



转眼进入腊月，离过年只有二十多天了。人们常说越是长大，年味越淡了，但还好团圆的习惯没有变，心中对年味的期盼也没有变。对于十堰人来说，最经典、最不可忘却的年味，非饺子莫属。说到饺子，中国人可以说是饺子的忠实粉丝了。过年要吃饺子，接待客人要吃饺子，“上车饺子下车面”，饺子存在人们的日常生活里。

舌尖上的年味——饺子

江苏路的“大胖饺子”

在江苏路弯曲的斜坡街道边，有这么一家饺子店，它的门头不大，店内却格外宽敞。整个店铺以暖色调为主，店里摆放着十几张桌椅，整整齐齐，这家店就是“大胖饺子”。

饺子好吃，不仅仅取决于饺子皮好吃，更重要的是饺子馅的丰厚。每天清晨，老板都会去市场挑选饺子馆一天所需的食材。买回来的食材，大家分工拌饺子馅、剁饺子馅。等这些都做好后，就开始分面、揉面、切面、撒粉、擀皮，然后就可以开始包饺子，整个流程都是纯手工。这家店的饺子有一个特点就是饱满，就像店名，每一个都是名副其实的大胖饺子。

他家最畅销的，就是大名鼎鼎的鲅鱼水饺。新鲜的鲅鱼去刺，加入五花肉和香菇，充分搅匀，让鱼肉上劲。满满的鲅

鱼馅儿几乎要把饺子皮撑破，咬上一口，紧实的鱼肉在唇齿间跳跃，鱼肉的鲜美和香菇猪肉混合得恰到好处，吃一口就叫人鲜掉眉毛。

煮熟的饺子泡在酸汤汁里，白胖胖的饺子配上酸汤汁的酸爽，一口饺子下去，饺子馅里的肉汁连同酸汤里的芝麻、香菜的汁水一起在嘴里迸发、融合。也可以干吃，先咬一口饺子，再把饺子放进自己精心调制的、属于自己味道的蘸汁里。一口白无味，一口红有香。

饺子好吃，服务自然也要好！这家店的外卖也很用心，包装好看简洁，想自己在家煮的也可以点没煮的饺子，饺子盒里一个空放一个大胖饺子，不会粘在一起。

店名：大胖饺子
地址：江苏路中段阳光花园正对面
电话：15907282038

口口相传的那些饺子馆，你都去过吗？

除了上面这两家店，吃货网友们还推荐了许多十堰人心中榜上有名的饺子馆，看看有没有你吃过的？

网友“三万岁”：哈尔滨饺子馆的酸菜饺子、独一处的韭菜猪肉饺子。地址：张湾区东汽五中对面

网友“圣诞结”：就喜欢吃尝联系的素三鲜。地址：张湾区公园路100号(工贸家电旁)

网友“十二”：深圳街路口上饺子！地址：茅箭区深圳街10号正东方向38米

网友“拾八”：东北虎饺子yyds，从小吃到大！地址：张湾区车城路27号

网友“小海的海”：东北鹿肉馆的韭菜鸡蛋虾仁水饺，里面的虾仁特别大，我家小孩吃一次就惦记上了。地址：张湾区车城路东汽总装厂斜对面(东风43小学旁)

在十堰，还有哪些你觉得好吃的饺子馆，扫码告诉吃货小天使吧！

当然，大家心里公认的最好吃的饺子，还是“妈妈牌水饺”。下次妈妈包饺子，记得陪着妈妈包一包吧！饺子好吃，陪伴更添滋味！

组稿 杨璐 兰文凯

开在负一楼的手工饺子店

六堰人商负一楼，有一家来自广州的老字号，店面不大，但人气却很旺，每次路过负一楼老远就能看见几个阿姨在包饺子，这家店就是“壹号炳记”。

操作间就是店面，店里几个阿姨每天要准备10多种馅料，各种食材剁碎了均匀拌成一团，一盘包完了再重新和馅儿。店里的饺子和云吞的馅种类很多，鲜肉紫菜、鲜肉韭菜、鲜肉玉米、鲜虾蟹子、鲜肉冬菇……

这家店饺子的鲜肉全部采用优质土猪肉，鲜香味美，营养丰富。店里最受欢迎的是虾仁馅，虾仁都是之前腌制过的，新鲜虾仁打入鸡蛋黄，再加入盐等调味品，充分拌匀，现拌现包，每一个饺子里都有一个完整的大虾仁。

包饺子的工作台不大不小，阿姨们有条不紊，不止速度快，而且包的饺子云吞都很均匀漂亮，个个都饱满。阿姨们包饺子都很实在，馅料能放多少就放多少，看起来好像快包不住了，但阿姨们总能把它

们包好不漏馅儿。纯手工制作的饺子和馄饨，保证了新鲜，还大大提升了口感。

他家的饺子生的可以打包，也可以现煮现吃，煮好的饺子个头大，饺子皮半透明，软糯又有嚼劲，不同口味的馅料添加了秘制的肉伴侣，味道细腻鲜美。

吃饺子是迎接新年到来最好的方式，寒冷的冬天有这么一家充满烟火气的店铺，想吃饺子了打包一份，回家煮好跟家人一起吃，就是十堰人心中的年味了。

店名：壹号炳记
地址：六堰人民商场负一楼(肯德基旁边)



吃一口十堰微信



吃货小天使客服