维诺在《看不见的城市》中曾说：“城市犹如梦境，凡可以想象的东西都可以梦见，但是，即使最离奇的梦境也是一幅谜画，其中隐藏着欲望，或者隐藏着反面的恐惧，像梦一样。”武汉也是如此，在飘渺的江雾中犹如梦境之城。

Contents 目录



武昌片区

- | | |
|--------------------|--------------|
| 2 蔡林记 | 29 井圣邻家饭堂 |
| 4 石记热干面 | 32 小亮蒸虾 |
| 6 四季美 | 34 小张烤鱼 |
| 8 老谦记豆丝大王 | 36 肖记公安牛肉鱼杂 |
| 10 徐嫂糊汤粉 | 38 湖锦酒楼 |
| 14 口味堂 | 42 熙园1号 |
| 17 胖锅轩 | 45 湘鄂情 |
| 20 南海底捞快乐
平价小海鲜 | 48 金马门国际美食百汇 |
| 24 唐人曾原味火锅 | 50 老房子春江花月食府 |
| 27 食堂餐厅 | |

汉口片区 (上)

- | | |
|---------------|-------------------|
| 54 La Chanson | 76 亢龙太子酒轩 |
| 56 Noi诺意 | 78 辣翻天 |
| 58 518玉龙香辣虾 | 82 老妈烧菜馆 |
| 60 巴厘龙虾 | 84 刘胖子家常菜 |
| 62 靓靓蒸虾 | 86 青石小什锦九宫格
火锅 |
| 64 瓦萨奇鲑鱼大王 | |
| 68 戴记烧烤 | 88 四川鲜鱼馆 |
| 70 老街烧烤 | 90 烫锅鲜砂锅串串 |
| 72 金色雾都 | 92 怪味牛骨头 |
| 74 渝家小馆 | |

“吃透你了,武汉”



汉口片区 (下)

- | | |
|-------------------|----------------|
| 96 粗茶淡饭·汉口公馆 | 124 刘记三狗牛肉面馆 |
| 98 恭启福鲍鱼圣汤火锅 | |
| 102 汉口人家 | 126 美猴王红油面馆 |
| 104 琥珀 | 128 严老幺重油烧麦 |
| 106 锦庐 | 130 德润福 |
| 108 武汉五芳斋食品贸易有限公司 | 132 小路易生煎馆 |
| | 136 集美汤包馆 |
| 112 三镇民生甜食馆 | 138 一代烤翅王 |
| 114 胖哥花甲王 | 140 曾记烤鸭脖 |
| 116 沈记烧烤海鲜 | 142 四季·恋 |
| 118 李记热干面馆 | 144 啫啫021法式铁板烧 |
| 120 顶好牛肉面店 | |

汉阳和其他片区

- | | |
|-------------|-------------|
| 148 520时尚餐厅 | 164 老通城豆皮大王 |
| 150 美味故事 | 168 曾记豆皮大王 |
| 152 我家小馆 | 170 毛毛烤虾王 |
| 154 老俩口家常菜 | 172 化骨绵爪 |
| 158 红玫瑰弯弯食府 | 174 涸涸鲜鱼 |
| 160 丽华园 | 176 永信海鲜 |
| 162 三宝素食 | |

Contents 目录



大学校区及周边

- 180 华中科技大学百景园
- 182 氧气层
- 184 樱花糕坊
- 187 红鼎豆捞
- 192 猫眼
- 194 戈雅牛排法餐厅
- 196 田园小观园

刁子角落

(武汉话中“街头巷尾”之意)

- 200 王师傅豆皮馆
- 202 何嫂糯米包油条
- 204 安记波儿面
- 206 荆楚任氏锅盔
- 208 车二泡菜
- 212 桂萍特色牛筋牛杂
- 214 四平牛杂
- 216 胖师傅豪华炒面
- 218 田师傅香辣虾蟹
- 220 味好不怕巷子深
- 224 恩施电网汉办餐厅
- 226 小黄鱼酒楼
- 228 大水的店
- 230 阿里山蜜豆冰



武昌片区◎

蔡林记

石记热干面

四季美

老谦记豆丝大王

徐嫂糊汤粉

口味堂

南海底捞快乐平价小海鲜

胖锅轩

唐人曾原味火锅

食堂餐厅

井圣邻家饭堂

小亮蒸虾

小张烤鱼

肖记公安牛肉鱼杂

湖锦酒楼

熙园1号

湘鄂情

金马门国际美食百汇

老房子春江花月食府

蔡林记

商家信息

📍 地址：(总店) 武昌区司门口户部巷 T1-5 号

🕒 营业时间：06:30-20:30

总觉得吃一碗热干面才能算是真正地到过武汉。热干面在武汉人心中的地位是根深蒂固、不可动摇的，而湖北热干面也与山西刀削面、两广伊府面、四川担担面、北京炸酱面并称为我国的“五大名面”。所以来武汉怎能不尝一尝热干面的味道？蔡林记是热干面中的翘楚，是武汉人最珍贵的味蕾记忆。

店门口售卖热干面场景的铜像似乎在讲述着热干面的历史。1929 年开店至今，蔡林记经久不衰，成为武汉的一张名片。不知道是否因为是老字号的缘故，在户部巷内的蔡林记排队的顾客每天都超多。好在服务员动作麻利，熟练地把热干面放入竹篓





中，在滚水里烫几下，然后泔水，再加上芝麻酱、虾米、葱花、酱萝卜丁、小麻油和醋等佐料，一碗香气四溢的热干面就端上桌来了。

淡黄色的碱水面被黑芝麻酱染成灰黑色，一边搅拌着佐料，一边闻着热干面散发出来的芝麻香味，让人忍不住直咽口水。吃下去满口的芝麻香，筋道的面条和脆爽可口的酱萝卜丁搭配在一起，让味蕾得到了极大的满足。吃过那么多家热干面，总觉得蔡林记的味道最独特，让人难忘。据说奥妙就在芝麻酱上，蔡林记的芝麻酱都是自家秘制的，选用的黑芝麻经过磨压熬制而成，与白芝麻酱相比味道更浓郁，营养价值也更高。不过吃完后可别忘记擦擦嘴巴，不然是会留下两撇黑色的胡子哦。

如此美味怎么能一个人独享呢？吃完了，还要带上几袋蔡林记方便热干面，或是几瓶他们家特制的芝麻酱，这样在家也能享受到蔡林记的独家美味了。

美食推介

豆皮

莲藕骨汤

全料热干面

杂酱热干面

桂花糊米酒



石记 热干面

商家信息

地址：武昌区户部巷 28 号

营业时间：10:00-18:00



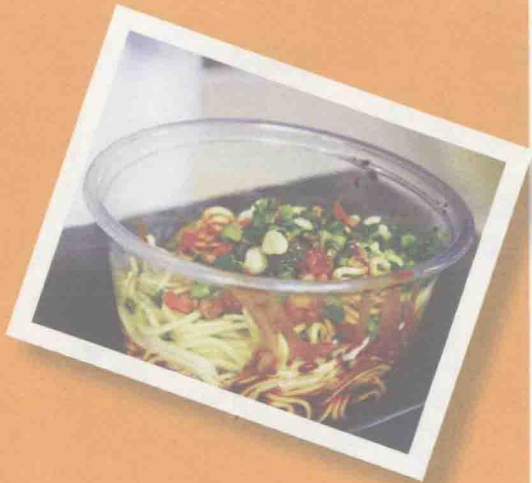
来过武汉的人都知道武昌有个户部巷。这条因美食而著名的巷子里，每天人来人往，游人如织。而知道户部巷的人，大多都知道这条巷子里有一个做热干面做得很好吃的石婆婆。这位已 90 高龄的石婆婆和她家的热干面已经成了户部巷的标志和传奇。石记热干面在户部巷有 30 多年的历史了，是户部巷最早的 12 家店之一。

石记热干面的店面不大，装潢也很普通。但是从墙壁上那些石婆婆和各路名人的合照中，我们可以看出这家店的故事。其实石婆婆本名叫宋自珍，当年走上开面馆这条路也是生活所迫。石婆婆上世纪 60 年代就守寡，她一个人要抚养膝下八个子女，生活非常艰辛。80 年代初，已经 64 岁高龄的石婆婆开始在户部巷支摊做热干面生意。由于味道好、分量足，才开张半年，石记热干面的名声就传播开来，每天能卖出去四五百碗。1985 年，石婆婆的小儿媳下岗，进了婆婆的店里当帮工，此后十多年，石婆婆一家近十口人陆续进了石记热干面馆打工帮忙，石记热干面也随之从一家开成了三家。

石记热干面以面条的筋道、芝麻酱的香味纯正出名。这两点特色是石婆婆从 80 年代创业起就一直坚守的，今天石记热干面早已是她的子女们在负责打理经营了，但其品质仍然保持数十年不变。还没有吃到嘴里，四周就已经溢满芝麻酱的香味，幸福感油然而生。若再淋上一勺辣椒油，一定能让重口味的你赞不绝口。

美食推介

蛋酒
热干面
糊米酒



四季美



初到武汉，你一定听过“到武汉不吃四季美汤包，枉作三镇游”的说法。四季美汤包是拥有百年历史的老字号湖北小吃，他家的历史可以追溯到1922年，“四季美”这三字的含义是一年四季都有美食供应，寓意简单而美好。

四季美汤包起源于江苏镇江，后流传到武汉，经过改良后，逐渐形成自己的风味，由原先口味偏甜改为咸鲜适中的味道，具有皮薄、汤多、馅嫩的特色。

四季美的汤包选料严格，制馅步骤讲究。制作皮冻的肉皮要保证绝对新鲜，肉馅要一指膘的精肉，蟹黄汤包的原材料则一定要用来自阳澄湖的大闸蟹。每一种材料都不会以次充优。为满足不同食客的口味需要，除了传统的鲜肉汤包外，他们还推出了虾仁汤包、香菇汤包、蟹黄汤包、鸡茸汤包、什锦汤包等多个品种。

只见那一个个汤包立在铺着松针的笼屉中，氤氲着一股清香，令人垂涎欲滴。汤包小巧玲珑，雪白的外皮薄得像纸，均匀分布着 18 至 22 个褶皱，呈水纹形。包子口形似鲫鱼嘴，内馅微露。蒸熟的汤包像小灯笼，馅子呈球状，浮在汤中。据说，对着做得好的汤包吹口气，馅心能在包子中转动。品尝汤包不能心急，内行人知道要先轻轻咬破皮、吸尽汤汁，然后再吃包子，吃时佐以细姜丝、酱油、陈醋，突出包子馅的鲜香。有人初次尝试不知奥妙，性急地一口咬下去，结果是汤汁四溢，烫坏了嘴巴，溅污了衣裳，贻笑大方。

美食推介

鲜肉汤包
蟹黄汤包
香菇汤包
番茄汤包
桂花糊米酒



商家信息

📍 地址：(户部巷店) 武昌区司门口户部巷内 (近户部巷民主路牌坊)
(首义园店) 武昌区武昌彭刘杨路 232 号首义园内
(万松园店) 汉口万松园北区 45 栋 (近万松园横路)

🕒 营业时间：07:00-21:30