

寻味丰台

从1946年飘来的那碗香

走进馄饨侯 吃一口老北京的踏实劲儿

各位丰台的街坊、爱寻老味儿的朋友们:

别一提到“下班吃点啥”就打开外卖软件翻半小时,最后凑合吃。

在宛平城这片充满历史回声的地界,藏着一家从1946年开到现在的“街头老食堂”——馄饨侯。没有花里胡哨的摆盘,全是真材实料的踏实劲儿,这儿更像家里那个永远给你留饭的“二厨房”。

丰探速览

综合评分:★★★★☆(4/5)
人均花费:49元
拥挤情况:饭点人数较多
一句话总结:宛平城下,一碗卖了八十年的馄饨,吃完还想来。

选店理由

从宛平城溜达进去没几步就到。出餐快,五到十分钟上桌,不耽误行程。



打卡指南

坐标:北京市丰台区宛平城内街馄饨侯
营业时间:9:00至20:00
交通:
地铁:乘坐地铁16号线至宛平城(C1东南口)下车,步行10分钟即到;乘坐地铁14号线至大瓦窑(D西南口)下车,骑行10分钟即到。
公交:乘坐459路、77路、896路、458路至抗战雕塑园下车,步行10分钟即到。乘坐839路至西道口下车,骑行10分钟即到。

小TIPS

免费续汤、续面,提供热水(免费)。后厨不对客人开放哦!

今日话题

- 1.你有多久没坐下来,好好吃一碗热馄饨了?
- 2.吃馄饨,你是“汤先喝完”还是“馄饨先吃完”?



探店实况:宛平城下的老味道

周二中午十一点半,小编到宛平城的时候,太阳正高。迎面走过来一群学生,穿着整齐的校服,石板路面干干净净,氛围格外舒服。

门口伞下坐着几桌人,大爷端着碗喝汤,小孩扒拉着筷子等锅贴,看着就热闹。推门进去,光线从窗户涌进来,照得整个店挺敞亮,桌椅摆得齐齐整整,地面也干净。小料台上醋瓶、酱油壶、辣椒油盒一应俱全,碗碟干净,筷子勺子摆放有序。店面不算大,但布局挺巧,不会让人觉得拥挤,有带孩子来的家庭,也有几个大爷大妈边吃边聊。没有招呼声,自己找位子坐下,扫码点单。

小编点了招牌鸡汤鲜肉馄饨、鲜虾猪肉锅贴、爽口泡菜、酸梅汤。等餐的时候看了眼墙上,老照片和字号招牌挂在那儿,仿佛在无声地讲述着这家店几十年的故事。旁边一位大爷吃完了馄饨,把汤喝得干干净净,放下碗,抹了抹嘴就走了。小编问了服务员一句:这店开了多久?她说,1946年,最开始在王府井,后来在这儿开了直营店。待了五十分钟,吃完出门,阳光照在宛平城的石板路上,美滋滋回家。

个性名片:喝口汤 嗦口冬菜

●汤:这碗底气的来源

这是馄饨侯的底气。经店员许可,小编跟着店员走进后厨,灶上的大锅正咕嘟着,店员拿起大勺往锅里一捞,把煮烂的老母鸡舀起来给小编看,说:“猪棒骨加老母鸡,六个小时以上实打实熬出来的,偷不了懒。”

●佐料:一碗馄饨吃出四重奏

馄饨侯的一大讲究就在这儿了。冬菜,店里的特色,咸香入味,配上紫菜、虾皮、香菜,一碗馄饨吃出了四重奏。

小编亲测 这四样值得你专门跑一趟

●馄饨:薄皮滑馅一口入魂

招牌鸡汤鲜肉馄饨(18元),皮薄得透光,隐约能看到里面的肉馅。咬一口,皮滑馅嫩,肉馅紧实。

●锅贴:一口爆汁小心烫

招牌鲜虾猪肉锅贴(18元),底煎得金黄酥脆,上面那层皮软韧有嚼劲。咬开一看,虾仁和猪肉搭在一起谁也没抢谁的风头。蘸上醋和辣椒油,一口下去,酥脆的

外皮咔嚓作响,鲜香的馅料在嘴里化开,满足感直接拉满。

●泡菜和酸梅汤:点睛之笔

爽口泡菜(5元)酸甜脆爽,带着微微的辣意,嚼起来嘎吱嘎吱的。吃几口锅贴之后来一筷子泡菜,清爽极了。

酸梅汤(8元)冰凉爽口,像是家里自己熬出来的。吃完热乎乎的馄饨和锅贴,再灌几口酸梅汤,那叫一个通透。

《丰台时报》小编建议箱

1.对店家:

冬菜能不能单卖?店里推出小包装冬菜,方便带走。

锅贴上桌能不能配个“防溅提醒”?服务员上锅贴时可以顺口提醒一句“小心烫,先咬一小口”,或者桌牌上标一下,对回头来的客人更友好。

2.对消费者:

一人食,点这三样就够了:招牌鸡汤鲜肉馄饨(18元)+鲜虾猪肉锅贴(18元)+爽口泡菜(5元)。

锅贴趁热吃,小心爆汁;鲜虾猪肉锅贴一定要趁热吃,咬第一口千万慢点,汤汁真的会喷出来。

本版文并摄/
实习记者 梁丽媛
策划/《丰台时报》编辑部



(扫一扫,观看视频)



(关注“宛平知事”到店用餐享9.5折)

