



## “头号玩家”历经20年逆袭 戏言:长沙人吃虾“一年吃掉一座岳麓山”

它,曾打败了长沙20世纪90年代的旋转餐厅和海鲜酒楼,一跃成为夜宵榜上的“头号玩家”。

它,曾打破了斯文干净的吃相和吃法,以独特的口味攻陷了长沙“老口子”挑剔的味蕾。

若想梳理那些有关深夜食堂的趣事,小龙虾是不可不提的重要一瞥。20年前,长沙仅有传统意上带钳有汤的口味虾,现如今,演变出酸汤虾、锅巴虾等30-40种花样做法,这归功于生意人们看准消费潮流。

美食专栏作家任波、“吃货”杨理及“虾二哥”创始人周明均不约而同地戏言,长沙人一年吃虾相当于“吃掉一整座岳麓山”。

■记者 黄亚苹

### 前世

#### 在南门口接过了嗦螺的棒

1994年前后,长沙人的首选夜宵必定是烤牛肉串和嗦螺。这其中,成批的流动摊贩和小排档集中在中山路紫荆街(燎原电影院附近),食客进入这座大本营,几乎“脚不落地”,脚踩嗦螺壳发出“咯吱咯吱”的声响,长沙美食作家任大猛将其形容为“到了洞庭湖的沙滩边”。

不过,比起长沙夜宵摊上十余个品种,零星一点儿的小龙虾,像牛肉串一样整只被竹签串着放在铁架上烧烤,因为要剥壳且吃相难看,大多数人对它并不感兴趣,那时年轻女性成为第一批尝鲜的人。

本地美食家任波回忆称,1995年,南门口出现第一家专做口味虾的大排档——沈记,该店将贵州酸汤鱼与四川火锅汤底的做法与口味虾相结合,并在浓汤内加入紫苏、大蒜、八角茴、桂皮等香料,算得上长沙口味虾的起源。是什么样的机缘巧合让沈记做口味虾已无从查证,毫无疑问的是,当年长沙独此一家的口味虾,让沈记赚了个盆满钵满。

次年,在南门口劳动剧院旁经营鱼籽、鱼泡火锅的四娣也将香辣小龙虾加入菜单。“成袋的活虾从岳阳运往长沙,卖四五块钱一斤。在店里,三四十元可以点脸盆大一份。”美食博主“湖南吃货王”介绍,以前没有垃圾处理的概念,南门口一线弥漫着死虾的腥味,“但是一到晚上,去南门口吃虾的都是之前嫌臭的人。”

口味虾文化呈现“井喷”之势,出现在2004年前后,随着解放西路、黄兴路等城区主干道被打通,金玲粉店、易家姜记、老梅园也开始研发口味虾的做法,毫不夸张的讲,南门口成了美食策源地。

再后来,新哥在行业内率先推出油爆虾,方记则改良吃法专做虾尾,由于虾尾多用未成熟的青虾,售价较低,受到消费者喜爱,2010年,方记在全长沙开了8家店。在新口味不断踢馆、物流使远距离配送成为可能后,长沙拥有渔湾市、四方坪商贸城、南门口等数十个口味虾夜宵美食圈。

### 走红

#### 傍上电视台瞬间风靡全国

在烹饪过程中,口味虾喜用辣椒和各种香料。食用时,食客用手挑选汤汁中爆满的虾及虾钳,通常吃得满嘴油腻。一开始,这种“野蛮”的吃法注定让口味虾登不上“大雅之堂”。不过,口味虾在发展中还是遇到了“贵人”。

作家何树青在《玩得起的长沙人》一文中说道,餐饮和娱乐,是长沙人最擅长的两张牌。2000年前后,恰逢湖南卫视娱乐节目的兴起,《快乐大本营》收视率多次飙升至全国第一。也就在那时,《越策越开心》邀请四娣在节目中展示口味虾的做法,至此,它的美味从电视节目中走出,一批又一批的路边摊、大排档开始研发口味虾的做法。

任波介绍,2007年,湖南电视台举行了第一届口味虾节,四娣再次风靡全国,“何炅经常在节目里说带着当红明星去吃了哪家口味虾,艺人也开始夸赞长沙消夜及夜生活,带动了消夜的发展。”

成都人陈小姐就表示,观念里一直觉得虾头很脏,不可以吃,直到看到威薇在《向往的生活》中成都人普遍爱吃虾头,才重新研究口味虾的吃法,“原来虾头里吃的是虾黄,仿佛打开新大门。”

现如今,微博、知乎、抖音等社交平



记者 胡锐 摄

台及短视频软件的兴起,马可的一首《你是湖南人嘍》,将口味虾及湖南背后的夜宵文化再一次带进全国消费者的视线里。成批的外地观光客蜂拥至长沙寻觅辣椒炒肉、剁椒鱼头之外的夜宵美食,体验长沙夜生活中的娱乐。



记者 黄亚苹 摄

### 今生

#### 一只虾价格直追一碗粉

时隔近20年,不变的是小龙虾仍旧以鸡架子、猪骨头熬成的高汤作为汤底,变的是小龙虾的口味及做法。如今,吃口味虾的重点不在“吃”,而是跟一群志同道合的朋友在一个代入式场景里进行社交。

如果想在市场竞争中拔得头筹,就必须有一两个绝招。如,璇子家kiss虾在菜品名称上做文章,引用“一夜暴富”“起手就胡”“老板一吃就加薪”等网络用语;做了21年湘菜的“壹盏灯”开始出售平价湘味海鲜,在烹饪时加入麻油调味;文和友注重消费场景,在新店重新构建了长沙上世纪八十年代的生活场景,吸引数以万计的消费者前往门店“打卡”。

湖南人会做虾,同样爱吃虾。长沙口味虾的消耗量究竟有多少?记者在采访中得知,“马良的串”三店每月合计消耗3.5吨活虾、有间虾铺旺季单店日均消耗5至6吨活虾、彭律虾城旺季单店日均消耗1吨活虾……美食专栏作家任波、“吃货”杨理及“虾二哥”创始人周明均不约而同地戏言,长沙人一年要“吃掉一整座岳麓山”。

就产量而言,省水产学会、省渔业协会公布的数据显示,2017年,全省小龙虾养殖产量为13.57万吨,居全国第三位。其中洞庭湖区的益阳、岳阳、常德三市为主要产区,占到小龙虾产量的96.7%。南县、华容、临湘、君山、沅江等12个县区养殖年产量在1000吨以上。

如今,大个头的虾已演变成“奢侈品”,在彭律虾城里,一份45只的油爆虾售价为398元,也就是说,吃一只油爆虾须用8.5元人民币,相当于一碗酸辣粉加蛋的价格。正常情况下,四五个会吃虾的人吃个二三十斤油爆虾毫不费力,一顿夜宵轻松就能花费上千元。