



04

## 踢馆奇兵

几乎所有“老长沙”的记忆里,总有那么一个炎热而又惬意的街头夏夜——邀了三五好友,吃了一盆口味虾,喝了杯冰啤酒。而如今,这种惬意正因为长沙餐饮圈里的“虾人”们不断地翻新创意和尝试悄然发生着改变。

“现在长沙人吃虾,不仅仅停留在好吃,更多是好玩,包括它的仪式感和社交属性都在不断提升。”9月12日,在长沙做小龙虾生意已有20余年的马良向三湘都市报记者透露,为了给到店的消费者创造更好的用餐场景,正计划对其三家门店中最新的一家进行更新的包装。

近年来,随着老长沙龙虾馆、有间虾铺、旋子家kiss虾等一批创意“网红”虾馆的兴起,从店内场景到菜名设计,甚至是口味出品都在不断冲击着已习惯了夜宵摊上吃虾的消费者的审美和味觉。那么,未来的长沙小龙虾市场又将如何在激烈的竞争中百花齐放?

■记者 朱蓉 实习生 付娆



扫二维码,看旋子家kiss虾还有哪些新花样。



蒸笼垒起来超过1米高的芥末蒸虾,还配上了“天王盖地虎,宝塔镇你这个磨人的小妖精”的封条。记者 朱蓉 摄

# “前任越吃越丑”也是虾

## 创意消费场景,巧用网红文化……行家们奇兵百出

### 虾店

#### 有文化,打开“新世界”的大门

今年5月,有着“老长沙时光穿梭机”之称的文和友老长沙龙虾馆正式在长沙海信广场亮相。这座上下共计四层,复原了上世纪七八十年代老长沙已经逐渐消失了的街道、商户甚至是广告牌的龙虾馆,自开业之日起便吸引了大批粉丝前往围观,成为长沙一大“网红景点”。

“也不是光为了吃虾而来,听说这里装修得挺有意思,特意来看看。”9月14日下午,从上海来长沙出差的孙先生与3位朋友正在老长沙龙虾馆前坪等位,他们等位时,所坐的正是八十年代老长沙家里人手一床的竹凉床。

采访中,业内人士均表示,文和友等一批通过创意打造就餐场景来吸引消费者的虾馆,迎合了当下消费者喜欢怀旧、爱拍照、更偏爱通过互联网进行点评分享的爱好。

而在书院路上,一家充满着“江湖气息”的有间虾铺也是每逢饭点必需要排队的门店。9月13日,三湘都市报记者在店内看到,四处插着的江湖令旗、墙壁上装饰的行酒令,就连店门口演示的油焖大虾制作过程都带有几分“武侠”的味道。有间虾铺董事长高千钧说,“有人的地方就有江湖,这就是有间虾铺想要打造的‘江湖文化’。”

一到夏天,小龙虾忠实粉丝易女士便喜欢到这样的网红虾店打卡吃虾。“排队是常事,但吃虾之外,拍照打卡,就像小时候积攒小红花似的有种满足感。”易女士认为,近3年来,长沙小龙虾馆的风格正在逐渐打开一个“新世界”的大门,体验商家想通过虾铺所表达的文化也是很有意思的事。

### 吃虾

#### 无四季,全年都能供应小龙虾

在旋子家kiss虾的秋冬季新菜单上,一道名为“芥末蒸虾”的新菜颇为引人注目。一份菜由15只大个头的清蒸小龙虾构成,每只则由一个迷你蒸笼盛装,并配上了“天王盖地虎,宝塔镇你这个磨人的小妖精”的封条。

事实上,进入秋冬季节,在湖南本地想要寻找到如此大个头的小龙虾做原料已经很难。旋子说,这道菜所使用的小龙虾,事实上来自现在依然气温偏高的非洲,“是从湖南本地带过去的虾苗进行的放养,在每年的9月到来年2月对国内小龙虾市场进行补充,保证做到四季有活虾。”

据三湘都市报记者了解,这种“乘飞机而来的”小龙虾,虽然其成本价格较本地虾每斤高出10至15元,但因为是鲜活虾,也被不少长沙本地龙虾馆所接受。

在岳阳拥有自己的小龙虾养殖基地的马良也表示,现阶段基地小龙虾的产量尚能够支撑三家店每日用虾所需,一旦供给不上,后续也将考虑使用非洲小龙虾进行补充。

从夏季吃虾到全年吃虾,虽然“小龙虾”IP爆火后,长沙餐饮圈的“虾界大咖”们均在尝试通过全年供虾的形式稳定客流,但这其实是个“赔本赚吆喝”的努力。

到冬季气温最低的时候,活小龙虾的价格最高可涨至每斤超过70元,对于“三斤虾做一份虾尾”、“两斤虾做一份口味虾”的虾铺们而言,其成本之高由此可见一斑。然而,出于市场考虑,即使冬季小龙虾菜品价格会出现10%至15%的涨幅,但这几乎无法填平成本的大量上涨。

一位小龙虾店主就对三湘都市报记者直言,“冬季做虾,只是为了持续炒热市场,已经不是赚不赚钱的事情了。”

### 做虾

#### 有情绪,创新菜品吸引消费者分享

如果说,对一家餐饮商户而言,店铺装修是门面,那么,新菜品的研发和菜品的命名则是直接关系到店铺销售量的命脉。而这些从菜品的研发到品名的创新都尤其讲究的网红店,无疑给老一辈的夜宵摊小龙虾带来不小的冲击。

马良介绍,店内刚刚更新了一次菜单,由定制簸箕为器皿盛装的蟹再配上烹饪好的五谷杂粮被命名为“活鲜大咖”,“虽然售价要每份128元,但每天单店的点单量能到30份左右,销量还挺不错。”

而对旋子家kiss虾的创始人旋子来说,为店内的菜品起名同样是件有意思的事。在该店的菜单上,三湘都市报记者看到,如“前任越吃越丑干爆虾”、“老板一吃就加薪罗氏虾”、

“起手就胡爽爽虾”等鲜活而又符合当下年轻人审美的虾品名称颇有几分趣味。

旋子介绍,起菜名的过程是“灵光一现”的,也是与朋友、顾客一齐讨论的结果,“比如推出‘前任越吃越丑干爆虾’的时候,正值电影《前任三》热映,吃着新菜就聊到了电影情节,大家都觉得,前任变丑的话心里会很爽,所以就干脆起了这么个名字。”

创意,正在不知不觉中改变着小龙虾原本“夜宵小王子”的属性。它赋予了通过清蒸、干爆、口味等不同做法的小龙虾更多的社交属性。“一道口味虾如果是装盘很有意思,又或者菜名很新颖,就会吸引到消费者自动去拍照分享,从而带来引流的效果。”马良说。

