

# 从开宝马送外卖到开门店,蒜泥口味最受宠 这家老板亲自掌勺的龙虾店 有了一群朋友般的“虾粉”

□记者 朱蔚

天气一转暖,吃货的味蕾就开始惦记那一口鲜美的龙虾。众多选择中,“蛋蛋虾班”是不少老客一年一度的期盼。每年还没到正式开售的日子,催促的消息就先涌进了主理人的手机。

今年4月1日,蛋蛋虾班还没亮灯营业,门口已聚起等候的老客人群。在刚过去的清明假期,有人跨海而来,有人连跑两趟,只为了他家的一口龙虾。

店里的龙虾个头匀称、分量实在,每锅都要慢火细煮近半小时才出锅。五种经典口味中,盖着泡面的蒜泥做法最是引人,面条吸满了虾黄和蒜香,真香啊。

几年来,经营蛋蛋虾班的姐弟俩不急不躁,用实打实的味道把路人吃成了熟客,又把熟客吃成了朋友般的“虾粉”。



## 三月催更,四月开张 “虾粉”越来越多

三月里,龙虾市场刚刚萌动,蛋蛋虾班的虾粉们就开始催促起来,“你家今年龙虾可以上了吗?”拗不过虾粉们的执着,4月1日,“蛋蛋虾班打卡站”长峙岛店准时亮灯。

下午4点准时营业,还没到这个点,门口已经有人等着了。从东港赶来的,从定海过来的,有人前一天跑空了,第二天又来了。“就等你们家的龙虾,等了大半年,终于又吃到了。”有客人一口气剥了五六只十三香龙虾才暂告段落,嘬了一口手上的汤汁,心满意足。

蛋蛋虾班的龙虾共有五种口味,清蒸、蒜泥、十三香、椒盐、香辣,都是经典款。其中蒜泥味更是与众不同,上来的龙虾不光汤汁浓郁,上面还覆着一层泡面,拌开了,每一根面条都吸饱了虾黄蒜汁,蒜香扑鼻,好吃。

他们家的龙虾,用的是6~8钱的规格,每只都经过了严格挑选。上桌不论斤,论份卖。一份大约两斤半,烧25到30分钟出锅最入味。四口大锅,从下午4点开始烧到深夜,在售罄之前一直停不下来。

每一锅龙虾,都是主理人傅方磊亲自掌勺烹饪,也不是没想过请厨师来烧,可从品控这一环节考虑,还得是自己烧才能安心,就怕换了人,口味就变了。除了龙虾,他家也有香辣梭子蟹脚、卤鸭头、鸭爪、炒螺蛳等好吃的下酒菜。

一家店,弟弟掌勺,姐姐何小强管销售,姐弟俩撑起了“蛋蛋虾班”,从刚开始玩儿似的送外卖,到租了店铺开起店,没想到,虾粉越来越多,一掰手指头,姐弟俩自己都没想到,今年已经是做龙虾的第六年。

## 从宝马车送外卖 被客人“催”出第一家店

这家需要排队等位的龙虾店,是被疫情催生的。2020年疫情发生时,做酒店管理的何小强被迫“休假”,“闲着也是闲着,我就跟弟弟说,咱们做龙虾外卖玩玩?”

弟弟以前在工地开过挖掘机,虽然不是厨师,但菜一直烧得好吃。找了几个厨师朋友教了教,自己再琢磨琢磨,便有模有样地上了灶。

何小强做酒店管理多年,朋友圈里全是客户。她发了一条朋友圈,没想到真的有单子。没有店面,就在自己家里弄。弟弟烧,姐姐送。何小强开着她那辆宝马车,一盒一盒地送龙虾。“人家说我脑子有毛病,开宝马送外卖。”回忆起当时的场

景,她笑了,“其实那时完全不是以赚钱为目的,就是觉得好玩。”

可好玩归好玩,客人是真喜欢。吃了觉得好,回头再点,点了还带朋友点。慢慢地,身边的朋友开始劝:“你们真的可以开家店了。”

“那个时候纯粹就是觉得,哎呀,有人喜欢吃我们做的龙虾,好有成就感。”姐弟俩说干就干,2021年,他们在白泉商贸城租下了一间40平方米的铺子。租金便宜,位置偏,连个像样的招牌都没有,用何小强的话说,就是个“苍蝇馆子”。

可就是这家苍蝇馆子,开始有了回头客。客人来了,坐不下,就站着等。站久了,就催:“你们能不能把隔壁也租下来?”

## 40平方米苍蝇馆子 两年后扩成网红店

2023年,姐弟俩真把隔壁店铺租了,打通,扩到150平方米。没请设计师,都是自己刷小红书,看装修案例,结合实际,愣是装出了一家“网红风格”的小店。家里人齐上阵,都在店里各司其职地帮忙。那年,傅方磊随手发了一个视频,店里落日灯的暖光,照着刚出锅的龙虾,配上一段自己主讲的透着真诚的文案,突然就火了。

“我们自己都没想到。”何小强说,多年来,看着这么多人,大老远的从金塘过来,从朱家尖过来,就是为了自家的龙虾。

去年,他们又在长峙岛上开了第二家店,“没有想过做大做强,就是客人一直在催,我们就一步一步走下来了。”

火了之后,很多人找上门。有抖音博主来探店,有平台来谈优惠券,有人想加盟……姐弟俩全部拒绝。“舟山就这么小,一旦口碑坏了,什么都别做了。”何小强说,“只想稳扎稳打,不想盲目扩张。我们把这两家店做精做好,让大家一提龙虾就想到蛋蛋,就够了。”

她做酒店管理,深知品控在于每一个细节的把握,平时在店里,她给客人倒水,端饮料、龙虾,做好服务工作,闲时也会聊上两句。有时客人过来,一下子各种口味都点了一份,她会劝:“你们先点一份嘛,吃完再点。”当然,客人多半不听,非要一次吃三种口味才过瘾。

有老客人从东港专程赶来,没吃到,她比人家还难受。“卖光了,让人家大老远跑一趟,我觉得好对不起人家。”为照顾不能来堂食的虾粉们,店里专门请了师傅送外卖,不收配送费,也不收打包费,分时间段送新城、定海和东港。“舟山这么小,把品质做好了,大家自然就爱吃。”

照片由受访者提供

