



千年巡司河 暗藏过早界“扫地僧”



游客体验武汉巡司河街特色早点热干面。(受访单位供图)

湖北日报全媒记者 马文俊

巡司河街的早晨,从来不需要闹钟来叫醒。

6月5日,清晨5点30分,天还没亮透,整条街上已热气腾腾。面窝在油锅里滋滋作响,热干面的芝麻香、牛肉面的卤汤味飘出几十米,各家老店门口的长队早就拐起了弯。

塑料高低凳上,过早的人坐得满满当当。他们中不仅有附近街坊,还有从汉口、青山等地特意跨江、跨区而来的“好吃佬”。

而在掸面下粉的水汽氤氲间,李勇已忙了快一个小时。

他是启河牛肉粉的第二代传人。“七八岁时就开始帮着家里开店,2023年接手后,我和老婆围着这家店基本没休息过。”他说,小时候,长辈在不远的八铺街闯出了名头,新店迁到巡司河街后,他也迅速打响了招牌。“光老主顾都有500多人,其中有人每年回国都要专门来一趟。”

最吸引老饕们的,是他家的那口汤。

“新鲜的牛骨头每天从黄陂送过来。”李勇一边忙活一边说,“汤必须熬12个小时,不熬够时间,汤底味道就不醇厚。很多人不愿意做这个‘苦活’,电费成本还高,但坚持熬才能保证味道。”

启河牛肉粉的浇头里,牛肉、肥肠和牛腩是首选,属于20多年前老武汉的卤汤味。“香辛料不多,卤味太重会盖住鲜味,我们家的味道蛮简单、实在。”李勇说,“可以连汤带料一起‘干掉’,汤鲜不干口。”

巡司河街上,这样的老店不止一家,家家都卷出了独一味的本领。

从启河牛肉粉往长江边走,萧记烧麦门前同样热闹,烧麦一天就能卖一两百个,皮薄肉多的大骨汤馄饨也吸引了不少拥趸。魏氏牛肉粉面馆门庭若市,开业30多年,肩胛肉、腱子肉精心挑选,每天进货上百斤。隔壁的高氏一品香红油热干面,三代传承,不少食客几乎每天必来。

早点一条街的盛名之下,这里也承载着城市变迁的传奇故事。

巡司河起于汤逊湖,曾是武昌的水运要道,迄今有千年历史。数十年前,巡司河的人江口段改为地下暗涵,其上的巡司河街因而建成。小民大排档、燕子大排档等江城宵夜江湖的代表,均从这里走出。千年巡司河,暗藏过早界“扫地僧”。

如今,巡司河街西头早点摊扎堆,街东头调料、干货铺子一家挨一家。鹦鹉洲长江大桥从人们头顶穿过,二环线繁忙的车流,并不打扰桥下老街的悠然自在。

上午11点多,临近收摊,齐腰深的锅中汤已见底。李勇擦了擦汗,又开始和妻子、店员准备第二天的食材。这一忙,还得到下午4点多才能结束。

城市在更新,生活在变化,但总有人甘愿为一锅骨汤守候12小时,等着天亮后熟悉的那声“老板,下碗牛肉细粉”。武汉人的过早,过的不只是一碗热乎,更是日子本身的滋味。

高雄路咖啡一条街的首店 开店19年 收藏200多个熟客的杯子



闻着咖啡香,走进高雄路的慢夏天。

文/图 湖北日报全媒记者 严芳婷

6月8日,从武汉香港路地铁口拐进花莲里,再往前走几步,高雄路的夏天便撞进眼里。不到200米的街巷,咖啡馆密密匝匝地缀在老居民楼下。有人端着外带杯靠在树边聊天,有人牵着狗趴在窗台上张望,空气里飘着刚烘好的咖啡豆香气,自由而惬意。这条街不赶,不吵,新老面孔挤在窄路上,喝一口各自的咖啡,过一段各自的下午。

说起高雄路的咖啡基因,得追溯到20多年前。建设大道一带曾是武汉最早的金领扎堆地,香格里拉酒店、高端写字楼、银行总部,吸引了一群习惯咖啡的外企精英和港台商人。

有需求,就有人播种。2007年,从荆州来汉学做咖啡的阎会仁,在高雄路盘下一间门面,起名“每日咖啡”,主打自家烘焙的新鲜豆子。这是高雄路的第一家咖啡店,也是武汉最早做精品咖啡的店铺之一。

“每日咖啡,愿每日相见。”老阎守着这家店19年,在这里娶妻生子,也和客人聊成了长久的朋友。能开19年的秘密不在装修,在味道和人情。店门口摆着蓝山咖啡的空桶,一桶一桶地进,用完的桶当小吧台,成了独有的标志。“咖啡豆都是我们自己烘的,客人喝到的都是出炉几天内的豆子,”阎会仁说,“外面很多店用的豆子烘了两三个月,香气完全不一样。”

这份对品质的执念,换来了一群忠实客人。走进每日咖啡,最先看到的是吧台墙上各式各样的马

克杯,密密麻麻挂了整面墙,有200多个。“这都是客人们留下的,还有很多不再来的客人的杯子,我也收起来保存着。”老阎说,“来这儿的基本都是熟客,习惯用自己的杯子喝咖啡。”

19年间,有人住到了盘龙城,有人搬去了武昌,却还专程开车回来,就为了这一口熟悉的味道。从武昌赶来的鲁先生周末坐在吧台边,杯里是清爽的美式黑咖。“来了十几年了,从开店我就在这儿。”他摇晃着杯子,“喝习惯了,到别家总觉得差了点什么。”

而高雄路能成为“咖啡一条街”,还离不开一位80多岁的房东奶奶。她放出话来:空铺子只租给做咖啡的。“做饭有油烟,楼上住户有意见,我只招做咖啡的,干净、有格调。”20年来,她从没涨过房租。这份“任性”与温情,让高雄路的咖啡持续飘香。

从老店到新店,客人画像也经历了一轮代际更替。早期来的是周边写字楼的港台商人、银行高管,高收入人群扎堆。如今,客群更多元化。野森的客人多是30岁以下的年轻人,冲着创意特调和打卡氛围而来;每日咖啡的客人则是中年人,把咖啡喝成了一种习惯,每天来坐坐、聊聊、发发呆。一条街上,老中青三代咖啡客各取所需。

挑战也在眼前。近几年武汉精品咖啡店越来越多,商业体、老街全面开花,高雄路的热度不如以前。“多了,生意就会被分流。”不过,老阎相信,真正的精品咖啡客群在扩大,喝惯了浅烘豆的人回不去了,“当他们从一杯酸中喝出柑橘调性、花香,喝咖啡就成了一件有趣的事。”

武汉老街 早就“卷”出了 新花样

清晨的巡司河

街,老武汉的“碳水快

乐”从不赖床。午后,

高雄路的社区小店

里,年轻人端着咖啡,

既谈股市沉浮,也聊八卦

理想。大连路、胜利街上的

面包房中,欧包与可颂

正出炉,百年里份飘满黄

油香气。夜幕降临拦江路,

肉筋、腰花烤得滋滋

冒油,江风作伴,酒杯被

碰得山响。

四条老街,四种节

奏,折射出武汉消费传统

不“土”、潮流不飘的新图

景。从一碗牛肉粉到一

杯手冲,从中式炭火

到西式烤箱,武

汉人总能用

最自在的方

式,定义属于

自己的城市

品位与生活

美学。



制图:徐云

文/图 湖北日报全媒记者 冯袁珩

6月5日下午,北京游客熊小王在武汉中山大道逛了不到半小时,手上已提了四五个面包袋:“我这次来武汉只待一天,连黄鹤楼、长江大桥都没去,直奔这个面包一条街。”

他口中的“面包一条街”,位于芦沟桥路、中山大道、胜利街围合区域,近二十家特色面包店云集,小红书笔记浏览量超百万次,吸引无数像熊小王这样为一口软香奔赴而来的年轻游客。

这条藏在江岸区的野生小街,不仅牵动着“面包脑袋”(网络用语,指面包爱好者),也成为网络博主的打卡热点。

与热干面、面窝、豆皮等传统印象不同,一家家小而美的门店巧用黄油与小麦,将这里盘活成人们争相打卡的“新碳水”地标。

店主与顾客共创一条“网红街”

这条面包街的故事,始于2019年。那年,“周一野”在武汉二中对面开出了第一家店。此后几年,独立小店如雨后春笋般生长。

尽管同类小店高密度并排,却良好共生。“大家一起抱团取暖,才能把氛围做起来。”“猴猴姐手作”店主小猴道出原因。“良性竞争是最好的催化剂——每家做出自己的特色,有的主攻日式,有的专做欧包,有的擅长馅料,有的主打蛋糕。顾客沿着一条街逛,经常买多家产品。”

武汉向来不缺烘焙品牌,小猴认为,小店的优势在于能跟顾客走得更近。“我有空待在店里,跟游客聊聊天,连新品名字都是顾客帮我们起的。”

这种亲近感,让顾客也成了“共创者”。2024年来此开店

拦江路拦不住的 烧烤江湖



祁翔(左一)正和朋友们一起忙活,烧烤摊后十几张桌子坐满了食客。

文/图 湖北日报全媒记者 甄子萱

拦江路的夜晚,是从一口滋滋作响的烧烤开始的。

6月3日晚8时30分,位于武汉市汉阳区拦江路附近的蟹神咩咩门店前,露天摆放的桌前拥坐着近百位食客。门店叫号系统显示,前面还有30桌堂食需要等待。

临近拦江路地铁站B出口50米,盼盼烧烤的炉子正燃得火热,推门进入大厅,熙攘的交谈声夹杂着碗筷、酒杯碰撞的清脆声响。服务端端着一盘刚出炉的肉串,脚步利落地穿过桌子,嘴里还不忘招呼:“几位?找位子先坐!”

风风火火数十年,蟹神、盼盼已成为拦江路烧烤界传奇,而创造传奇的拦江路夜市,从未关上给后来者留下的门。

6月4日晚6时30分,祁翔和朋友推着炭火烤炉,拖着冷藏展示柜,来到鹦鹉小道——与拦江路一街之隔的老位置。10年前,他在这片烟火气里,还只是个隔着炉子咽口水的食客。

2015年前后,祁翔辗转来到武汉打工。那时,拦江路已在武汉消夜界崭露头角,祁翔说,那时候他最爱去的就是蟹神咩咩,看着老板杨群在炉前忙碌,他未曾想到,十几年后,杨群竟会坐在他的摊位前,吃他烤的串。

2024年,又一次辞掉工作的祁翔,坐在出租屋里发呆。窗外是汉阳的夜,远处飘来熟悉的烧烤味。他突然想:为什么不自己做烧烤?

当时的拦江路附近,做传统汉派烧烤的已经有数十家。盼盼、蟹神、精烤这样的老店早已把“重口味、大火力”的赛道占得满满当当。祁翔知道,如果跟着走,他连汤都喝不上。

“我得做点不一样的。”在朋友的帮助下,他学会了“烧鸟”。这是一种日式串烧,讲究食材新鲜、少油炭烤,更符合年轻人的审美和健康需求。

2024年11月,鸟域烧烤正式出摊。不到一年时间,4张桌子变成了30张,生意好的时候要排一个多小时的队。“每天下午3点多备菜,凌晨一点半收摊,收拾完躺下天就亮了。”祁翔擦着汗说。

在这个电烤炉大行其道的时代,他的烧烤摊仍固执地守着竹炭,差不多一天要烧掉30多斤。“九成人觉得没区别,但还是有老顾客认这个炭烤味儿。麻烦是麻烦,但品质和口感得守住,这也是我从这里的老烧烤店里学到的。”

这份对品质的执拗,撑起了拦江路烧烤夜市几十年的红火。炭烤的焦香顺着晚风飘出去,不远处,饮品摊主李乐正在包装顾客点的甘蔗马蹄水。

她品要熬满12个小时,牛奶是山姆的,用南非不含咖啡因的博士茶当奶茶茶底……提起自己的产品配料,李乐如数家珍,“有人觉得在烧烤街卖养生茶很怪,但来吃烧烤的人也想喝点健康的,我刚好补上了这个空。”

目前,她的微信群已有近500位老粉,越来越多的回头客给了她坚持下去的底气。湖北日报全媒记者采访时,一位女孩专程赶来,买走了最后一杯五红茶,“好幸运,我总喝这个,对身体好。”

夜幕渐浓,祁翔仍和朋友在烧烤摊前翻转着烤串。谈起接下来的发展,他语气笃定:“先在拦江路附近租个合适的门面,把‘鸟域’这块牌子稳住。”

拦江路因紧邻长江故道、取“临江阻水”的地理意象得名。时光流转,这里拦得住奔涌的江水,但拦不住人间烟火的蔓延,也挡不住普通人扎根的脚步与闪闪发光的梦想。

美食博主扎堆测评,外地游客直奔打卡 野生小街成年轻人的 “面包目的地”



野生小街内,小而美的门店。

的“富有面包”,是其中的一个缩影。店主佳佳在黄冈沉淀了十年烘焙经验。让她意外的是,初期自己几乎没做宣传,顾客自发拍图发帖,慢慢把流量攒了起来。如今,富有面包节假日单日销量超千个。

店主扎根在这里经营,顾客带着热爱传播,双向奔赴,才让这条小街成了年轻人心中的烘焙圣地。

用面包卖出情绪价值

“我是被室友推荐来这条街。”6月5日,大学生小李展示手中的“战利品”,“这里的小店很有风格,忍不住一直拍照,不知不觉就买了三四袋。”

像小林这样的年轻顾客,是面包一条街的主力。他们买面包不是为了了一次饱腹,而是为了逛——一条街走下来,手中袋子渐满,手机相册里也多了十几张照片。

这里的每家面包店,几乎都有自己的“美学标签”。“周一野”以简约风为基调,门口一条木质长椅常有顾客举着面包拍照;“5号面包房子”改造自一栋老洋房,复古外墙和梧桐树下的庭院座位,让买面包变成了一次漫游。而这些风格各异的店铺,又与老汉口的烟火气自然交融——老房子、窄街巷、梧桐影等,成了它们最好的背景。

更妙的是,买完面包,转身就能走进隔壁的咖啡店。南昌游客李莉买完恰巴塔,自然走进旁边咖啡馆,“两杯咖啡配面包,就是一个完美的下午。”茶歇过后,沿着郝梦龄路、大连路漫步,或是一头扎进武汉新天地购物——吃、购、游、娱,一条龙满足。

“面包是引子,体验是主线。”小猴观察,年轻人来这里,买的是面包,更是休闲时光。不用正襟危坐,不必大费周章,花几十元,就能在老街巷里拥有一段松弛的午后。