

每个人心中都有一盆“哈姆龙虾” 且看舟山的小龙虾江湖，谁与争锋

□记者 朱蔚

上周，本报一篇关于长峙岛“蛋蛋龙虾”的美食报道引发了不少吃货的热议。有人点赞，也有人不服，一位热心读者特意向记者推荐了新城的“江湖虾客”，称他家的小龙虾堪称“天花板”。

“其实，到了龙虾上市的季节，每个人心里都有一家最爱的龙虾馆，每个人都有自己执着的那一口滋味。”一位资深食客在朋友圈里写道，“就像一千个人心中有一千个哈姆雷特，舟山人心中，也有一盆自己的‘哈姆龙虾’。”

带着这份好奇，近日，记者穿梭于本岛的多家龙虾馆，探寻各家的独门秘技，也试图解开一个让无数食客争论不休的话题：哪一种口味的小龙虾，更能征服你的胃。



小龙虾爱好者已按捺不住 “红甲将军”渐成夜宵主流

夜幕刚刚降临，各家饭馆的灯火便次第亮起，炒锅翻腾的“嗞啦”声与食客的欢笑声交织在一起。小龙虾刚面市一个月，虽然还没有到鼎盛时期，但不少小龙虾爱好者已经按捺不住。

“昨天看到朋友圈有人发图，馋了一整天，今天下班直接拉着朋友冲过来了。”东港禾谷融合小馆，这家前身是“龙虾先生”的龙虾馆，更名不妨碍吃货每年这个时节的造访。市民刘女士和朋友落座里边，一边熟练地剥虾，一边和记者聊。她面前的盘子里，虾壳已经堆成了一座小山。“我每年几乎要把舟山各家龙虾店吃一遍，每家口味都不一样，各有各的绝活。”

事实上，舟山的小龙虾江湖早已不是十三香独步天下的时代。从定海到新城再到东港，各家龙虾馆纷纷亮出看家本领，主打白灼、蒜泥、椒盐、麻辣等各种经典口味。新城的“江湖虾客”更有十一种口味：冰镇花雕熟醉、干煸、腐乳、梅干菜、咸蛋黄、油焖……光是这一串口味名单，就能撑起一张菜单。

“江湖虾客”的虾粉们津津乐道的除了他家各款虾的大小和价格，更关注这家店的独门口味。在小红书上，因为发布者对于“蛋蛋龙虾”和“江湖龙虾”各执一词的PK，AI还整理了55条真实评价，出了一篇综述，将两家的优缺点列得清清楚楚，引来无数点赞。

江湖代有“新人”出 多款创新口味受追捧

上期本报推荐了“蛋蛋虾班”，他家在长峙岛和白泉都有分店，食客经常排队，店内主打按份计费，品质稳定，龙虾紧实肥美。另一家受虾粉们追捧的“江湖虾客”，开在新城凌波秋月附近，位置不算难找，但同样需要排队。这家店的定位明显更高，一份龙虾在168元左右，重量为2斤，价格被不少食客称为“天花板”。

但贵有贵的道理，他们家的龙虾全部来自江苏金湖，坚持用六至八钱的大虾，冰镇的更是要九钱到一两。而且多用母虾，肉更多，烧制时确保活虾下锅。

记者到店时，正赶上—桌客人吃完结账。一位小姐姐怒夸这家的冰镇龙虾，“冰镇花雕熟醉是我心目中的第一名，虾黄像冰淇淋一样，酒香清甜，每天还限量供应。”

“江湖虾客”的主理人周先生介绍，店里排名第一的正是冰镇花雕熟醉，每天限量供应，因为制作过程比较复杂。其次是干煸龙虾，开背、抽筋、去头，再经过高温干煸，外壳酥脆，肉质紧实。

“今年我们还推出了腐乳和梅干菜口味，上市后很受客人喜爱。”他的语气相当自信，新口味都是店里江苏大厨自行研发的，梅干菜龙虾不只有龙虾，还有汤汁，可以拌面。“店里提供的面烧完后直接过凉水，所以面条特别Q弹。”梅干菜口味的龙虾入口，先是梅干菜的咸香，接着虾肉的鲜甜慢慢浮

现，汤汁浓郁不腻，拌上面条，确实别有一番风味。

小龙虾馆各出绝招 经典口味永不过时

除了崭露头角的龙虾网红店，舟山的老牌龙虾馆同样不容小觑。

刘记湘和龙虾馆开了多年，口碑一直很稳，以经典的十三香口味霸住人心。从去年开始，他家中午也开门营业，满足了许多虾粉的口腹之欲。

耿记龙虾今年从定海芙蓉洲路搬到了昌国路老广电大院里的位置，然而酒香不怕巷子深，今年龙虾一上市，虾粉们闻着味儿轻而易举就找到了他家。

定海的阿兵龙虾，同样是老字号，今年也推出了新的口味。从口味上来说，各家也有各家的拥趸。00后的吃货小蔡独喜欢新城“桃花一串”的小龙虾，觉得他家的油焖最好吃。吃货李先生推荐了定海东瀛路上的“盱眙龙虾”，他称这家店虽小，但龙虾品质和口味都很好。“龙虾的肉很结实，用我们舟山话来说，韧结结。”

耿记龙虾的主理人和记者分享了一个有趣的规律，女生普遍喜欢偏甜口一些，年轻人多喜欢麻辣、椒盐等重一点的口味，越重越觉得过瘾。而中年人，尤其是一些老舟山，往往点白灼这类清淡的。

在采访中，一个无法回避的话题是：舟山本地的小龙虾烧法和外地烧法，到底有什么区别？哪个更好吃？几乎每一桌食客都有自己的答案。

舟山本地烧法PK外地烧法 难分伯仲，适合自己最好

外地烧法，以江苏盱眙的十三香、湖北潜江的油焖、湖南的麻辣为代表，讲究的是“浓墨重彩”。耿记龙虾的主理人多次前往江苏等地采购，早已是位龙虾“老江湖”，他告诉记者：“外地的十三香，用十几种甚至二十几种香料混合，加上大量的辣椒、花椒、红油，口味霸道，香气极具侵略性。吃的时候，舌尖先是麻、辣、香，然后才是虾肉的Q弹。油焖大虾更是一锅要放半斤油，辣椒一把一把地扔，出锅时红彤彤的，看着就很有食欲。那种做法，吃的是‘江湖气’。”

舟山本地的烧法中，大都经过了或多或少的改良，更符合舟山人“追求本味、鲜中带醇”的味觉基因。

综观各家龙虾，舟山的小龙虾江湖从来没有唯一的王者。有人追求性价比，100元三斤吃得热闹；有人追求极致口味，愿意为一份168元的干煸或冰镇花雕排队一小时。有人偏爱外地做法的浓烈霸道，麻得嘴唇似要跳舞；有人钟情小龙虾本身的清新本真，一口吃到虾肉的甜。

正如一位食客在采访结束时对记者说的那样：“其实没有哪家最好吃，只有哪家最对你的胃。”舟山这么多家龙虾馆，总有一盆是你的“哈姆龙虾”。

天气慢慢转热，夜风微凉，正是约上三五好友、剥虾喝酒的好时节。无论心仪哪一家，无论偏爱哪种烧法，只要虾肉Q弹，只要那杯啤酒够劲爽，便是舟山的夜最动人的味道。



照片由受访者提供