

## 虾卤湘逢： 掀起红盖头，深情喂一口

□文/本报记者 唐晴 图/李成义

华灯初上，夜幕低垂，忙碌了一天的人们约起好友，三三两两，遁入夜色中。在市城区逸臣广场一隅，能看到一家门庭若市、极富特色的夜宵店——虾卤湘逢。

走进这家夜宵店，仿佛穿越到上世纪六七十年代的人民公社，红砖瓦房、石板路、黑板报、斑驳的墙上贴着各种口号的大字报，处处都充满着“老时光”的味道。

《舌尖上的中国》总导演陈晓卿曾说过：小龙虾是最好的社交食物，因为大家腾不出手来玩手机。细品，觉着他说得的确是那么回事。

在虾卤湘逢，就从一盘卤虾开始。轻轻托起小龙虾，吮吸龙虾外壳裹着浓郁鲜香的酱汁，再轻手一捏，整团虾肉便霍然而出，一咬一嚼，入口鲜香麻辣。金黄丰腴的虾黄，浓厚的汤汁不断地侵略着味蕾，每一口都是咸香入味。虾肉微辣不呛不刺，先香而后辣，而同时肉质紧实有劲，回味只留下卤汁的清香和销魂！顾不上吃相是否好看，卤汁沾满手指，没时间停留洗净，吮吸一口手指，下一颗卤虾已在手边。

虾卤湘逢 2016年在长沙创立，曾经上过湖南都市频道推荐品牌，它是全国首家从事辣卤龙虾、海鲜研发生产的品牌。虾卤湘逢（慧仔张家界直营店）为2.0升级版，由创始人汤慧先生直营。在餐饮江湖，大家都叫他慧仔哥，慧仔哥有着20多年的餐饮经验，而且是一直从事卤味的研究。20年的经验和积累，让他对湖南人喜爱的辣卤有了独到的见解。

对食材的挑选，是慧仔哥最为看重的环节。虾卤湘逢的每一个货源，他都会亲自挑选。每一个供货商，他也会严格审核。虾卤湘逢的虾全部采用的是深水青虾，虾的腹部较白，虾腮个个通透，看上去清爽干净，因为深水青虾自然生长，肉质饱满，经过卤料处理肉质不会卤得很散、很粉，而是很坚挺，吃起来韧劲非常足！

据慧仔哥介绍，香料的配置全部使用天然中草药成分，按一定比例调制而成。他特别提到，一定要是正宗的天然食品才能做出真正口味的辣卤海鲜。以生姜为例，他说，一定要用老姜才有用，市面上那种看上去很饱满的胖姜都是硫磺熏成的，若用这种生姜进行调制，鲜味口感就会大打折扣。

吹着微风，就着冰镇啤酒，胡吹海侃，吃上一口皮薄柔嫩、虾黄饱满的 虾卤湘逢 小龙虾，令人不禁沉醉在这迷人的夜色时光，不舍入眠。

### 吃货攻略

地址：永定区滨河大道财富中心一楼（逸臣广场）

订餐电话：13174241511



## 一碗馄饨， 50年的传承

本报记者 李成义



皮薄筋道，醇香不腻，这是三味堂馄饨的魅力所在。何家50年的传承，这是在三味堂才可以品尝到的美味。

1996年，18岁的何北军酷爱美食烹饪之道，凭借满腔热情一头钻了进去。学厨后，何北军偶然品尝到伯父家的清汤馄饨，不禁怀念起了儿时的岁月。于是他一门心思向伯父拜师，将何家制作馄饨三十年的手艺传承了下来。到如今，何北军学艺已逾20年。他也将这门手艺从邵阳县带到了张家界市城区。市城区聚划算超市入口一旁，就是他手工制作馄饨的一方天地。

馄饨多在早餐时食用，口味宜清淡。如何在清淡中调和出大众偏爱的肉食之味。从制作汤底到馅料，何北军都有自己的严格要求。做汤选骨，选骨定肉，依靠这一原则，何北军每天凌晨四点起床，采购食材熬汤制馅。

三味堂负责人黄华勇说，为了保证汤的口感，他们曾到张家界各地考察水源，最终花费三个月时间才定下来。看到客人吃馄饨连汤都喝光时，他觉得，大家的努力得到了充分地肯定。



## 春意正浓， 宜食蚕豆

文/暮易

春至浓处，蚕豆也碧碧绿绿地上市。

新蚕豆嫩得像掐得出水，是个羞赧娇气的女子，绿油油风光一番，吃不了多少时日便迟暮了。所以一到蚕豆隆盛的季节，家家户户都赶着这趟儿鲜灵。

最简单的烹法莫过于白灼，即为白水煮，挑那种不老不嫩的蚕豆，舌头裹得着粉糯的质感，豆壳又不耐咀嚼，颇有田野的清新原味，一吃起来真是不能停。油盐煎蚕豆的味道也是极好。油热煸几片蒜瓣，投焯水过的蚕豆，必得最后入盐，不然豆子便要发黑。若嫌寡淡，可切些碎肉末伴炒，肉香飘逸，豆香正浓，临出锅撒一圈漂亮的葱花提味。

这一丝春味，仿佛能够治愈困顿一冬的味蕾。

图/视觉中国