

爱虾的人 总会像候鸟一样回归

汪曾祺有言：“四方食事，不过一碗人间烟火。”长沙夏夜最动人的滋味，不在繁华商圈，而在街巷深处按时升起的烟火气里。每年四月至八月，总有一群食客如候鸟般准时奔赴而来，只是简单地问一句“开门了吗”，然后带着新老朋友如约而至。

这家藏在社区里的小店“罗陈卤虾”，一年只营业四五个月，不炒作、不营销，仅凭一口踏实味道留住人心。2026年入夏，记者走访发现，这家扎根市井的夜宵小店正悄然成长：店面稳步拓展、经营周期拉长、菜品持续迭代，在不变的烟火里，慢慢打磨属于自己的味道。

■文/何婷



味道扎实，客人就不会骗你

八年前，浏阳“90后”小伙罗广元从街边夜宵小摊起步，一步一个脚印深耕夜宵赛道。2024年，他和表哥陈富来到长沙，开出这家“罗陈卤虾”。

谈及开店初心，罗广元说得朴实：“我没什么套路，做夜宵这么多年，就信一件事，味道扎实、食材干净，客人就不会骗你。”

店里坚持“重后厨、轻堂食”，大半空间留给厨房，堂食陈设简单，所有精力都扑在出品上。门店招牌卤虾，是小店最早站稳脚跟的底气。为解决传统卤虾泥沙残留、虾脑腥腻的普遍问题，罗广元花了三年时间反复调试工艺。

“别人能过的标准，我这里不行。虾不干净、腥味重，客人吃得不舒服，生意做不长久。”罗广元介绍，店内卤虾坚持去头、开背、抽虾线三重精细处理，也是长沙较早全套落实这套清洁工序的小店。细致处理加上稳定卤制火候，让卤虾干净通透、入味均匀，被老客亲切称作“最干净的卤虾”，常年稳居点单榜首。

2026年，小店全新推出鲜椒炒虾，一经上市迅速获得食客认可，也成为罗广元从业以来最认可的创新菜品。他直言：“说实话，这道鲜椒炒虾，现在是我心里的第一名。我自己天天吃，越吃越稳。”

不同于市面重油重辣的做法，这道新品主打鲜椒本香，用新鲜小米椒、线椒提味，猛火快炒激发虾壳焦香，风味层次干净清爽。“我不想靠重调料掩盖食材问题，好虾要吃得出鲜味。”罗广元说，这道菜的初衷，就是让辣味不抢戏、虾味站得住，拌面食用更是一绝，成为今夏食客复购颇高的新品。

与此同时，店内经典菜品持续优化升级。针对干煸虾食用不便的问题，门店全部剪去虾背硬壳，实现免剥即食；针对油爆虾尾味发腥的行业通病，他耗时一年改良工艺。

“以前再好的油爆虾，吃多了嘴里都会留腥，我就盯着这个问题改。”罗广元在料汁中加入柠檬与花椒油精准去腥，打磨出全新“油爆虾2.0”，口感清爽干净，彻底解决多年食用痛点。

在品控上，罗广元始终近乎执拗。“食材不能偷懒，一偷懒味道就骗人。”门店坚持全程人工清洗、逐锅复检、出品细查、餐前终检，四道人工防线严格把关。进货从不压供应商价格，只认准鲜活好虾，“货不行，整批退，没得商量。”



慢慢来，稳一点，就是最好

木心说：“口碑是无声的盛大。”在流量营销泛滥的当下，这家小店始终安静经营，几乎不做线上推广、不搞团购引流，却常年食客不断。

“我们店里90%都是老客，很多客人一年等半年，开业就来。”罗广元告诉记者，许多食客只认准这家味道，甚至有老客坦言“只荐知己，不荐泛友”。在他看来，这是食客给予小店最珍贵的信任。

每到旅客返程高峰，不少食客专门跑腿下单，将做好的虾送往高铁站、黄花机场，最远带到北京。即便异地邮寄需求络绎不绝，罗广元始终坚决拒绝真空发货。

“现炒的虾，吃的就是这口烟火气。真空打包长途运输，口感全变了，也不保险。”他态度坚定，“我宁愿少赚钱，也不能让客人吃到次品，砸了这么多年攒下的口碑。”

坚守本心的同时，罗广元也在思考长远经营。以往只做春夏旺季，季节局限性太强，团队收入不稳定。为了稳住团队、留住手艺，2026年，他决定拉长经营周期，从原先四五个月，延长至八到十个月。

“跟着我做事的都是老员工，我不能只做半年生意，让大家半年空档。”秋冬时节，小店新增潮汕牛肉火锅、乳山生蚝、盐池滩羊等成熟菜品，补齐淡季空白。店名也将升级为“手艺罗陈”。

“改名字不是为了花哨，是想告诉大家，我们不只有卤虾，我们靠的是手艺。”罗广元说，褪去季节品类标签，是希望小店走得更稳、更长久。

深耕夜宵八年，昼夜颠倒的作息，让他陪伴家人的时间寥寥无几。每年休业期，他都会主动停业休息，回归生活。去年，他带着女儿远赴大理旅居两月，摆摊度日、朝夕相伴，在山海与烟火之间，慢慢找回生活原本的节奏。

谈及自己的经营理念，罗广元始终淡然：“我不想做网红、不想追规模。我就想守好这家小店，做好每道菜，对得起食材，对得起客人，对得起跟着我的人。慢慢来，稳一点，就是最好的状态。”

夏风吹起，虾香如故。那些像候鸟一样归来的人，奔赴的从来不止一口鲜香，而是一份踏实、干净的滋味。在长沙日夜流转的夜宵江湖里，这家小店不追风口、不赶热闹，只以一手真功夫，守一方小烟火，在慢与稳里，走出属于自己的长远路。