



一家家祖屋改建的小龙虾馆子,登上杭州人的夜宵榜单

望江门一条街 杭州龙虾小店“老字号”诞生记



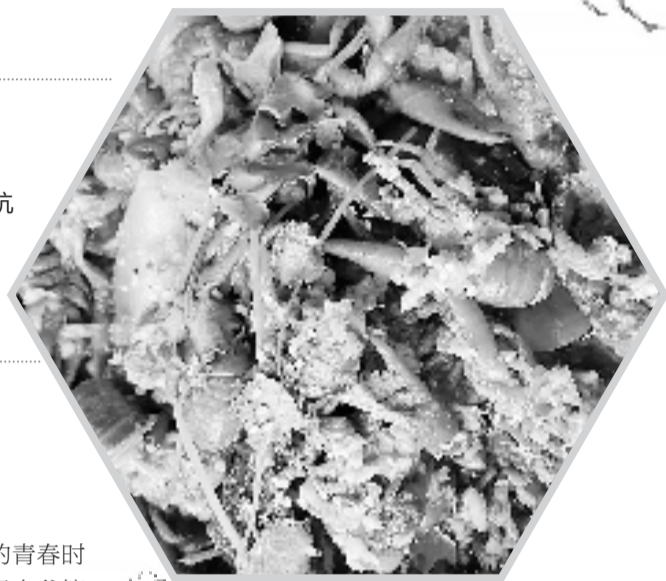
本报记者 祝瑶

杭州人的夜宵圈里本没有小龙虾。

近二十年来,望江门亲眼见证小龙虾这个“舶来品”,登上杭州人的夜宵榜单。

这百十来米的马路两旁,鼎盛时曾盘踞着十几家龙虾排档,这些祖屋改建的小龙虾馆子,是杭州第一批做龙虾的“老字号”。

疫情像曾经经历过的每一次“风雨”一样,冲击着他们,但没有冲垮他们。坚守的背后,不光是一家人的营生,更是一群人的真实和努力。



超爱吃小龙虾的“80后” 如今接过老爸手艺

望江门小龙虾的成长与“80后”文文的青春时光高度重合着。“这条街上的小龙虾招牌,是老爸擦亮的。”2002年,许多杭州人人生中的第一只小龙虾,就是从路边支起的无名大排档开始的。

宠女儿的文爸,除了常常带上超爱吃小龙虾的女儿文文去大名鼎鼎的刘家香辣馆打牙祭,还会自己在厨房钻研,改良口感。“味道越来越不错,我们就怂恿老爸,可以卖小龙虾了。”

后面是一家狭小的香烟杂货店,前面的露天场地上,一字排开4个炉子,诱人的香味飘荡起来。文爸一人掌勺,文妈、文文还有大伯,忙前忙后,热火朝天。

领口一解,袖子一撸,不锈钢盆里盛满了小龙虾,以及夜生活的粗犷气息。无论是西装革履的白领,脚蹬细高跟的摩登女郎,还是背心一提、露出肚皮的“老炮儿”,都得在小龙虾面前乖乖低头。

从小在望江门长大的杭州姑娘文文,脑海中浮现出这样的邻里画面:夏夜里,老街坊遛着狗来打招呼,附近住户拿着家中的砂锅、电饭煲内胆、保鲜盒等器皿,排队在龙虾店里取走一份份滚烫的小龙虾,“一瓶啤酒、一份龙虾,还有说不完的杭州话。”

十多年来,文文左挪右移换了四五家店面。“店搬去过德胜、河坊街,最近的时候开在望江路的街转角和街对面。”

去年租约到期,文文还是惦记着这条老街,搬回到望江路209号。已是孩子妈妈的文文,和表弟接过老爸的手艺,打理起小龙虾馆。

“我们开到哪儿,老客就跟到哪儿。”小龙虾不光征服了杭城吃货,还有老外打卡团慕名前来。“有个金发碧眼的老外导游,好像叫尼克(音译),常常领着外国团友来打卡,围着老爸的小龙虾灶台看。”端盘子的间隙,文文还会忙里偷闲教他们吃小龙虾的地道方法,一年又一年,直到2008年左右,尼克辞去了导游的工作,特意带团来道别。

凌晨两三点钟打烊是常事 有时一晚能卖四五百斤龙虾

“外地游客想吃小龙虾,叫个车一问,司机肯定送到望江门来。”望江门在吃货们心中的份量,并不是一朝一夕炼成的。凌晨两三点,夜排档里顾客渐稀,望江路201号阿根龙虾馆的一家人才结束了一天的经营。

被邻里称为“知心姐姐”的宋美宣,年轻时在学校当老师,2008年退休时已桃李满天下。2012年,一大家子人辛苦撑起这家阿根龙虾馆。

夏夜里,望江门一带熙熙攘攘,阿根龙虾馆里的5张桌子坐得满满当当,店外挤挤挨挨的塑料桌椅直搭到马路边。“老客来吃龙虾,都要点我做的凉菜。”白切鸡、卤鸭、鸡爪、拍黄瓜,端上桌的都是“家的味道”。

有时候,一家人守一晚上能卖出四五百斤龙虾,直到凌晨四点多天色亮起,市井早餐铺子支起门面,“还有人跑进店里说要吃龙虾。”

小龙虾馆在一条街上挨个开,全是自创风味,但老饕们依旧能说出各家特色。文文龙虾的招牌风味,是一口香辣味,更有老客吃完直接要求打包可以喝的龙虾汤汁,拿回去下面、淘饭,再合适不过。而227号的小龙虾偏一点点甜,入味的黄瓜是灵魂。阿根龙虾店的绝活,是每只一两起步的冰镇小龙虾。

为了接预订电话 每年手机就得打坏一个

18年前的一天,电视机里正热播《超级女声》,门外走进来一个客人,他指着塑料桶里的小龙虾说:“全都耍了。”

听到这个消息,周红伟一个箭步冲上阁楼,急吼吼朝着蹲守在电视机前的家里人喊:“熬稍熬稍(杭州话,快点快点的意思),别看了,来客人了!”

厨房里热火朝天,去头留尾、虾腮和虾线提前清理的小龙虾摆好阵仗,炉膛火力全开,翻炒起锅,爆香味满溢出来……十多分钟后,10斤小龙虾,麻溜上桌。

“装满一盘,拢共卖了280元,客人吃完付钱还说味道不错。”当时小龙虾进价才4块钱一斤。18年前的这桶金,让周红伟见识了杭州人吃小龙虾的“劲道”和“潜力”。

今年57岁的周红伟,曾是杭城10路车的公交车司机。但他这些年见诸报端的另一个身份,是杭城最负盛名望江门“家庭式”小龙虾馆子的幕后大厨,几十万份美味的小龙虾都出自这位“周大厨”之手。

即使慕名而来的初来乍到者,周红伟的小龙虾馆也不难找——挂着一只红灯笼,门牌号望江路227号。

从金钗袋巷到胡雪岩故居,行走在望江路上,这百十来米的马路两旁,鼎盛时曾盘踞着十几家龙虾排档。先不说每家都是土生土长的杭州人,连每份出炉的小龙虾都略带“杭州味”。论年份,这些祖屋改建的龙虾小店,是杭州第一批做龙虾的“老字号”。

“平时也不见舅舅烧出什么好菜,他看到别人开夜宵店,突然就说也要开小龙虾大排档。”意外闯入餐饮圈,一家人有了分工:舅舅周红伟在后厨卖力,外甥女王晓静则在前面招呼客人,其他人帮着跑前跑后。

第一年,在自家的房子里兼职卖小龙虾,没有租金,情况还算马马虎虎;第二年,小龙虾的生意变得很好,全家人开始专做小龙虾;前几年又租下隔壁家的半间铺子。

小龙虾有多红火?“有绍兴客人叫了个车,自己不来,指明要师傅跑一趟取小龙虾。龙虾180块钱,路费都不止200块了吧。”

这些年,小店的预订电话和手机绑定着。“每年手机就得打坏一个。”王晓静说。



周红伟家的龙虾馆