

吃了这么多年的小龙虾 经典的十三香口味还得是这家“刘记”

□记者 朱蔚 文/摄



出了梅雨季，热辣辣的温度一上来，总是与入夜时分的小龙虾成正比。餐桌上红彤彤的一盆盆小龙虾，让人食欲大增，而这剥虾的手一旦举了起来，就再也停不下来了。

小龙虾，你喜欢什么口味？相较如今诸多做法，小记仍是偏爱经久不衰的十三香，香飘千里的气息中夹杂着丰富的层次，剥出壳的虾肉饱满Q弹，吃完后仍会忍不住吮指，香啊。

吃十三香龙虾，这么多年来，我还是只认刘记湘和龙虾馆，每一只小龙虾都饱吸汤汁调料，龙虾入味且好味，而且只只个头饱满。



好吃的十三香 技术把握是关键

小龙虾年年都吃，也吃了许多家，平心而论，各家有各家擅长的口味，但要说十三香口味，我还是偏爱定海芙蓉洲路上的刘记湘和，感觉他家的十三香最入味。

要说技术含量，十三香小龙虾肯定是需要一些的。既要收干汤汁，汤头又不能太干，最后上桌的时候，盆子底下还得有浅浅的一层汤汁，依然浸润着小龙虾。

剥开的小龙虾，吃到嘴里伴着浓郁的十三香调料的香味，但看虾肉依然饱满Q弹。这个技术把握是关键，非常考验龙虾师傅的厨艺。

17年前，他家刚推出小龙虾时，就主打十三香口味。在不断摸索中，一次次地尝试着不同的十三香调料，也在一次次替换中听取客人的意见，终于将十三香调料的配方稳定下来。这个配方也成为了他家的独门秘方，几乎每个客人都回馈说特别好吃。

而这烧龙虾的师傅，这么多年来还是原先的那一位。他们家是夫妻档，老婆挑龙虾，老公烧龙虾。老板娘刘海红笑称这是配合默契。两人年复一年，在龙虾上市的季节，为广大顾客呈上好吃的十三香小龙虾。

到刘记湘和吃龙虾，口味有十三香、蒜香、白灼和椒盐四种，其中的十三香口味，是大多数人的选项。厨房的五口大铁锅，总是在大火的翻腾中，热汤沸煮着，一锅又一锅的十三香小龙虾就在顾客的期盼中陆续出锅。

汤水在大火翻滚中收汁 红彤彤的小龙虾香气扑鼻

烧了这么多年的龙虾，龙虾师傅俨然是位熟练工，一个人面对五口大锅，气定神闲，手势熟练，调料、香料和水每次都配比得刚刚好。先是满满一大锅加入了十三香调料的清水，待清洗完的小龙虾上秤后倒入大锅，直接就被淹没在汤水下，只待大灶的火苗舔舐着铁锅，整锅的汤水翻滚起来。

灶头的大火足够给力，刚才看还是铺满着锅面的汤水，一直“咕咕咕”地翻滚着，过了一会儿，汤水就被收干了，烹煮至红彤彤颜色的小龙虾开始在铁锅里露出真容。

只见师傅用一块毛巾裹住锅柄，左手上下用力地颠着锅，右手握着铲子不断地翻炒，以确保在最后的收汁环节，每一只小龙虾吸满汤汁，更好地渗入十三香的味道。

即刻出锅，师傅依然是一手把着锅、一手挥着铲，手腕一翻，铁锅倾斜过来，三下五除二，满满一锅的小龙虾挨个铺入白瓷盆子，泛着水润光泽的十三香小龙虾可以上桌了。

边上等候的服务员瞅准时机，端起刚出锅的小龙虾就送出去了，这一路上，十三香小龙虾的香气扑鼻，引人胃口大开，食指大动。

食客们一点就是三四公斤 年复一年地成了老客

客人们来店里，十三香小龙虾基本上是必点的，一旦开动就停不下来了，一点就是三四公斤。且这小龙虾还和时间点挂钩，从午餐到晚餐，从晚餐到宵夜，越夜吃着越精神，刘记湘和也因此总在凌晨3点时分打烊。此时，客人们也抚着肚子打着饱嗝，望着眼前堆得小山般高的龙虾壳，心满意足地回家去了。

每到龙虾季，刘海红看着一箱箱陆续到店的小龙虾和接踵而来的食客，起早摸黑虽然辛苦，但心里充满着成就感。

自家的店，算是定海芙蓉洲路上开得最早一批的小龙虾店了吧。早先听得江苏盱眙的小龙虾节，当地的商家几乎都卖小龙虾，家家生意红火，便也想在舟山试水一把。原先店里的烤鱼是招牌，小龙虾上

后，食客的反映也不错，但真正火起来，还是在经营小龙虾的第三年，前两年的客人转身成了回头客，又年复一年地成了老客。

这家店见证了 岛城小龙虾的进货史

刘海红起初从岱山进货，后来定海南珍菜场的龙虾经营户也多了起来。当店里来吃小龙虾的食客越来越多时，她也尝试着一脚油门开车到江苏盱眙的市场进货，也到过湖北潜江的市场寻找好品质的龙虾。

龙虾要好吃，最好从源头开始把控，首先保证龙虾的品质。刘海红多是选青壳虾，外壳呈青色，里面则是肉质饱满。每每龙虾到店，安排店员一一手工挑拣，挑出死虾，把小虾放一边，剩下的小龙虾挥动着大钳子“耀武扬威”，丝毫不知道接下来等待它的就是入锅烹煮了。

这些年，为了进得好品质的龙虾，刘海红没少和商家交涉，吵过骂过退过货，坚持的原则就是要确保小龙虾的品质。如此，才能把控小龙虾的烹饪及滋味，让客人们从此惦念这个味道。

除了经典的十三香，店里的蒜香口味也是当年专程去江苏盱眙学习回来的，历久弥新，滋味依然在线。白灼相对简单，但也是检验龙虾品质最好的方式。而椒盐的滋味，也不输其他口味。

他家的小龙虾从2007年吃到2024年，直到如今的刘记湘和龙虾馆。在店里吃龙虾的同时，不只有烤鱼、手撕鸡之类的川菜搭配，还有海鲜可点，可以照顾到不同食客的需求，而且增加了中午档，想吃的朋友中午时分也能吃得上。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利