

20多年前为谋生而开的小店，一不小心成了网红店

每只小龙虾都喝过清澈的樟溪河水



寻找乡村美食②

又到了大啖小龙虾的夏季。在餐饮店集中的区域，小龙虾店一家挨着一家。不过总有那么一些食客，偏偏喜欢驱车赶到海曙区鄞江镇品尝桥头龙虾。

在大众点评输入“桥头龙虾”，可以搜索到鄞江桥头龙虾、老鄞江桥头龙虾等近10家餐饮店，地址均在市区。桥头龙虾究竟在哪里？家住鄞江的好友萍告诉记者：“桥头龙虾店开在鄞江官池路，已从原来的小店搬到河对面的三层楼。”

根据好友的指点，记者特意去寻访。鄞江街头，宽阔清澈源自四明山的樟溪河穿越而过，在河两岸，龙虾店众多。靠近官溪桥的桥头龙虾总店是一幢三层楼，非常醒目，门面还有老板夏勇前的头像LOGO，很容易辨认。



每只小龙虾都喝过樟溪河水

上午10点多，记者找到桥头龙虾总店。店门口放着三大盆小龙虾，老板夏勇前正坐在大堂和朋友聊天。夏老板忙里偷闲和记者聊起了小龙虾生意。传说中桥头龙虾只只都是喝樟溪河的清水长大的，壳薄味鲜肉质弹性足，且无泥腥味。对此，夏老板坦言：“小龙虾的品类、产地很多，我们店里的小龙虾都是青壳虾，养在水里时壳呈青色，离开水面就会变成红色，这种虾壳薄肉肥。”至于产地，夏老板说：“本地养殖的小龙虾数量有限，很多是从湖北采购的湖心虾。养殖小龙虾分为很多种，一般来说，藕池虾肉质较差，

稻田虾略好些，而湖心虾养在水质较好的湖心，属于上品。樟溪河里野生的小龙虾属于极品，不过数量很少，一般只给老顾客尝尝味道。”

至于吃货传说的鄞江虾，夏老板解释：“在端上餐桌前，所有小龙虾都用樟溪河水养殖十几个小时，有些时间更长。”他认为，这十几个小时至关重要，除了吐净虾泥，还可以减弱泥腥味，改善肉质。凭着得天独厚的地理位置，用清澈的樟溪河水暂养，这是桥头龙虾很重要的美食秘诀。在饭店一楼靠河的位置，是小龙虾暂养池，趴着成千上万只小龙虾，正在“吐故纳新”。

不经意间尝试做小龙虾菜肴

小龙虾是最近10多年从湖北、江苏等地传入宁波的，非本土传统餐饮，怎么成了千年古镇鄞江的美食？夏老板细细道来，他是土生土长的鄞江人，上世纪90年代是鄞江二商的职工，负责副食品批发。下岗后，面临生存的压力。不过他一直喜欢琢磨美食，喜欢探究家常饮食的配料、火候等。下岗后，他到宁波百丈路一家餐饮店，跟着师傅学了几个月厨艺，然后回到鄞江找了个小小的店面，开起了炒面店，附带烧点螺蛳等家常下酒菜。

当时鄞江餐饮店、食客都很少，生意清淡。不过他天生对烹饪抱有热情，从不马虎。渐渐地，夏老板家的

炒面、炒年糕、炒螺蛳在当地小有名气。

到了2002年前后，夏老板尝试烹煮小龙虾。当时这种河鲜非常便宜，抱着试试看的心态，在夜宵中增加了小龙虾清蒸、椒盐、红烧几道新菜。不过问津者寥寥，食客更喜欢点份炒螺蛳下酒。后来，小店搬到了光溪桥边，尽管店面很小，也无醒目的招牌，但鄞江桥头龙虾的名气在食客中慢慢传开。特别是夏天的晚上，很多食客开着私家车过去。小店的人气非常旺，尤其到了晚上，附近停满了私家车，餐桌都摆放到外面，小小店面容不下众多食客。

鄞江美景带来更多食客

至于桥头龙虾走红的过程，夏老板估摸，生意真正好起来也就这五六年时间。五六年前，鄞江卖小龙虾的餐饮店也就三四家，现在增加到五六十家。当然食客也在同步增加。

夏老板在鄞江做了近30年餐饮生意，加上又是本地人，认识他的本地食客还真不少。至于名气传到鄞江以外，他认为和私家车增多、市民出行方便有密切关系。此外，鄞

江风景优美，食客享受桥头龙虾的同时，可以在樟溪河边、它山堰走走，凉风习习非常惬意。通过食客的口碑相传，桥头龙虾的名声逐渐传开，生意也逐年火爆。原来光溪桥边的店面过小，而且紧靠明清古桥光溪桥和樟溪河道，有碍古镇风貌，不适合再开餐饮店。去年10月，桥头龙虾店搬到了河对面，现在是三层楼店面。

据记者观察，坐在一楼餐

厅，可以看到古色古香的光溪桥和横跨樟溪河的官池桥，河边偶有垂钓的人，景色相当不错。二楼是包厢，三楼是通透的玻璃房，在这里享用夜宵，天气晴朗时，抬头就能看到满天星星。

夏老板性格随和，喜欢和食客天南海北聊天，结交了很多朋友，这也带旺了人气，有些住在市区的食客每年夏天都会如期光顾。

清蒸、雪汁讲究原汁原味

暂养在池里的小龙虾个头比较均匀。说到挑选的方法，夏老板说，不论哪种虾，外壳带光泽的品种较好，而个头不必太大。个头太大的话，肉质偏老。

夏老板介绍，店里小龙虾的煮法包括清蒸、椒盐、咸蛋黄、蒜泥、雪汁和红烧（十三香），其中喜欢清蒸和红烧的食客最多。红烧就是市面上的十三香，不过当地的食客喜欢称之为红烧。记者品尝后发

现，这几种烧法基本不带辣味，像清蒸、雪汁都是地道的本土吃法。夏老板解释，如果食客喜欢辣味，可以添加调料。

这家店的蘸料和调料口味都很接地气，夏老板说，这些家常调料的配比是经过多年的琢磨和尝试而逐步成熟的。

在一楼厨房，记者看到了红烧、清蒸的全过程。红烧时，厨师豪放地添加酱油、黄酒、洋葱、蒜、姜等，而清蒸

则是把洗净的整只虾隔水蒸煮，然后搭配一小碟姜蒜醋酱油等混搭的蘸料。记者品尝后发现，红烧款非常入味，而清蒸款搭配的蘸料着味又不辛辣。记者觉得，桥头龙虾的烹煮方法，更接近宁波人的家常习惯。比如清蒸、雪汁这类，讲究原汁原味，拼的是食材的新鲜度和质地，而红烧类口味重而有度，符合宁波人追求品质又讲实惠的消费观念。

如今已有三家门店

最近几年，鄞江龙虾、桥头龙虾的名气越来越大，鄞江街头的小龙虾店如雨后春笋般冒出来。在市区，鄞江龙虾或桥头龙虾的餐饮店也有很多，尤其在夏季，更为闹猛。对于这么多家鄞江龙虾、桥头龙虾店，夏老板说，他开在鄞江的桥头龙虾店只有一家，是有他的头像LOGO的。另外，在鄞州万

达和四明中路利时百货各有一家，也都有他的头像LOGO。负责后两家店的孟先生告诉记者，夏老板是他的师傅，这两家店小龙虾的配方和烹煮方法都由师傅传授。对于众多的鄞江龙虾店，孟先生认为，各家有各家的做法，能生存下去，都是各有各的粉丝。

采访结束时，夏老板告诉

记者，现在名气大了，每天食客盈门，到了双休日生意更好，当然挣的钱也多了。和刚开店时相比，压力更大，以前店小，只要有赚头就可以。现在生意做大了，操心的事情很多，自己已无暇下厨，主要负责监控品质。三家店都不能有丝毫的偏差，否则就会影响到整体的声誉。

记者 谢昭艳 文/摄