

# 小龙虾来了，夜宵江湖要热了

## ——“寻味株洲”特别报道之五

株洲日报记者 李支国 俞强年 李军 见习记者 钱惠

气温慢慢回升，夜宵江湖逐渐热闹。株洲人的夜宵菜单上，小龙虾是一道不可或缺的美味。朋友圈里晒出的各色吃小龙虾照片，汇丰楼、王胡子、九子香辣蟹等几家招牌店出现频率不低。在吃货们看来，这些店，就是株洲夜宵江湖中小龙虾的旗帜。

### 汇丰楼 “蒸汽爆头虾”，怎一个爆字了得？

餐桌中央，燃气灶吐着火苗，蒸锅里水烧得翻腾，玻璃锅盖下，一只只肥大的龙虾活蹦乱跳，张牙舞爪。白色的水蒸气迅速包裹了虾身，气流顶着锅盖，嘶嘶作响。8分钟后，老板崔翔打开锅盖。这是汇丰楼刚刚推出的新品“蒸汽爆头虾”。“这种做法是头一回尝。很鲜、很嫩、很滑。”来自张家界自驾游协会的两位美女品尝着虾肉，赞不绝口。“很多顾客担心龙虾不新鲜，我们的‘蒸汽爆头虾’，就是要让顾客亲眼看到活虾上桌。我们在蒸锅里放了料酒、生姜和大蒜，当然还有我自己研究的配料，水汽蒸腾散发特殊香味，能除掉虾子的腥味，还能最大限度保持龙虾的鲜味，特别适合不吃辣的顾客。”崔翔解释道。下午六点，顾客多了起来，11个包厢全是满座。“现在的生意大概恢复到原来的五六成。”崔翔说，“我们的客人大部分是回头熟客。”这里的每一道龙虾、每一道夜宵，都是老板崔翔自己研究的，味道自然与众不同。用他的话说，一份虎皮鸡爪，他的做法与别家不通，味道绝对特别。汇丰楼的招牌龙虾是“干爆虾”，有20年的历史

了。“油爆炒时加入我们秘制的香料，最大限度防止虾的营养流失，鲜辣干香，点单率很高。最多的时候，一天卖出千把斤。”崔翔说，当年，“干爆虾”火起时，周边城市的不少夜宵店都来找他学艺。一些老外吃了后觉得好，特意来店里打包，寄给国外的家人品尝。崔翔是宁乡人，18岁到株洲创业，搞过销售，做过夜宵，开过饭店，也到别的城市闯荡过。一次偶然的机会，他从一位潮汕人那里学习了潮州菜做法，又回到株洲，开起了汇丰楼。“餐饮是文化，有道有讲究的。怎么搭配食材，如何用料，我都是那时受到的启发。”崔翔说。汇丰楼创立21年，赢得顾客口碑和回头，靠的不仅仅是口味，还有让顾客放心的食材。汇丰楼的龙虾，从常德、湖北等地定点采购，个头大，品质好。通过冷链运输，确保虾子鲜活，这样成本自然不低。“有些夜宵店老板根据我们的发货单，也想像我们那样去进这样的龙虾，结果发现成本太高了，搞不下去。”崔翔说。我们每一只龙虾，从不用清洗剂，都是员工用双手刷干净的。“每个人的口味不同，我们的虾不一定适合你的口味，但一定让你吃得放心。”崔翔自信地说。



王胡子食府创始人王光云亲自下厨做的“油焖大虾”。

### 王胡子食府：“魔芋虾球”，汤汁都可吃

烹饪好的油焖虾，红彤彤、油光光，色泽深艳。掰开硬脆的虾壳，满满的虾膏呼之欲出，虾黄膏肥，虾肉透亮饱满。4月21日傍晚，贺家土人民路王胡子食府。90后妹子小璇跟两个闺蜜点了一盆油焖虾、一盆蒜蓉虾，各3斤。三人吃法略不同，有的带塑料手套吃，有的撸起袖子徒手吃，有的拿筷子夹。站在一旁的王胡子食府创始人王光云凑上去指点，“吃虾有讲究，要用手剥，一般不吃虾头。”另一桌，7人围坐，点了20来斤虾。老粉小璇点了一盆“魔芋虾球”，吃饭里面的虾子，又在汤汁下面条。王光云介绍，“魔芋虾球”是掐了头、去了虾线，再在大油中爆炒，虾尾变红卷曲后加入高汤及各种香料和魔芋焖煮，干净，汤汁可吃。1999年，小龙虾在株洲夜宵市场兴起，到了2003年，小龙虾在株洲夜宵市场成了主角。

“那个时候主要是吃口味虾。”王光云的儿子王伟明回忆，生意最好的时候，客人从大厅一直排队到厨房，“客人主动将菜传下去，都不用我传了。”做小龙虾的夜宵店越来越多，王胡子食府也不断创新。王伟明专门去了趟湖北潜江，在一家夜宵店“卧底”3个月，学做油焖大虾。如今，除了口味虾，店里还推出了油焖大虾、蒜蓉大虾、干贝虾炒面等新产品。干贝虾炒面是一道“独家菜”，原料包括干贝、虾、自制酱料等，面条劲道有弹性，入口香气浓郁，软而不烂，受顾客青睐。为了顺应新潮流，王光云将生意全权交给儿子。年轻的王伟明借助互联网不断拓宽市场。“不管形式怎么变，本质还是菜的质量。一是做虾就是做人，二是要亲力亲为。”王光云对儿子念叨。

### 九子香辣蟹：蟹蟹不分家，两个都好恰

打车去九子香辣蟹，老出租车司机可能会问：“去哪家店？”河西体育馆附近的是旗舰店，就在出租车加气站对面，司机们天天打照面，太熟了。河东贺家土那家老店开了10多年，人气旺得很。因此司机们有此一问。4月22日下午6点，记者去的是河西体育馆的旗舰店。虽说香辣蟹是招牌，但“蟹蟹不分家”，老板冷连保自信地选择先上龙虾。三盘龙虾上桌，干爆虾、口味虾的壳鲜红、韭菜青翠，蒜蓉虾个头颇大，蒜香扑鼻，每款都有特色。干爆虾沿着虾背剪开，壳脆肉美；口味虾剪开壳尾，肉质鲜嫩；蒜蓉虾蒜米粒，香味浓郁，但入口不冲，还带着丝丝甜味。冷连保是常德人，上世纪九十年代末从乡镇企业下岗后，和八个朋友下海创业。因为父母开餐馆，他从小耳濡目染，爱吃，会吃，也掌握了做餐饮的一些门道。2000年，冷连保和朋友四处考察，足迹遍及湖北、安徽、重庆、成都等地。考察回来，他们吸收各地所长，结合常德口味改良，研发了原创品牌。因为是九个人一起搞的，店名就叫“九子香辣蟹”。2004年，冷连保到株洲闯荡，在芦淞区贺家土的夜宵街开店。他记得开张那天是圣诞节，生意有

些冷清。虽说对产品有信心，但他也不免忐忑。靠着客人的口碑相传，不到2个月，门庭若市，田心、河西都有人跑来吃蟹，起初盼着半个月做5000元，后来一天就能做那么多。忆及鼎盛时期，冷连保说2005年至2015年可谓“黄金十年”。经常有人从湘潭、长沙等地赶来吃蟹，“最忙的时候，一天500斤蟹，专门安排4个人宰杀。”一个招牌做10多年，越做越红火，靠的是不断创新，以及对食材的精挑细选、严格保鲜。不管是蟹，还是龙虾，冷连保都在研发更新口味。对于食材，蟹是缅甸、越南等地的上等肉蟹，冷链空运过来，自建冷库保鲜，疫情期间，国外物流受影响，他也选择从江苏阳澄湖、益阳大通湖进货。运输途中死掉的蟹或虾，冷连保亲自监督，一只都不许用，因为“很多老人和小朋友喜欢来这吃，东西是要吃到他们嘴里去的。”冷连保这句话背后也有故事。有好几年时间，住在白石港的一家人，8个孩子经常被爷爷或奶奶带着来吃蟹。“每个孩子点一斤，几乎每个周末都来。”后来孩子们上初中高中，就来得少了。冷连保说，他本来记忆挺差，但那8个孩子的样子，“我一辈子都忘不了”。

### 株洲吃龙虾不完全指南

#### 【虾一跳】

地址：天元区沿江风光带滨江北路37-38号门面。  
招牌：虾尾、口味虾（干炒）

#### 【忆口香（河西店）】

地址：天元区滨江北路与韶山路交叉口处。  
招牌：口味虾（卤制）

#### 【田记爆头龙虾】

地址：天元区长江南路利江花园一号门面。  
招牌：爆头龙虾

#### 【太子龙虾】

地址：天元区滨江路与华山路交口东行100米。  
招牌：口味虾

#### 【江边虾王城】

地址：天元区滨江北路与韶山路交汇处。  
招牌：口味虾

#### 【口味花甲店】

地址：芦淞区徐家桥步行街内。  
招牌：龙虾、花甲

#### 【兄弟夜宵城】

地址：芦淞区芦淞路金色地标旁。  
招牌：紫苏龙虾、花甲

## 政策解读

我省通过土壤重金属污染《实施办法》

# 向重金属污染“毒瘤”开刀

株洲日报记者 俞强年 通讯员/崔林 徐顺友

土壤重金属污染，防治难度大，是环境污染的“毒瘤”，严重威胁到群众的健康和生命安全。

3月31日，湖南省十三届人大常委会第十六次会议通过《湖南省实施〈中华人民共和国土壤污染防治法〉办法》（以下简称《实施办法》），旨在为当前打好污染防治攻坚战提供强有力的法制保障，采取更有力的举措防治好土壤污染，摘掉这一污染“毒瘤”。

### 政策聚焦

#### 土壤污染防治考核结果向社会公开

相对于国家法律和外省有关地方立法，《实施办法》更体现“湖南特色”。与上位法不抵触和不照抄照搬的前提下，立足省情实际，尽量对上位法作了补充细化的规定；同时将湖南土壤污染防治方面的经验和一些有益探索上升为地方性法规。比如，针对河流底泥与周边土壤污染存在关联关系的情况，《实施办法》规定，支持湘江、资江、沅江、澧水和洞庭湖流域内的生态环境主管部门组织开展四水干流及其重要支流和洞庭湖湖床底泥环境质量状况监测。针对我省优先保护类农用地面积缩小的问题，《实施办法》规定，省人民政府自然资源、农业农村、林业主管部门应当进行预警提醒，省人民政府生态环境主管部门应当依法采取环境影响评价区域限批等限制性措施。针对畜禽养殖、水产养殖等行为，

规定了从事的单位和应当合理使用的符合标准的兽药、饲料以及饲料添加剂，控制使用量和使用范围，防止对土壤和地下水造成污染。还特别规定“散养密集区所在地县、乡级人民政府应当实行畜禽粪污分户收集、集中处理和综合利用。畜禽养殖废弃物未经处理，不得直接向环境排放”，减少和防止对土壤的污染。针对农业农村种植业生产经营行为，在合理使用有机肥料、微生物肥料，科学使用高效低毒低残留农药，以及使用合格农用薄膜等农业投入品上作了具体的规定。土壤污染防治的进展怎么样？如何考核？《实施办法》规定，县级以上人民政府应当建立土壤污染防治目标责任制和考核评价制度，将土壤污染防治目标完成情况作为考核评价重要内容，并将考核结果向社会公开。

#### 六种情形应开展土壤污染状况调查

土壤污染具有很强的隐蔽性、滞后性和累积性，一旦污染，治理修复的难度大、周期长、成本高。对此，《实施办法》重点对农用地、建设用地、工矿企业的污染防治和风险管控作了制度设计，制定了管控措施。建设用地的风险管控作为土壤污染防治的重点，《实施办法》建立了土壤污染状况调查制度，列明土地使用权人应当开展土壤污染状况调查的六种情形。具体包括：有色金属冶炼、有色金属矿采选、化工、火力发电、电解锰、电覆、制革、石油加工、煤炭开采、铅酸蓄电池制造等企业关停、搬迁的；固体废物处理、污水处理、危险化学品仓储、加油站等场所关闭、封场

的；用途拟变更为住宅、公共管理与公共服务用地的；土壤污染重点监管单位的生产经营用地用途拟变更或者土地使用权拟收回、转让的；土壤污染状况普查、详查和监测、现场检查表明有土壤污染风险的；法律法规规定的其他情形。对污染状况超标的，《实施办法》规定“土壤污染责任人、土地使用权人应当按照有关规定进行土壤污染风险评估”，强化管控。同时，强化矿山开发、尾矿库对土壤污染防治的管控。此外，《实施办法》还根据国家要求建立了土壤污染重点监管单位名录制度，规定了土壤污染重点监管单位应当履行的义务。



整治后的霞湾港。通讯员供图

### 政策背景

#### 剑指土壤污染突出问题

去年1月，国家《土壤污染防治法》开始实施，我省是在国家法刚实施不久就研究制定《实施办法》。湖南是有色金属之乡，又是农业大省，还是国家重要农产品主产区，长期以来有色金属采选、冶炼活动带来的土壤重金属污染问题比较突出，因农药化肥过度施用，农业面源污染也较为严重，我省的土壤污染范围、污染程度在全国是比较靠前的。相较于大气和水，我省土壤污染防治攻坚战任务尤为繁重。土壤污染防治任务复杂艰巨，省委、省政府一直对这项工作高度重视。国家《土壤污染防治法》出台以后，我省迅速启动立法程序，采用《实施办法》这种实施性立法的形式，对一些突出问题作出细化、补充性规定，较快地完成了立法任务。

### 株洲行动

#### 株洲清水塘，重金属污染防治的新样板

清水塘老工业区是国家“一五”“二五”期间重点建设的老工业基地。本世纪之初，该地区排放的汞、砷、铅、镉等重金属污染物分别占湘江干流接纳量的90%、50%、30%和25%。清水塘地区土壤重金属污染防治，是一场伤筋动骨的攻坚战。

#### 矢志不渝摘“毒瘤”

摘掉清水塘地区土壤重金属污染这一“毒瘤”，是人们的共同心愿。2007年，借着长株潭城市群成为两型社会综合配套改革示范区的东风，清水塘工业列入第二批发展循环经济试点园区；2011年，国务院批准《湘江流域重金属污染治理实施方案》，明确将株洲清水塘列为全国重金属污染治理重点区域。同年，清水塘重金属污水处理厂开始运行，初步解决工业污水直排湘江问题；2013年，湖南启动湘江保护和治理三个“三年行动计划”，清水塘老工业区的污染防治是重中之重；2014年，清水塘被列为全国城区老工业区搬迁改造21个试点地区之一。至此，清水塘治理之路迎来最大“拐点”——从循环经济试点转向整体搬迁改造。2016年起，市委、市政府勇于担当，下定决心，开启“一年初见成效、三年大见成

效、十年建成新城”战略行动，把清水塘老工业区建设成为一个生态的、科技的、文化的现代化新城。2010年以来，通过水系治理、废渣处理、土壤修复等“综合治理”，已累计投入15.5亿元。湘江株洲霞湾断面长期稳定保持Ⅱ类水质，清水塘老工业区退出了国家划定的重金属污染重点防控区。

#### “腾笼换鸟”迎新天

随着三一、绿地新项目落地开工，成都置信智能科技示范园、小米智慧城市、恒和工贸总部、火炬总部经济等多个项目已经签署框架协议或正式合作协议。工业文化商业街、会展中心、未来科技馆（含工业博物馆功能）、应急安全体验馆等商业项目，《清水塘1956》大型灯光秀夜游项目正在布局建设中，初步培育形成文创商贸板块核心产业业态。借助现有的恒和工贸及火炬项目，留住片区搬迁改造企业就地发展总部经济，打造口岸经济产业区，重点建设口岸经济总部园项目。……“高标准建设新城、高质量导入产业、高效率推进项目，将清水塘打造成为株洲的新名片、新标志、新亮点。”清水塘投资集团党委书记、董事长杨晓斌表示。

### 链接

#### 清水塘土壤重金属污染治理“数字清单”

- 治理成效 完成了霞湾港治理、历史遗留废渣治理等9个项目。目前，清水塘已修复治理污染土壤面积2457亩。区域内63家具有国有土地使用权的关停搬迁企业，已有39家企业场地完成环境调查，其中22家企业场地符合规划用地环境质量，其余24家企业正在开展环境调查。
- 任务目标 2020年，把土壤环境质量监测纳入环境监测预警体系建设，对45家重点土壤污染监管单位开展监督性监测。2020年，完成世界银行贷款项目铜塘湾等4个片区土壤治理修复项目风险管控与修复企业土壤污染。2020年，完成鑫正有色、京西祥隆等21家企业场地治理，推进中益林化、海利化工等5家大型企业场地治理，力争区域生态修复率达到80%，确保产业用地安全利用。2021年，基本完成区域内的63家具有国有土地使用权的关停搬迁企业的场地治理修复。2021年，全部完成区域内水系、历史遗留废渣治理及重金属污染土壤治理修复共22个项目。