

# 你吃过带着签子下锅的串串麻辣烫吗

它是来自湖南益阳的特色，围炉一起吃那才香

□记者 朱蔚 文/摄

湖南益阳的围炉麻辣烫是带着签子下锅、带着签子上桌的。细长的竹签上串着荤的食材，裹挟着浓郁的汤底，最后数签子算账。

看着大锅的红油吓人，其实落地舟山后早已改良，保留了鲜香的同时，也不那么辣，加上每天现串的新鲜食材，哪怕初衷只是浅尝，三口两口后，不知不觉又会涮上一些。

## 不同的签子颜色各异 吃完数签子结账

“李喜欢”益阳围炉麻辣烫店开在新城宝龙负一楼，店面小小的，仅容得下两张长桌，以“围炉”的形式，中间架起几个红油沸腾的火锅。在一定程度上，吃这样的串串麻辣烫和火锅没有太大的区别，把想要吃的食材往里涮就行。哪怕只是自己一人独吃，也不觉突兀，选好想要的串，转瞬便是放到跟前的一碗麻辣烫。

第一次来吃的客人乍见这些插满签子、红油格的大锅，不免诧异，这是来自哪里的吃法？老板彭瑶是一位出生于1993年的湖南妹子，见此情形总是笑着介绍，“这是我们湖南的特色，益阳围炉麻辣烫。”

大玻璃立式冰柜里，各种肉类和蔬菜一串串码得整齐，不同品类的竹签尾部呈红色、白色、蓝色、白色，是不同价格的区分，最后吃完数签子结账。



长桌上的大锅，提前把豆泡类的不易入味的串串浸在了里边。最后涮出锅的，必然是浓郁的香辣味。热辣的湖南味到了舟山，入乡随俗地改良了口味，辣度减少，辣椒的香味依旧。也有不辣的高汤原味锅，主打让客人循序渐进地适应。店里还贴心地为跟着家长来吃饭的小朋友们推出了番茄锅。

## 店铺虽小 营造的是温馨的氛围

麻辣烫店开起来的时间不长，去年11月开业。传播自己家乡的特色美味，是一个湖南妹子在舟山开店的初衷。只是刚开业的时候，确实没有太多人气。商场负一层的食客也不算少，走过路过瞄到那口硕大的红油汤锅，总是怯场。

慢慢地，等来一位又一位初次尝试的客人，这或许与彭瑶湖南妹子天性的直爽热情与真挚的笑脸脱不开干系。哪怕不吃，也可以进来看看来自湖南的特色；哪怕不是正餐的点餐，也可以浅尝辄止，试试这味儿自己能不能适应。

也有客人觉得店铺太小，一张长桌挨个坐着陌生人，多少有点不那么自在。彭瑶也会道出初衷：在我们小的时候吃这个麻辣烫，都是这样的大桌子，围着锅子，一起热热闹闹地吃。热情的湖南人似乎天生就是e人，即便是在路边搭起的棚子里一起围炉，哪怕坐在身边的食客并不认识也没有关系，吃开了就热闹了。

她也想在店里营造同样温馨的氛围，店铺的面积只有那么小，软装上就要更暖心一些。贴在墙上的各种颜色的布贴上写着主题文字，还有长长两条竖幅，左边的是“舟山方言”的十来个“白译文”，右边的是“长沙方言”的“白译文”，细细一品读，还蛮有意思。

## 李喜欢是“你”喜欢 你喜欢就好

包括店名“李喜欢”，客人总是会问，老板你姓李吗？哦不，李喜欢就是“你”喜欢的意思啊，你喜欢就好。

因为你喜欢就好，所以什么都可以。客人问，店里有没有主食？有啊，有面条。那米饭呢？

虽然店里不提供米饭，但员工餐里有，这对彭瑶来说也不是问题，只要客人想吃，就可以。

商场的弊端在于营业时间受到了限制，晚上9点半就要随商场关门。但是客人电话过来，彭瑶总会等到最后一刻。其实小店已经撑满了商场营业的时间，早上彭瑶和店员们8点就到店了，熬汤，洗菜，串肉、串蔬菜、串豆制品，10点钟到店就能吃上当天新出好味的麻辣烫了，一直到晚上结束这一天的营业。

在开店之前，彭瑶也做过餐饮行业，还是用近乎严苛的标准要求自己掌柜的店。食材要用新鲜的，丸子用的都是有品牌的，买菜都是自己到菜场，买新鲜的猪肺，亲自挑选牛里脊……什么都是亲力亲为，用心把品质做好，客人才会接受。当天的食材当天卖完，有剩下的，她会打包给商场的保安大叔，明天继续做新的。

## 开店不久 但结识了不少本地朋友

店里用的辣椒也是彭瑶跑到湖南自个儿挑的，请老板轧碎后通过物流运到舟山，加入大豆油自己熬辣椒酱。店里还有一款绿豆沙，也是她自己熬制，浓稠微甜，冰镇后配上刚出锅的香辣麻辣烫，清火又爽口。

香辣好吃的味道是一点一点留在客人心里的，难得发掘的宝藏美味，可得一直开下去啊。有客人几次进来都不是在饭点的时候，见店里的座位总是空空，心里着急，与彭瑶吐露心声，“老板，你一定要撑下去啊，我一个礼拜肯定会来吃一次的，我也会给你发朋友圈。”

这就是在一个陌生的城市开一家家乡小吃店的意义，彭瑶说，自己在舟山开店的这几个月里，结识了不少本地的朋友，大家在交流中各自输出家乡的地域文化，而眼前这锅香喷喷的麻辣烫，既是美食，又成了新的平台和载体。

有客人说，自己一个人去吃火锅会觉得有点不好意思，但坐在这里就自在得多。许多年轻人喜欢上了店里的口味，好些40+的小姐姐们也都喜欢这一口。喜欢就好，彭瑶还想把益阳麻辣烫之外的其他美食带给大家，只是囿于店面，无法施展，等到时机成熟，她还想再开一家店，希望下一次，店里会呈现更多的湖南特色。

