

报告文学

“油焖大虾”诞生记

□ 彭梦宁

油焖大虾创始人
非遗传承人
李代军



初夏的傍晚，云霞映着落日，天边酡红如醉，水乡大地沐浴在一片欢腾祥和之中。虽然早就放了学，潜江市王场镇红桥中学废弃的池塘边，依旧围拢着一群群学生，他们或蹲或立，或欢呼或懊恼，气氛无比热烈，仿佛正经历一场惊心动魄的比赛。

那时没有“双减”，快乐同样加倍。

随便从篱色上抽一根木棍，掏出妈妈纳鞋底没用完的索子线，一端系在木棍上，一端系几条活蚯蚓，咕咚一声扔进池塘里。

没有浮漂，没有窝料。等待、再等待，一秒、两秒、三秒……

屏气凝神，手轻轻上提，一只红色的小精灵便露出了水面。红色的外壳，红色的钳子，红色的尾巴，一切都是喜庆的红色，怎么看怎么觉得欢喜。

这家伙还傻乎乎的，明明被提出了水面，依旧啃食着蚯蚓不放。等它反应过来，已重重地落在了了地面上。它似乎意识到了危险，边躲边退，挥舞着两只硕大的钳子，时刻保持着决斗的姿势。可惜对手不讲武德，根本不理会它的张牙舞爪，径直捏住后背一把拿将起来。

“快看，快看，我又钓到了一只龙虾！”

龙虾？湖北潜江也产龙虾？

这不是大惊小怪，而是确有蹊跷。

不管读没读过书，上没上过学，都知道一个基本常识，龙虾是海洋生物，不可能生长在淡水流域。而潜江位于湖北省中南部、江汉平原腹地，要想看一下大海，必须穿过大半个中国。所以，当这么个大家伙突然冒出时，着实把人吓了一跳。

有人说，这东西长有两根长须，绝对不是螃蟹！

有人说，这东西看上去像虾子，但绝对不是龙虾，龙虾比它块头大十几倍甚至几十倍！

还有人说，这东西虽然长得比龙虾小，但跟龙虾是一个模子刻出来的，应该叫它们小龙虾！

小龙虾叫小龙虾吧，没人想去探个究竟。

大人们忙啊，虽然生活在富庶的江汉平原，但他们一刻也不敢懈怠，春耕夏耘，秋收冬藏，忙完了水田忙旱田，努力用双手创造财富，让日子越过越有奔头。

可小孩子们不同，只要觉得好玩，上树掏鸟窝逮知了，下河摸蚌捉鱼，怎么开心怎么来。当发现有虾可钓，一个个热情高涨，唯恐错过这美丽的邂逅。

正当顽童们尽兴玩耍的时候，身后突然响起一个熟悉的声音：“还在钓什么约，都什么时候了，还不快点回家吃晚饭！”

不用回头，大家都知道又是“爱管闲事”的李老师。

李老老师名叫李代宇，是红桥中学的英语老师，他家就在红桥村七组，与红桥中学仅一河之隔。李代宇个子不高，皮肤黝黑，裤脚总是挽起的，完全颠覆了人们对人民教师的认知。可人家确实是货真价实的老师，正儿八经师范学校毕业的，而且还是稀缺的英语老师，上课开口闭口讲的都是洋文，经常唬得学生们一愣一愣的。

再调皮的學生，见了老师就像老鼠见了猫。经李代宇这么一嚷嚷，学生们便扔下钓具作鸟兽散，有的连刚钓起的小龙虾都一脚踩了个稀巴烂。

这与虐待小动物无关。

从1988年潜江发现小龙虾算起，此后差不多十年时间里，小龙虾一直都是不受待见的，除了任由它们自生自灭外，还背负着诸多难以承受之重：

——小龙虾是吃腐尸长大的！

——小龙虾是生物武器！

——小龙虾是害虫！

而且，这些“恶名”并非空穴来风，都传得有鼻子有眼，似乎不需要多费口舌，就能让人深信不疑。

这一点，李代宇最有发言权。他今天路经学校旁边的池塘，并非特地去学校值守，而是刚从田里劳作回来。当初他选择在红桥中学教书，看重的就是离家近，能有更多时间照顾家人。他是吃“商品粮”的不假，可家里还有几亩水田，平常都是自己管理。放下教鞭拾起牛鞭，扔掉笔头扛起锄头，就是李代宇日常生活的写照。这不，为了防止秧田里的水外流，他又去堵了几个龙虾洞，以至于在回家的路上哼唱着“可爱的蓝精灵”，都不知道什么时候改成了“可恶的小龙虾”。

李代宇还不知道的是，后来据权威考证，小龙虾是一种适应力极强的淡水龙虾，学名克氏原螯虾，原产于北美，被日本当作牛蛙饲料引进之后传入中国，后随着长江水系上溯到整个长江流域。直到20世纪80年代末期，小龙虾漂泊到了江汉平原，停留在了享有“水乡园林”美誉的潜江。因为这里与其原生地纬度一致，而且水源充足、土地肥沃，自然成为小龙虾安居的乐土。

李代宇更不知道的是，若干年之后，这人见人厌的小龙虾，会因为他亲弟弟的一次神操作，让小龙虾“爬”上了餐桌，成为名副其实的“网红”，并由此火了一座城，创造了一个又一个传奇。

二

送走灿烂的晚霞，迎来希望的晨曦。

在红桥中学周遭，遍地可见“磕头机”。这种最常见的采油设备，无论白天黑夜，不管刮风下雨，总是一刻不停地运转着。它们一下一上，再一下一上，周而复始，去而复来，将地下深至千米的原油，源源不断地抽进输油管道里。

从红桥中学旁边的柏油马路，径直向南行走六公里，就到了江汉油田大会战指挥部旧址。江汉油田位于潜江境内，北临汉水，南依长江，东距

九省通衢之都武汉150千米，西距历史文化名城荆州60千米。正因为如此，潜江还有张城市名片，叫“江汉油城”。

遥想当年，我国著名地质学家李四光提出“松辽、华北、江汉平原是我国石油勘探的远景地区”。1958年，党中央做出石油勘探战略东移的重大决策，广大石油地质工作者来到江汉平原，开始了艰苦卓绝的油气勘探。1969年，在周恩来总理的亲自组织下，40多个石油单位及复转军人12余万大军、100余台钻机会师江汉，展开了声势浩大的江汉石油大会战。

忆往昔峥嵘岁月稠，看今朝奔涌逐浪高。

几经发展，江汉油田已经在潜江西部蔚然成势，五七、向阳、广华三个片区自东向西依次排开，恰似一只雄鹰展翅高飞，给人以无限遐想。

因油而生，因油而兴。生活在这里的人们，除了采油工人及其家属，还有区域范围内的当地百姓。他们虽然仍是地道的农民，可时常被石油精神所感染，奋进之志也被悄然唤醒。比如谈起子女的教育，张家老人说，“吃不穷，用不穷，算计不来一世穷。”李家老人马上接过话茬，“养儿不读书，不如养头猪。”

当地地道道的农民闲谈的话题，不再是插秧割麦，而是人生理想，那么这个特殊群体自然不可小觑。很难说是江汉油田成就了潜江，还是潜江成就了江汉油田，但有一点可以肯定，潜江这座红色之城一直萦绕着红色基因。

1964年，毛泽东主席在会见著名爱国民主人士、首任农业部长李书城时说：“你的公馆里诞生了伟大的中国共产党，是我们党的‘产床’啊！”此话一出，语惊四座，也道出了一段潜江人的光荣历史。有人知道，中共一大代表李汉俊是潜江人，但很多人不知道，李汉俊是李书城的亲弟弟。更多人不知道的是，中共一大起初就是经李汉俊张罗，在其哥哥李书城上海的家中召开的，后因遭法租界警察搜查，才转移到浙江嘉兴南湖的红船上。而且，此后土地革命和抗日战争时期，贺龙、段德昌、周逸群、贺炳炎、廖汉生等老一辈无产阶级革命家都在潜江留下过深深的战斗足迹。

在这片红色的土地上，没有人比他们更清楚，幸福都是奋斗出来的！“咱们工人有力量”的采油工人如此，“脸朝黄土背朝天”的农民兄弟也如此。

与哥哥李代宇的顺风顺水相比，弟弟李代军的生活相对困顿一些。出生于1968年冬月的他，虽然学习足够努力，但高考还是落榜了，没有实现朝思暮想的“鲤鱼跃龙门”。好在一扇门被关上了，另一扇窗被打开了。1988年，江汉油田油建处招电工，李代军占据天时、地利、人和优势，加上高中学历加持，如愿以偿地谋得了第一份工作。

接下来的七八年时间里，李代军与其他男人并无二致，上班、下班，结婚、生子，自己负责挣钱养家、妻子负责貌美如花，日子虽然过得安逸舒服，但总感觉少了点什么味道。

咂摸来，咂摸去，李代军顿悟，原来是拼搏的味道，奋斗的味道，不服输的味道，不认命的味道！

不想认命，就去拼命；不怕万人阻挡，只怕自己投降。1996年，李代军作出了人生当中一个重大决定，辞去油建处的电工工作，开始独自创业，从做大排档开始。

这番考虑，并非一时心血来潮。

一则，采油工人来自五湖四海，大多性情豪爽，出手大方，该吃吃该喝喝，一点都不含糊。做大排档生意，不愁没有客源。二则，妻子何凤仙烧得一手好菜，左邻右舍请客办酒席，她经常被邀请去帮厨。做大排档生意，不愁没有好味道。

当年初夏，带着近6000元积蓄，夫妻俩在五七大道钻井公司附近租了一间不到20平方米的小门面，摆了3张小桌子做起大排档。

当然，在这对夫妻档中，妻子才是主角，李代军只是打杂跑腿的。虽然贵为“金牌店小二”，但为了故意讨好老婆，李代军模仿古装剧戏称自己为“小李子”。一来二去，“小李子”这个称呼也不胫而走。

只是那个时候，“小李子”永远不会想到，“小李子”有一天会红透半边天！

三

水，是生命之源。

潜江最不缺的就是水。

汉水穿境而行，东荆河源流而出，百里长渠穿城而过，城南河绕城而去，田关河、西荆河等河流纵横交错，借粮湖、返湾湖、冯家湖、白鹭湖、张家湖、苏湖等湖泊星罗棋布。

好水好养虾。

只是因为多看了你一眼，再也没能忘掉你的容颜。来到潜江这块风水宝地，小龙虾再也不肯走了，开启了它们无忧无虑的自在生活。

“过去是乌龟甲鱼满地爬，可我们只吃青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼这四大家鱼，至于小龙虾根本没哪个搭理它。”李代军介绍说。

事实的确如此，小龙虾之所以不受待见，除了它身上背负的一些“恶名”之外，还有个很现实的问题。别看小龙虾个头挺大，但并非像“二师兄”那样浑身都是宝，特别是尾巴上的那团肉太少。如果要想炒上一盘下酒，不知道要去掀多少虾尾巴，而小龙虾是特立独行的家伙，不会成群结队聚集在一起任人捕捉。

所以，从1988年到1996年，很少有人打小龙虾的主意，即便偶有饥不择食者，也会被人戳脊梁

骨，贴上一好吃懒做的标签。

可小龙虾不管不顾，自个儿繁殖起来，连秧田里水草边都常见它们的身影。小龙虾多了，也难免被人盯上，一些养鸭子的养殖户专门打出广告，表示大量收购小龙虾。小龙虾好歹是水里生水里长，营养价值应该不会差，剁碎了喂鸭子刚刚好。

为民除害的不止是鸭子，还有胆大包天的吃货。

有的人上管天下管地中间管空气，可就是无法管住自己那张嘴。小龙虾再怎么脏兮兮的，想来去壳后的尾巴应该是干净的，也不知是什么时候，有的资深吃货不管不顾，开始从鸭子嘴巴里抢食。买来廉价的小龙虾，取出尾巴上那一小坨虾肉，大火煮熟后蘸着陈醋吃，也别有一番滋味。

尽管如此，小龙虾还是登不上大雅之堂，至少大大小小的餐馆都看不见它们的影子，哪怕当时的小龙虾每斤售价仅仅0.2元。

与小龙虾低廉的价格一样，李代军日子过得也憋屈。以前当电工，是家里的顶梁柱，屁股后面挂的是钳子起子试电笔，现在做点小生意，整天围着老婆转，手里拿的是大碗小碗破锅铲。没有对比就没有伤害，再温顺的小马驹也有尥蹶子的时候。有一天，受不了妻子的数落，李代军摔碗而去，一个人气鼓鼓地回到了红桥老家。

找岳父诉苦，拉下面子；找朋友玩玩牌，又担心手气。反正闲着也是闲着，李代军便童心未泯地和小朋友们钓虾子玩。小龙虾钓多了，扔掉可惜，便打包带回大排档，让妻子何凤仙尝试着做个菜。在李代军看来，卖龙虾菜应该会赚钱，是一个不错的商机。可好说歹说，妻子根本不买账，认为龙虾根本上不了台面，怎么也不同意，直接回怼道：“你要做虾子你就自己做，我们各干各的，你做你的虾子，我做我的炒，看谁最后做过谁啊。”

吃了闭门羹的李代军并没退却，而是暗暗和妻子较上了劲，不会做菜的他天天在厨房里偷师学艺，特别是学习妻子的招牌菜“油焖仔鸡”。一个月后，李代军靠着现学现卖的手艺，跟妻子最后过招。

他推出的新菜，是剥了虾壳的麻辣虾仁。

虾仁，称呼太正规，大众叫法是虾球。把小龙虾尾巴上的壳剥掉，剩下的那坨肉自然卷缩起来，将它们盛放在一起，活像一个个翻滚的小球，看着就让人有食欲。

此前虽有有人白灼之后蘸着陈醋吃，看上去很优雅，但与大排档的风格不搭。只有抓住食客的胃，才能赚到食客的钱，李代军深谙此理。别看他的大排档开在钻井公司附近，但周围有不少生活小区，里面的居民都来自祖国大江南北，号称“不怕辣”“辣不怕”“怕不辣”的主儿应有尽有。何况，湖北人口味本来就偏重，最不喜欢汤寡水看不见一点油荤的。

口味对上了，还要有点文化味儿。

《虾球传》是一部当时家喻户晓的电视连续剧，虽然只有寥寥8集，但把李代军那代人感动得稀里哗啦的，仿佛自己就是那个忠诚、善良、侠义、勇敢的流浪儿童虾球。不管干什么营生，成方圆演唱的主题曲《游子吟》都会回荡在耳边：“啊，流浪流浪，流浪流浪，游子的心中啊，盼望春天。”

看虾球，唱虾球，吃虾球。

不知是基于什么原因，反正李代军第一次卖虾球，就卖出了十多盘。没过多久，妻子彻底认输了，麻辣虾仁很快取代了油焖仔鸡，成为店里点击率最高的菜品。在李代军的夫妻档里，妻子卖油焖仔鸡，丈夫炒麻辣虾仁，两口子把一个大排档经营得红红火火。打惯了下手“的小李子”，在老婆面前也就此扬眉吐气了。

可嘴馋了没多久，李代军又傻眼了。他家的麻辣虾仁很快没了特色，因为同行们早已无师自通地复制了过去。当家家都在兜售麻辣虾仁，这生意怎么会好做！

不好做也得做，李代军又动起了小心思。

机遇永远垂青有准备的头脑。

麻辣虾仁的昙花一现，虽然令李代军有些沮丧，但他似乎看到了前头的曙光。

四

“宁愿用这一生等你发现，我一直在你身旁从未走远。”在烹制麻辣虾仁的过程中，李代军就发现食材浪费严重，那么大一一只虾子，可食用的只有小小的尾巴，孔武有力的虾钳，堪比蟹黄的虾黄，都白白地浪费掉了，着实有一些可惜。而且，虾仁味道即便再好，都显得有些小家子气，吃起来总感觉缺点仪式感。

能不能烧整只小龙虾？李代军突发奇想。

有一天趁妻子不注意，他将两只洗净的小龙虾，偷偷放进了正在烹制的油焖仔鸡里。当妻子发现时，为时已晚，最后两人只好相视一笑，分别夹起这两个不速之客，细细地品尝起来。

一尝不打紧，味蕾像触电一般，二人瞬间被俘获了。

用烧油焖仔鸡的方法烧小龙虾！不争不吵，不骄不躁，夫妻二人很快达成了共识。

只要一有空闲，两位头顶农民头衔的路边摊从业者，就像尖端的科研工作者一样，钻进了厨房这个神

秘的实验室。

1996年的夏天，经过几十次的不断摸索，夫妻二人的得意作品，第一盆鲜香麻辣、红艳诱人的“油焖大虾”终于面世了！

“虾仁比仔鸡嫩，油焖之后容易老，要想油焖，只能连壳一起下锅。但是虾壳太厚，不容易入味，下锅之前一定要在头、背、尾部剪4刀，这样不仅让虾子更入味，而且方便剥开吃。”李代军不避不掩地传授着自己的心得。

小龙虾要美味，剪虾也有诀窍。后来，通过不断实践，又总结出了剪虾头、挑胃囊、剪小爪、挑虾线、剪虾背等用时30秒的“七刀剪虾法”。

这是看得见的表面文章，看不见的功夫还在后面。小龙虾和仔鸡的食材属性完全不同，要想做出一锅完美的小龙虾，选材、火候、配料，都需要精雕细琢。香料的选择和配比，是李代军夫妇研究的重中之重。为了在去除小龙虾土腥味的同时，又保留它原本的鲜香，经过反复尝试，最终白芷、白蔻、丁香等十几种香料成为了这盆龙虾盛宴中的宠儿。

在著名导演陈晓卿的纪录片《风味人间》中，形象地展现了油焖大虾的飒爽英姿：“十几种香料在热油中爆出香味，一勺红油最为重要，混合香料爆炒，让人齿间留香，用啤酒烹烧，滋味渗透，油而不腻，辣而不燥，虾肉入味，又充满弹性，满手甜辣的浓香，是最享受的时刻。”

醉香麻辣的嗅觉，红艳诱人的视觉，层次丰富的味觉，一盆油焖大虾的横空出世，令食过之客回味无穷、欲罢不能。当时，大排档的菜品价格几乎都在10元以内，李代军试着以12元一盆虾的高价卖出，仍旧是供不应求，想吃的顾客必须提前预订。同时，排档的规模也越做越大，从最初的3张桌子，发展到后来的近100张。

为了更好实现规模化经营，2003年5月，李代军正式入驻建俱乐部附近的五七夜市，取店名“小李子油焖大虾”。不搞宣传，不打广告，仅仅凭借口口相传，“到五七吃油焖大虾”成了一句时髦的口号。

随着小李子油焖大虾的走红，许多人争相效仿，放眼望去，整条五七大道开满了小龙虾店，并且迅速向周边地区扩展。仿佛在一夜之间，湖北的各个县市都冒出了龙虾店，而且无一例外地打起了五七油焖大虾、广华油焖大虾、潜江油焖大虾、潜江五七油焖大虾等招牌，“不吃辜负胃，狂撸一盆不嫌累。”不经意间，油焖大虾就完成了从新菜到名菜的华丽转身，正式登上了历史的舞台。

李代军回忆说，最火爆的时候是2006年，中央电视台《致富经》栏目专门给他做了个专访，以《夫妻店里的龙虾事》为题报道了油焖大虾的来源和经过，每天都是电话不断，想要来学艺的、加盟的数都数不过来，全国各地坐火车、开汽车来吃油焖大虾的，那也是一大把一大把的。

突破了一切地域歧视，击穿了所有口味壁垒，就这样，李代军成为第一个把油焖大虾带到这个世界的男人！

“我的贡献只是将虾子从田间搬到了餐桌上。”

尽管李代军无比低调，在接受《人民日报》、中央电视台等各类媒体采访时，反复叮嘱不要对他个人无限拔高。但在无数人眼中，没有李代军，就没有油焖大虾，就没有潜江龙虾，就没有“世界龙虾看中国、中国龙虾看湖北、湖北龙虾看潜江”的红色传奇。

“30年来，一直有人劝我开连锁店，抓风口，赚快钱，但弘扬潜江龙虾烹饪文化、传承油焖大虾烹饪技艺才是我最大的使命。”李代军坦言。

2009年，李代军被首届中国湖北潜江龙虾节组委会授予“油焖大虾烹制第一人”称号；2010年，“小李子”被评为潜江市知名商标；2011年，潜江油焖大虾被中国烹饪协会授予“中国名菜”称号；2011年，《潜江市志》专门将李代军编入其中；2019年，潜江油焖大虾被湖北省商务厅评为“十大楚菜名菜”；2022年，李代军被潜江市委、市政府授予“兴潜发展先进个人”荣誉称号；2024年7月，“小李子油焖大虾烹饪技艺”入选潜江市第七批非物质文化遗产项目名称录；2025年5月，李代军荣膺“潜江市劳动模范”称号。

精彩还在继续，传奇仍在书写，水乡大地的儿女永远值得期待！

（作者单位：市融媒体中心）