



52厂小吃店 已经开了20多年

52厂的很多市井味道，都藏在市场里。52集贸市场，位于茅箭区辽东路与辽宁路交叉口52厂小区内。这个小小的天地看似杂乱喧嚣，但却凝聚了许多热爱生活的人。

52厂小吃店已经在市场口开了20多年了。只卖煎包煎饺和豆腐脑，附近的居民和学生都是店里的熟客。原来的52小吃店，现在已经更名为山西刀削面，但店里的小煎包、豆腐脑都还在，老招牌也还保留着。



天色微明，煎包的摊位也是氤氲升腾，将煎包的香味随着冬天清晨的凉风飘散到每个角落。生火、烧锅、和面、擀皮、包馅、下锅、浇油……小小的店面外，袁师傅将小包子平铺在锅里不时加入适量的油和水，盖锅焖煎。心中盘算着时间开盖，迅速地转动锅底，保证每一边的包子底都煎得焦脆。再盖上锅盖小煎一会，热乎乎的小煎包就出炉了，做一锅不到十分钟。随着掀开锅盖的一瞬间，就能闻到了那扑鼻馋人的香味。新鲜出炉的包子身量小巧、底部焦黄，外皮比较厚实，咬开后鲜肉和葱的香气扑面而来。柔软的包子皮、焦脆的底壳、鲜香的肉馅，一口一个，满满的幸福感。除了小煎包，一锅里还有不少煎饺，下半部分外皮焦黄香脆，上半部分则保持了软嫩的口感。咬上一口，韭菜的香味漫溢而出，齿颊留香，口感丰富。

小煎包是面食，如果早上吃觉得干，还可以来一碗豆腐脑。店里的豆腐脑都是每天现磨的大豆制成。就像粽子有甜咸之分一样，豆腐脑也有甜咸之分，店里的豆腐脑分甜咸两种口味，温在桌边的铁箱里，甜得口感顺滑，咸得酸爽有味。甜豆腐脑上面铺上了绵密的白砂糖，吃得时候搅拌一下，让糖分与豆腐充分融合。喝上一口，爽滑细腻，甜甜的滋味融化在舌尖，从嗓子眼一下暖到胃里。咸豆腐脑上则放满了调料，料汁用酱油、醋、榨菜、黄豆、香菜碎等调成，汁水从豆腐脑中心流向四周。拿起小勺子舀起一勺，料汁从旁边渗透进来，一口下去，嘴里混合着料汁的咸香。

细说 52厂里的

美食

“41、43、50、52……在十堰，这些以数字命名的厂区对一些人来说有着特别的情怀，踏入一个厂，就像是踏入了一个新世界。这里没有火急火燎的城市快节奏，只剩悠然自得、舒适随心。这期，我们就说说52厂里的那些美食。”

■记者 高阳 郑文佳 杨璐



吃一口十堰微信



吃货小天使客服

十堰味的襄阳牛肉面

藏在52厂小巷里的这家面馆，已有十余年的历史，在这一带可谓是人尽皆知，早上不管什么时候路过此地，总是要排队。

“我们跟这里的街坊邻居已经很熟了，几乎都是每天来吃的熟客，好多人搬了家到了五堰六堰那边，也会抽空一大清早跑来。”老板一边说着，一边熟练地打了一碗汤。老板是襄阳人，十几年前就来到十堰定居，总觉得十堰的牛肉面缺了点味道，加之想念家乡的美味，便回襄阳学习了一段时间，又根据十堰人的口味不断调整，开起了襄阳牛肉面馆，他没想到的是，这一开，就是十多年。

襄阳牛肉面的特点便是一辣二麻三鲜，一碗面，在锅里烫上十几秒起锅，老板手腕上下颠动，手臂却不起伏，眨眼的功夫，就见他小手臂一扬，面稳稳地落在碗里。浓郁的汤底淋到牛杂面上，将鲜香锁在碗中，长久不散，待与食材交混，滋味聚于荤素，这便是牛杂面的精彩之处。他们家的牛杂处理得很干净，口感软糯的牛杂，嚼起来特别带劲，还带着韧性，浸在牛油汤里，沾着牛油入口，辣味和香味就在口腔中蔓延开来。

牛肉面每一块牛肉都很大，而且分量足，老板自己卤的牛肉全都是厚切，炖得软烂适中，厚实的质感吃着特别过瘾。牛肉的色泽十分诱人，吃起来肉质细腻，还有一点嚼劲，泡了牛油汤的味道更好，一筷子下去肉带着面，唇齿留香。

宁可一日无肉 不可一日缺酸



如果吃不惯辣味，可以到菜市场入口的第一家面馆来碗开胃的酸浆面，劲道的手擀面和老坛研制的酸菜，这酸爽叫人直呼过瘾。这家郧县酸浆面馆是开了20年的夫妻店，老两口都是郧县本地人，做出来的酸浆面十分正宗。

他们家的面质地较硬，是纯手擀出来的味儿。下锅后不易变软也不易糊汤，富有弹性且不失嚼劲。面煮熟以后，盛到事先垫有豆芽的大碗里，再撒上浆料，浇入浆汤，一碗酸鲜可口的酸浆面便做成了，喜辣的朋友还可以让老板多加一勺辣椒。面吃起来很劲道，酸浆汤浸过的面已经入了味，吃起来既有面粉的香味，又有酸浆汤的可口酸味。

酸浆面吃起来润口、入味，酸汤给人一种温暖踏实的感觉。一碗酸浆面下肚，不仅可以饱腹，更是家乡味道带来的温暖。