

“随着近期气温回升，人们也开始轻装上阵，出门寻觅美食。要说起那些让人吃一口就忘不掉的，那必须得是街头巷尾的市井美食，今天这一期记者给大家介绍的是在红卫大市场圈粉无数的那些美食。

■文、图/记者 熊娟娟
高阳 贺虹桥 兰文凯
整理：余军君

红卫大市场藏着有市井气息的美味



无名臭豆腐

1个人，1辆小推车，下午16点出摊，21点收铺；在红卫大市场门口摊儿一摆就是20年；一到下班高峰期就排起长队。这个著名的路边摊，就是红卫大市场无名臭豆腐摊。

有位身穿围裙的平头大哥在摊前炸豆腐，他就是无名小摊的老板—李师傅。“经常吃的都知道我每天下午四点多出摊，上午在家做豆腐、熬料汁！”李师傅告诉记者。原来这一块块豆腐都是李大哥哥亲自做的，料汁每天现熬3小时，最大的特色就是：汤多，浓稠。

黄色方块豆腐，炸至金黄，再拌上蒜末、辣椒籽，点缀胡椒粉、香菜，最后灌以淡黄浓稠的汤汁。必不可少的一步是：豆腐要裹匀汤汁。让二者完美结合，咬一口，汤汁在嘴里爆开，香、辣、脆、爽，这股上瘾般的感觉直冲味蕾，仿佛拥有整个世界，分分钟想送它出道。

李大哥哥的臭豆腐已经好多年没涨过价，小份5元钱10块豆腐，高峰期要排队，老顾客一吃就是20年。李大哥哥说，其实做一份豆腐1分钟都不要，就是买得人多！别看小摊不修边幅，但在红卫大市场周边，可还真没人不知道他家。

地址：红卫大市场入口处路边（乘5路、35路至红卫站下）
电话：13597895970
营业时间：16:00-21:00



吃一口十堰微信



吃货小天使客服



和心面馆

“每天早上，家楼下就属他家面馆生意最火爆！”有这么一家店，从柳林沟一直圈粉到红卫。虽然来红卫才两年，但早已在红卫技校附近小有名气。和心面馆的老板老刘，是专注做早餐20年的老师傅，最早在柳林沟开了十来年，后来又东岳路。

“肥肠都是我自己洗自己卤的，买的我都不放心，一定是自己加工才好吃！”老刘对自己的肥肠面极有自信。碗里的肥肠，一个个白白嫩嫩，夹起送入口中，软糯弹牙还能爆汁，底下实实在在地铺满了手擀面。店里还有隐藏的鸡胗面，是老刘每天自己炒的浇头，掺的青椒适合爱吃辣的。但鸡胗炒制后

不适合久放，所以都是限量供应。还有炸酱面、担担面，每一款都解锁新口味。

和心面馆的好味道，靠的是精心研制的浇头。老刘两口子经营，手艺这块老刘把关，阿姨操心服务，两个人在20年的岁月里早已磨出了固有的默契。他们以口碑立足，靠着附近居民口口相传。

店名：和心面馆
地址：张湾区车城西路20厂通源宾馆路口（乘5、18、19、27、35路至东风技校站下车）
电话：13872766121
营业时间：5:30-14:00 17:00-20:30

小夏热干面

来到红卫大市场，远远就能看见红色的招牌——小夏热干面安庆馄饨，根本不怕错过。

一碗热干面加一碗蛋酒，是附近居民早餐的标配。还没走进店里，就被门口的长长的队伍吸引住目光。问起店铺开了多久，老板笑着说，“有13个年头了，08年开店就在红卫菜市场旁扎了根。”老板姓夏，是土生土长的十堰人，早年拜师学艺后，又因地制宜改良口味，将酱料配方重新搭配升级。一碗刚出锅的面在加芝麻酱前还会加一勺秘制料汁，才有了现在小夏热干面。

热干面好吃与否，一看面条，二看芝麻酱。生碱面煮熟、掸面、盘油，这都是力气活。一道道工序下来，这才会让面条在食客的唇齿之间保持劲道弹韧的口感。优秀的芝麻酱浓稠沙黏，要兑了油来稀释，一遍

遍地搅拌让芝麻酱变得温润软滑，才能拌得开热干面。黄白的面、褐棕的酱、红艳的萝卜丁、青嫩的小葱，全部完美的聚集在一起，成就了这一碗好吃的热干面。

趁着热意还在，拿起筷子迅速拌开，香气就爬进鼻腔里，忍不住赶紧大吃一口，还是熟悉的味道！劲道的面条和醇香的芝麻酱在口中缠绵，香字占了主导，口味重的朋友可以自行添加辣椒调味。秘制的芝麻酱均匀的粘在每一根碱面上，干湿程度刚刚好，芝麻的醇香、料汁的麻辣配上劲道的碱面，让挑剔的嘴根本停不下来！

店名：小夏热干面安庆馄饨
地址：张湾区车城西路与建设大路交叉口北行50米（红卫菜市场路口左手边）
电话：13617191881
营业时间：5:00-11:30