

# 星城仲夏夜， 我们“虾”起哄

## ——长沙特色“虾”店归类搜罗

文/田健宇 秦昊

夜色已经隐匿在人声鼎沸中，夜宵摊上热闹非凡。端上一大盘加足了辣椒、朝天椒、花椒、八角、茴香、孜然等调料的虾，汤还是滚烫的，但谁都顾不上这些，抓起那烫手的虾就往嘴里送，恨不得把虾壳也吃下去。拎起肥大通红的虾子，两手使劲一撕，扯下两只虾钳，然后轻轻掰开虾壳，露出弯月般的虾肉，旁边的朋友目瞪口呆。唇上火辣得猛吸凉气欲罢不能，肚内顿感一股暖洋洋烘烘的气在迂回游走，再来一杯冰啤下肚，只觉得冷流与暖气在胃里交融缭绕——停！明明在夜宵摊上热火朝天地“战斗”，面前怎么摆的是冷冰冰的电脑？

抱歉，小编便是“疯狂”的“虾粉”之一，人送外号“虾蟹小公主”，一见“虾”字就迫不及待地意淫开来。长沙人爱吃虾，只能用“疯狂”这两个字来形容。夏夜的夜宵摊上可以窥见一斑。

家喻户晓的“口味虾”自然是各位食客的大爱。还有供怕辣人士品尝的油爆虾和风味独特、一虾多吃的霸王虾，各种口味都值得试一试。这是“虾”市的三大主流产品。雨季刚过，气温不断攀升，这个时候你穿越长沙的大街小巷，无论经过哪个口味虾店，都能感觉到火爆的吃虾气氛。

身为“虾粉”，打探情报当然义不容辞。几家老品牌店，每晚都会被络绎不绝的食客们挤得水泄不通。这里就带您去一品尝，流口水了吧？得，您还是得先找个停车位。

### 特点：原汁原味

在味道上，比起口味虾的浓郁口感，油爆虾却更多的保留了虾子的原汁原味。沾上随盘附送的酱汁放入口中，鲜嫩的肉弹性十足，特别是这种吃法还保留了虾头部极为鲜美的虾膏，比起口味虾来又是别有一番风味。

油爆虾最大的特色可能就在于它的肉质滑嫩，咬在口中有点让我想起食神里面那个可以用来当乒乓球打的虾丸。当然是没有那么夸张，但确实鲜嫩非常。不过油爆虾在烹制时大概没有加任何佐料，所有的味道都要靠酱汁来赋予。单记大虾城的酱汁做得还不错，但以湖南人的口味而言可能还稍稍偏于平淡了一些，如果在这方面加强一下就更好了。

### 主打：油爆虾

#### “虾”闹地址：

单记大虾城：长沙市八一路八一桥下625号

新哥油爆虾：新建东路上靠近雨花亭广场

沙城老爹干爆虾店：长沙芙蓉区清水塘八一桥下617号

### 特点：口感浓郁

据考，口味虾自1990年出现在长沙南门口，为一孔姓家庭首推，后流派众多，又出现教育街派和南门口派，做法也分几种，发展到今天，现在以辣味为主流。

最好吃的莫过于鸡汤口味虾了，这是梅园经过多年的不断完善而形成的代表性的口味虾特色，是食客们每次必点的菜式。梅园的口味虾每只都是大虾、活虾，每一份口味虾都是鲜而香，特别的入味。品尝着这地道正宗的口味虾，再配上点冰啤冰饮，便能更加感受到梅园口味虾无穷的魅力。

指导价格：鸡汤口味虾 100元/大份、70元/中份、40元/小份

### 特点：鲜而不腥

对于吃惯了口味虾的长沙人，霸王虾是“新来客”。采取特大龙虾，去胡须洗刷干净，但不去头、不抽筋、不切壳，囫圇放进添加了多种中药秘制香料的卤汁中卤煮。别看这龙虾又大又肥，但虾肉却不老，恰恰是因为不切壳的做法，避免了虾肉卤煮变老的问题。也只有在这里，才可以吃到虾黄、虾籽，吮吮手指都可以余味三日不绝。虾黄口感浓郁，稠而不腻，鲜而不腥，越吃越觉出奇香。当霸王虾被“清光”后，那碗汤还可以下点清汤面进去，拌上一拌，汤汁的香辣味和着面条让整个口舌、肠胃都滑遍了那股香香辣辣的滋味。

指导价格：60元/中份、100元/大份

### 【吃虾秘籍】

作为骨灰级“虾粉”，小编总结多年吃虾心得，以助你在“虾”场上立于不败之地！

- 1、一不怕烫，二不怕辣。
- 2、吃着嘴里的，看着碗里的，想着锅里的。
- 3、坚持两手抓，两手都要硬。
- 4、一盘而作气，再不衰，三不喝。
- 5、大家吃我吃，大家喝我，大家歇我吃，大家退我还吃。

### 【DIY口味虾绝招】

- 1、水一锅，加八角桂皮一起烧开。
- 2、将虾子放在开水锅中，待虾子全部煮透直至变红，大约5分钟左右。
- 3、调料的选择多种多样，各有喜好，记住不要放精盐，建议用豆瓣酱、番茄酱、辣妹子辣酱、蚝油，再配点口味酱。猛辣的辣椒、姜、葱、蒜，花椒也是必不可少的。
- 4、将炒锅中的油烧至八成热，将煮过的八角先爆香，再下口味酱和姜蒜，虾子下锅猛炒。
- 5、炒十几秒后，加紫苏叶，稍放点料酒，将花椒、腐乳放置少许，加水至主料的一半。
- 6、盖上锅盖，闷烧十分钟即可。

### 主打：口味虾

#### “虾”闹地址：

老梅园大虾城：长沙市湘江中路256号(毛家饭店前面200米湘江一桥边)

四妹：长沙芙蓉区黄兴南路121号

辣不怕口味虾店：长沙芙蓉区火星镇凌霄路53号