



只会做虾已融不进圈子

长沙“虾人”：市场正趋于品牌化，门槛正不断提高

06 虾人说虾

从上个世纪九十年代至今，小龙虾在长沙的发展已经经历了超过20年的历史。敢想会做的长沙“虾人”们也发挥出各自的聪明才智，将小龙虾这道食材进行了多般变幻，研制出不少“爆款拿手菜品”。而在这一过程中，长沙人吃虾也慢慢形成了自己的文化。

■记者 朱蓉
丁鹏志 黄亚苹
实习生 付烧



扫二维码看
马良的串视频



2018年，虾二哥顺应时势推出咸蛋黄焗小龙虾。 记者 黄亚苹 摄

咸蛋黄焗小龙虾

出品：虾二哥

做法：先将草果、香叶、茴香等十几种香料与小龙虾一同进行油焖烹饪，随后将咸蛋黄用秘制酱料炒碎炒散，均匀地撒在之前烹饪好的口味虾上。菜品灵感来源于“咸蛋黄焗蟹”的做法，经过改良后的盐蛋黄焗小龙虾味道更加丰富，比较适合喜欢麻辣、重油盐的口味。

“虾人”说虾

“大排档即将洗牌，坚持品牌才能长久。”

曾经身为厨师的周明，在入股的湘菜馆陷入经营危机后，选择口味虾开始人生第二次创业。取名为“虾二哥”，周明认为，做餐饮要有傻里傻气的精神和坚持，不损害消费者利益是底线。5年的经营中，“虾二哥”不仅以豪爽、热情赢得口碑，而且“只用活虾”的理念也广受好评。

“内行人一眼就能看出死虾和活虾的区别，不能因为追求利润而毁了招牌。”周明说，“虾二哥”也在发展中不断推新，目前已从卤虾单品类发展至蒜香虾、油焖大虾、手抓虾等8个主推产品。此外，周明还从电视节目中得到灵感，在长沙虾界率先推出“全虾宴”拼盘，最大的拼盘直径达到1米。

事实上，“二哥”一点儿也不二，如今的“虾二哥”在长沙城南收获满满好评。在门店经营高峰期，一天至少消耗2吨小龙虾。

炭火油焖大虾

出品：旋子家kiss虾

做法：将十几种香料与小龙虾一同进行油焖烹饪好后，将配料与虾共同放置到铜炉火锅中加热。油焖虾的做法经过改良，在口味上更适合湖南人。如此烹饪而来的炭火虾可以两吃，吃完虾后，可在炭火锅中加入高汤，再下配菜，比较适合冬天。从下单到洗刷、制作、烹饪、上桌，全程约20至30分钟。

“虾人”说虾

“小龙虾市场正趋于品牌化，门槛也在不断提高。”

财务专业出身的旋子，与小龙虾的缘分开始于2014年的口味虾私厨外卖。说到长沙的吃虾文化，旋子认为，近两年来，长沙的小龙虾从夜宵大排档慢慢转化为品牌商品，从自身包装、文案、故事全都更加品牌化了，“做小龙虾已经不是低门槛的餐饮行业，并不是只要会做虾，就能融入进这个圈子来，而是需要长久的运营付出大量的心思，结合团队的运作、树立品牌意识。”

在经营中，旋子通过定期活动的方式来增强顾客的黏性与娱乐性。她说，“像我们当初选择这家店的位置时，就觉得这里很有意思，方便做活动，现在每个月都会做一次与餐饮无关的活动，但又会与我们的餐厅结合。”

油爆虾

出品：彭律虾城

做法：将挑选好的活虾直接放入新鲜菜籽油中进行油爆。做好油爆虾，虾的品质是重中之重，只选重量在一两以上的大湖养殖龙虾，个大味美，肉质饱满鲜甜。此外，火候和时间的掌控也很重要，时间过久，壳焦肉老；时间过少，则壳肉粘连，入不了味，最好是在一分钟左右。

“虾人”说虾

“小龙虾成饭桌不可缺少的一道菜肴。”

“15年前的长沙，还是口味虾的天下。”彭律虾城的创始人彭律，是长沙油爆虾的开创者，他眼光独到，凭借首创的油爆虾，在一众老牌虾店中脱颖而出，红火至今。

“以前的‘小龙虾’价格并不贵，原本属于低档的东西，因为大家的抢购而变成了一道高档菜肴。后来因为越来越多的人喜欢

韵味锅巴虾

出品：马良的串

做法：将泰国香米与岳阳晚稻米按照二比一的比例泡一晚上，第二天沥干后，用200℃的高温加热5分钟再放凉5分钟，再淋油，很快形成一个圆形锅巴。而虾则采用洪湖水域个头为一两重的大红虾，使用炸锅巴的油来炸虾，可以丰富虾的味道，呈现出长沙本土油焖虾和口味虾的融合。

“虾人”说虾

“长沙的虾文化就是各有特色，百家争鸣。”

2007年，将开了多年的“岳阳兄弟烧烤总店”更名，开出第一家“马良味博”的马良研发并推出了口味虾尾，可以算得上“长沙做虾尾的第一人”。多年来，他引入湖北潜江的油焖虾，并陆续研发了粽香蒸虾、冰镇小龙虾、马良韵味锅巴虾等多道创新菜品。

马良认为，作为一家虾店，必须每年有新品推出，得让大家记住你产品的味道，这才是最好的营销，“因为味觉的记忆是很难背叛的。”

在他看来，长沙的虾文化是虾的品类模式及呈现方式的丰富多样，这一点就值得为长沙所有的虾老板们点赞，“每一家龙虾店都有不同的卖点，每一款虾有不同的特色，吸引消费者的点不尽相同，呈现出丰富多彩、百家争鸣的状态。”

姜汁麻油虾

出品：天水阁

做法：先用大量老姜跟小龙虾一同翻炒，淋上麻油，倒入约两瓶啤酒。之后将虾和酱汁全部倒入高压锅内焖上十分钟左右，等酱汁全部收完后，再倒进锅内加入黑芝麻酱大火翻炒，添加佐料出锅。

“虾人”说虾

“现在吃虾的选择多了，年轻人喜欢时尚。”

“冬吃萝卜夏吃姜，姜味和麻油香味的结合很适合长沙人，姜汁麻油虾就是我们今年夏天新创的菜品，卖得特别好。”天水阁餐厅负责人沈雁兵，干净短发，笑容爽朗，不仅本身是位厨艺出色的行家里手，更是在长沙餐饮界摸爬滚打了二十几年。

“做虾既要守旧也要创新。长沙老口子们最难忘怀的还是那道口味虾，传统口味小龙虾也是我们一直坚持在做的。”沈雁兵告诉记者，“做虾首先材料的选用要好，和高汤的配制是小龙虾好吃的最重要的两个点。”

“以前做虾品类没有分这么细，很多店子都是搭着在做。现在到处是搞‘虾’的，‘小龙虾’也被做成了单品的形式。”沈雁兵说，“以前的长沙人可能喜欢光个膀子坐在大排档里点啤酒吃虾。现在吃虾的选择就多了，尤其是年轻人会比较喜欢时尚一点、环境和口味都好的地方去吃虾。”

吃，现在的小龙虾已经涨到了几十块钱一斤了。”彭律说，如今的小龙虾不管是夜市还是正餐，成了饭桌上不可缺少的一道菜肴。

现在“小龙虾”江湖竞争大，如何更好地生存下来，在彭律看来，“最主要还是要做差异化”。“有了差异化才有竞争力。也希望长沙的‘小龙虾’文化越走越远。”彭律说。