夜食周二 2020

一个网红饭店女老板的心路

香溢四方坪：宵夜打卡，明星比邻

文：今日女报 / 凤网记者 张秋盈 供图：受访者

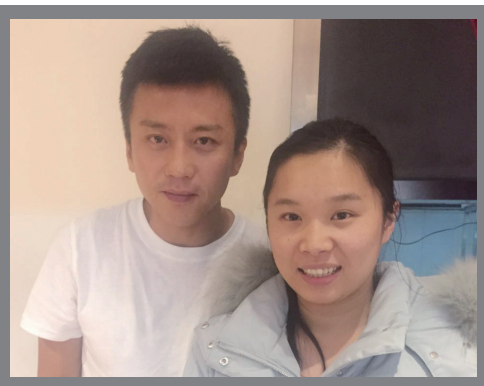
炸炸炸、烤串、臭豆腐、小龙虾、唆螺、口味蛇……夜幕降临，好呷的长沙人循着香味儿出门了——喊上喜欢的“妹坨”，约出几个“老口子”，三五人，一张桌，一打啤酒，一聊一晚。

长沙人爱吃夜宵，有数据为证：据“阿里本地生活”统计，2018 年全年本地生活餐饮消费力，长沙在全国城市排名第十四位。

除了解放西路、黄兴路、东瓜山，在星城的无数美食地标里，还有一个离湖南广电不远的明星打卡地，叫“四方坪”。在这里，也许你正在撸串，吴磊就坐在你后背剥虾；你正在嗦粉，对面的陈道明也伸出了筷子……

四方坪夜宵店的老板见惯了明星，管你是小鲜肉还是老戏骨，对他们而言，都是食客。而明星也同样享受这种“下班族”的悠闲，录完节目，卸下一天的疲惫，需要用一份热气腾腾的美食慰藉心灵，随后，再将这份夜长沙的美食记忆带往全国各地。

扫一扫，寻味长沙



应采儿（左一）、邓超（左二）、任重（右二）、金志文（右一）都来店里打卡，与蒋雅熹留下珍贵合影。

大明星要吃“湖南蛋”

31 岁的美女老板娘蒋雅熹讲话温柔，在四方坪开了一间鲜香麻辣的龙虾馆。店里到访过不少明星，一开始店员还老偷偷拍照，后来见得多了，加上蒋雅熹的叮嘱，渐渐也不再拍了。

“他们来我这吃饭，我从不打扰他们，我也不想当网红。”这位女老板颇有自己的经营之道。为了保证自家饭店不变成追星现场，她甚至拦过不少特意追过来的粉丝。

店里最受明星喜爱的食物，一是臭豆腐，二是米粉，另外还有她家的特色菜骨汤龙虾——虾吃完了，再往汤里下一碗米饭，让很多娱乐圈大腕忘了身材，咂着嘴说好吃。

有一次，演员陈小春来店里点菜，嚷嚷着要吃“湖南蛋”。蒋雅熹摸不着头脑，一旁的应采儿抢过“春哥”的话头：“他说的是‘辣椒炒蛋’。”蒋雅熹这才明白过来。

歌手金志文在蒋雅熹的店里吃了4 年，每次点菜都是双份，油爆虾、仙骨大虾，姜汁凤爪、牛油等都是这位歌手爱吃的菜。“他很关心人，我有时候生病、剪头发，他都能看出来。”蒋雅熹说。

内地女演员王鸥常点毛肚，演员白敬亭偏爱干爆，黄晓明爱吃油爆虾……“他们在吃过长沙的美食之后，无一例外都会特别惊喜，还会推荐给一起来的朋友。”蒋雅熹很为长沙美食自豪。

长沙夜宵三十年

蒋雅熹从 8 岁起，就在饭店长大。聊起父母的生意和自己的生意，“那变化可大了”。

在她的记忆里，上世纪 80 年代初，爸妈都是用手写的菜单，那时下馆子的人少，往往是有人宴请，一大桌子人，用大盆子摆上鸡、鸭、鱼、肉，特别重油、重辣、重盐，更不用说夜宵了。

到了上世纪 90 年代末 21 世纪初，不仅出门吃饭的人多了，长沙的夜经济开始繁荣，KTV、酒吧、迪厅……嗨完后的年轻人，往往需要一顿慰藉灵魂的夜宵，于是炊烟开始在夜幕下的市井里升起。

此时，长沙的标志性美食店火宫殿也已经历了两度修葺，火神像、火神庙、古戏台，石牌坊，再加上一条飘散着香料味的黄兴路步行街，长沙人隆重地进入“吃货时代”。

蒋雅熹正赶上了这个好时候。大学毕业后马上结婚生子的她，选择在四方坪开了这间龙虾店，并很快打开了局面。不久，第一波明星客人——杜海涛、陈浩民、陈翔等录完节目就来了。大家很喜欢四方坪的夜宵氛围，也享受湖南口味菜带来的快乐，一传十十传百，这里就成了明星们的“打卡地”。

“现在的人吃饭讲究养生、环境、特色，甚至盛菜的盘子也重要。”在蒋雅熹看来，在餐饮行业，比起父母辈，年轻儿女要操心的事更多。

蒋雅熹经营龙虾店的六年，也是长沙“舌尖上的经济”飞速发展的六年。她还记得，刚开业的时候，附近全是修车店，店里若少了食材，需走很远到市场才能买到，一过 10 点，市场关门，某道菜就得从菜单上划下来。

“但现在你看看，周围全是龙虾、烤肉、羊排、寿司……”蒋雅熹笑着说，现在她若急缺食材，只需到隔壁借就行了。

随着长沙网红的名声越来越大，蒋雅熹接待了越来越多的外地游客。“我一问，都是从东北、广州、湖北等地特意跑来吃长沙美食的，过去这里的外地游客只有从湖南广电下班的明星。”她笑着说。

尤其是今年，不少人会根据大众点评等美食社交软件，找到蒋雅熹的店，“好多人一进门，就说要加辣，是专门来体验湖南的‘辣’味的”。

夜宵桌上的爱恨情仇

做餐饮的都知道，做夜宵的老板最累。蒋雅熹每天 9 点起床，10 点看店，下午 3 点，新鲜的虾子一到，她就和员工一起选虾、剪虾、洗虾、过油，然后熬汤烹饪。晚上 7 点迎来客流高峰，一直持续到凌晨 1 点。

“医生常劝我别熬夜、别搬重物，但怎么可能呢！”蒋雅熹无奈地说。每到凌晨 2 点，她锁好店面，走在街头，若今天有客人说饭菜好吃，她的脚步就轻快些；若有客人投诉，就步履沉重，心里反复琢磨原因。

但这份工作是她喜欢的。夏天人多，忙得顾不上。到了冬天，她看着四处桌子上冒出的热气，还有喧闹声、笑声，儿子在一旁安静地写作业，“心里还是很满足的”。

在深夜的店里，蒋雅熹亲眼见证过无数爱恨情仇：一对情侣进店，男孩子点了一桌子菜，女孩没动筷，最后提着包冲了出去。郎才女貌在店里吃了很多年的夫妻，离婚了，又带着新的伴侣前来。一对好兄弟互相揶揄找不到对象，不到几年，就各自带着老婆来聚餐……“人情世故会变，但生活是永恒的。”蒋雅熹说。

“唯美食与爱不可辜负！”像长沙无数个夜宵店背后的蒋雅熹们一样，长沙“夜经济”红红火火，离不开这些夜行者的自我奋斗和创新，无论是市中心动辄排号上百的网红店还是旧巷道里藏着的苍蝇小馆，有了烟火气，人生才是一段不孤独的旅程。

夜长沙，有数

与深夜夜宵摊聚集的盛况不同，在长沙市开福区四方商贸城农贸市场，白天的大街小巷里更多的是居民，菜市场交易火热，充满生活的气息。

据悉，经过多年的发展，这个市场已演变成一个门店 1100 多家，以农贸、餐饮、夜宵为主的综合性大市场，辐射火车站片区、广电片区等近 30 万居民。

“最开始这里到处是鱼塘和菜地，后来慢慢演变成了菜市场，现在又增加了夜市，所以为了提高市场规范，我们也采取了多种策略。”四季美景社区主任何彬如曾向媒体介绍，针对白天的菜市，在规范经营方面，他们划定商户经营黄线，加强了店外经营和流动摊贩整治力度，同时还对违章建筑进行拆除；针对市场卫生，他们增设了垃圾桶、积极冲洗路面油污及下水道；在交通秩序方面，他们清理了闲置占道共享单车，加强与引导了汽车出行，增设停车位……

有统计数据显示，2018 年前 11 月，长沙餐饮业实现零售额 387.59 亿元，同比增长 10.6%。由此可见，长沙的美食不止存在于四方坪——湘江边上的“老长沙龙虾馆”、坡子街里的“火宫殿”、太平街小年轻必吃的“炸炸炸”、南门口居民最爱的“猪油拌粉”，还有藏身于各区小巷的苍蝇馆子，都是值得推荐大家品尝的。

另外，“外卖夜宵”市场也撑起了“夜长沙”的半边天。饿了么和口碑两个平台数据显示，长沙位列全国夜宵消费力排名第十五位。其中，2018 年长沙饿了么订单数最多的一名用户，全年共下 1119 笔订单，花费达 19.2 万元。所以，向远方的朋友介绍一句“吃在夜长沙”是一点都不为过吧？