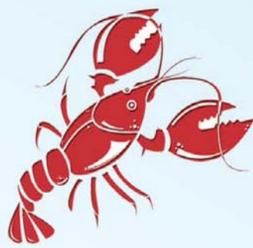


蚌埠市

文化旅游美食季

龙虾啤酒嗨玩节



# 第一城

# 何以是蚌埠

蚌埠融媒体记者 陈瑛

又到了小龙虾江湖华山论剑的时候，各大门派齐聚夜市，这片江湖风云再起。各种口味层出不穷，各个门店你追我赶，各显神通，各领风骚。

对各位看客来说，炎炎夏日，配上几瓶啤酒，约若干好友，在这场小龙虾的武林争霸中开始一场美食盛宴，逍遥快活赛神仙。

扭开虾头虾身，喂一口虾黄，捏住虾尾，扯出虾肉，往嘴里一丢，一气呵成，是蚌埠人闭着眼睛都会的操作，毕竟这门“绝学”蚌埠人已经练了四十多年。这里是公认的最早让小龙虾走上餐桌的地方，在江湖上还没有那么多门派时，蚌埠人就已经打响了小龙虾的开山之作——卤味小龙虾。百米长的蚂虾街当年在全国引领了品味小龙虾的风潮，一时多少豪杰，雄姿英发，蚌埠成为当之无愧的小龙虾第一城。

## 第一城，嚼虾有多早？

1979年，南山路一条百十米的街巷里，一个叫石顺利的人摆了个小摊，第一次将卤味小龙虾做成了美食。石顺利也成为中国较早拥有“虾王”商标的人。

到了二十世纪八十年代初，石顺利的小龙虾已声名鹊起，人们也亲切地将这条街称为“蚂虾街”。

1986年，跛脚商人孙信亮看到了小龙虾的火爆，放弃水果生意投身餐饮，主打小龙虾。要和“虾王”竞争，绝非易事。虽身有残疾，但那时天不亮，孙信亮就骑自行车去大河湾收虾，并且苦心研究做虾的口味。

有了竞争对手，也激发了石顺利的斗志，短短几年，他们各自创新了小龙虾的做法，油爆、红烧、卤味、麻辣、蒜蓉等各种口味出现了。

小龙虾的江湖因为口味不同，逐渐开始分出了各个流派。

1993年，吴孝怀进入蚂虾街，靠着灵活的头脑和经营思路，打出了“产销一条龙”的好牌，还为去除小龙虾的腥味，开发出了“啤酒虾”。

至此，“小龙虾江湖”正式形成。一时间，江湖轰动，群雄奔走相告。一场关于石顺利、孙信亮和吴孝怀“三分天下”的大剧拉开。他们各出奇招，各种宣传手段闪亮登场。石顺利注册了“虾王”商标，吴孝怀不仅喊出了“要想吃好虾，东头老吴家”的口号，还办起了“小龙虾杯”活动，出身草莽的孙信亮则“自己为自己代言”，竖起了整条街最大的招牌。蚂虾街在“三巨头”的带领下，成了全市夜市最热闹的地方，不足百米的街巷每日来自全国各地的食客高达2万多人次，虾壳更是整车往外拉。

当年三巨头之一的孙信亮告诉记者，1997年—1999年是蚂虾街最火爆的时期，他在那个时期创下的最高销售纪录是一晚卖出2吨虾，那时的蚂虾街，火爆程度绝不亚于今日的淄博烧烤，“天

南海北的人都是奔着蚌埠小龙虾来的，那时候蚂虾街从来没有隔夜虾，一只都剩不下来，根本不愁卖。”

到了二十世纪九十年代后期，蚌埠小龙虾进入了高速发展期，越来越多的“打播者”出现，他们齐聚蚂虾街，让这条不足百米的街巷一时间人声鼎沸、水泄不通。1994年，蚂虾街只有4家虾店，1997年就发展到17家。小龙虾也火到了祖国的大江南北，只要外地人来蚌埠就一定去蚂虾街。

到了1998年，蚂虾街已经成为整个安徽省最大的小龙虾集散地和消费市场，彼时，在小龙虾的产业中，潜江和盱眙还极少被人提及。蚌埠将小龙虾玩得风生水起时，在潜江，小龙虾才卖2毛钱一斤，是上不得台面的食物。

当时的盱眙把自己出产的小龙虾送到蚌埠销售，看到蚂虾街生意火爆得一塌糊涂后，由县长带队来“考察”学习。

蚂虾街的生意如日中天，似乎无人可以撼动，“吃虾第一城”并不介意其他地方也加入进来。所以，对其他地方来学习的竞争者，蚌埠的态度是毫不在意，毫无保留。

到了2002年，蚂虾街日吞容量达到了三四万人次，虾店也发展到了六七百家。群雄争锋，家家都打出了“虾王”的旗号。至今，提起这些数字，孙信亮不但倒背如流，更是难掩豪迈之情。

敢出来行走江湖的，都得靠真材实料，市场竞争愈发激烈，有的“虾王”已经湮灭在这个残酷的江湖，有的新“虾王”一身劲肉刚刚起头，还有的“虾王”一直身在江湖见证历史。

人生如梦，大浪淘沙。

江湖上从不缺故事，因为小龙虾这个占据C位的主角每每都能让这座城市在夏天躁动起来，一代又一代“虾王”为之痴迷，也在不断修炼本领、升级进阶。

虾养殖基地，负责人高士维这两天也在忙着将小龙虾收网发货。“个头大的能卖到40多元一斤，市场供不应求。”高士维笑容满面，他的小龙虾养殖基地总面积200余亩，同样实行“稻虾共作”生态种养模式，每年6月至11月份种稻，12月至来年6月份养虾，预计今年小龙虾产量将达到10万斤，真正实现了“一水两用、一地多收、渔粮双赢”。

“稻虾共作”产业兴旺，也为当地村民致富找到了一把“金钥匙”。

“刚刚过去的‘五一’假期，我们每天向市场供应40000斤小龙虾。随着气



温上升，小龙虾产量还在不断增加。”五河县水产技术推广站站长王本龙介绍，小龙虾是蚌埠特色水产品之一，五河水美蟹肥，是当年蚌埠美食——小龙虾的主要产地。近年来，五河县大范围推广“稻虾种养”农业，更健康环保，小龙虾非常受市场欢迎。

一口红烧出500斤小龙虾，这阵势，烧得过瘾，吃得解馋。刚过去的五一假期，在蚌埠卫厨园的工厂园区里，一场聚人气、接地气、冒热气的龙虾盛宴，让全国网友过了眼瘾。

随着烟雾升起，热完锅的烧虾师傅们开始往大锅里倒油、放入葱姜蒜和秘制调料，随后倒入小龙虾进行翻炒。最终在10位大厨通力合作下，历时3个小时的卤制，装有上千只小

虾的大锅终于揭锅，现场洋溢的鲜香味道，“馋哭”了网络平台直播间里的一众吃货。

近年来，围绕小龙虾养殖产业，我市着力推动农文旅融合高质量发展，全力打造乡村民俗景点，大力创建乡村旅游品牌，实现以文促旅、以旅彰文、和合共生的理念。在五河县精品旅游线路推介上，被评为“省级历史文化街区”的顺河老街，以沱湖龙虾为代表的龙虾基地均被重点推介。

20多年前，盱眙的小龙虾卖到蚌埠。

三十年河东，三十年河西。

现在，五河沱湖养殖的小龙虾被卖到盱眙。也恰恰说明了，蚌埠养殖的小龙虾，品质一流。

## 四十多年炼成的金字招牌

二十多年间，小龙虾成了席卷全国的美食，成就了几千亿级的产业。

比起其他靠小龙虾成为网红的城市，蚌埠显得有些落寞，但在“小龙虾江湖”中，它从未离场。

小龙虾曾给蚌埠带来的荣耀，至今依旧刻在每个蚌埠人的基因里。5月19日，“5·19蚌埠龙虾啤酒嗨玩节”正式开幕。

这场盛会，蚌埠人已经酝酿了四十多年。自上个世纪七十年代至今，勤劳朴实的蚌埠人民秉持“工匠精神”，坚持不懈，建成了集选育繁育、生态养殖、餐饮物流、文化旅游等于一体的完备产业链条，形成了独具特色的小龙虾美食文化。

以小龙虾为主角的节日，在珠城大地上悄然兴起，打造小龙虾产业、小龙虾文化、小龙虾经济、小龙虾饮食等成为集“文化盛典、经贸盛会、美食盛宴”于一体的文化品牌。

四十多年过去了，蚌埠人为了小龙虾行业崛起的拼搏精神没有半分消减。小龙虾盖饭、小龙虾包子、小龙虾烧烤、小龙虾火锅、小龙虾披萨等等“小龙虾+”的美食层出不穷。

“我们做了40多年小龙虾，看着无数‘大侠’在这片江湖浮浮沉沉，看着蚌埠从赛道最早跑到渐渐落后，心里一直憋着一股气。对我们来说，做好小龙虾已经不是为了一家一时之利，而是为了城市荣誉而战，为了小龙虾第一城的招牌而战。心有多

大，舞台就有多大，这次我们想让小龙虾第一城进入全国人民的视野。”阿财老铺经营者朱海霆说，蚌埠人重塑昔日小龙虾辉煌的决心，从没有改变。这次有政府搭台，给了商家各展其能的舞台，也给了商家更多的底气和信心，势必要以一种崭新的姿态，欢迎八方来客。

今年，蚌埠举办盛会，全城人民共襄盛举，尽全力擦亮“中国小龙虾第一城”的金字招牌，欢迎五湖四海的游客到蚌埠来品美食、赏美景。

节俭搭台，经济唱戏。龙虾啤酒嗨玩节，蚌埠已经在借力寻找巨大的商机。小龙虾掀起的红色浪潮还在不断向外延展。

在蚌埠已经拥有了多家主打小龙虾餐饮店的老厨餐饮创始人孟飞，这个夏季将自家的小龙虾店开进了合肥。“这几年走出蚌埠的龙虾店很多，我们将蚌埠的美食文化带到更远的地方，有一种没辜负‘小龙虾第一城’美誉的自豪感和使命感，但走出去的同时，我们也绝不会丢了大本营。蚌埠这座小龙虾之城，汇聚了几代人的心血，不论我们走出去多远，根和魂都在这里。”孟飞说，随着知名度的逐渐打开，蚌埠小龙虾近几年在外地很有市场，不少同行都在外地开了分店，但不论把店开在哪，“蚌埠小龙虾”的标签都是大家最得意的招牌。

蚌埠小龙虾江湖的传奇故事还在不断上演。

①昔日蚂虾街辉煌。②小龙虾收获忙。③焕然一新的吴孝怀小龙虾店。④阿财老铺。⑤食客点赞蚌埠小龙虾。

融媒体记者 陈昂 摄  
通讯员 李向前 摄  
融媒体记者 周芳林 摄  
融媒体记者 周芳林 摄  
融媒体记者 刘晨 摄

## 波澜壮阔的红色浪潮

淮水汤汤，滋养大地，一本蚌埠小龙虾历史也是蘸着淮河水写下的。不仅让小龙虾爬上餐桌，蚌埠人做大小龙虾的决心从餐饮走向了种养、深加工、电商等领域，开启了小龙虾产业发展新时代。

春天养虾、夏天种稻、秋天田间套养螃蟹，田里一年四季没有闲时，养殖户黄跃宗掐指一算，“现在正是大规模出货的时候，不但蚌埠城区龙虾馆找我拿货，江苏盱眙也有大客户，光卖小龙虾，一年进账300万元没有问题。”

在五河县武桥镇武桥村高士维龙