

速冲！这家龙虾才叫一口入魂

活虾现做、6种口味，还有免费剥虾服务

文/本报记者 婉君 图/本报记者 车佳

最近刷遍抖音、小红书，最火的话题莫过于“养龙虾”——但这可不是真的在鱼缸里养小龙虾，而是全网都在玩的AI软件“Open Claw”！因为这款AI智能体的图标是红色小龙虾，大家便戏称调教、使用它为“养龙虾”，有人沉浸式地记录“养龙虾”的过程，有人分享它的实用功能，连“养熟”后让它帮忙干活的快乐都提前期待上了。

其实不用费心“养”这只AI龙虾，不用琢磨怎么调教，在徐州户部山，有一家开了十几年的老馆子“黑灯虾火”，早就把最新鲜、最入味的真实龙虾端上了桌，凭实力承包徐州人的春日舌尖狂欢，比“养”AI龙虾更过瘾、更省心，还能收获舌尖上的满足！

6种口味，性价比拉满

在徐州，提到龙虾老店，没人能绕开“黑灯虾火”。扎根户部山十几年，没有过度的营销，全靠老客口口相传，凭的就是实打实的品质和地道的徐州风味。每到龙虾季，店里座无虚席，不管是本地老饕还是外地游客，都奔着这口鲜活滋味而来。

不同于费心调教AI软件Open Claw的“养龙虾”，“黑灯虾火”的龙虾，从源头就把好关——选用鲜活现捞的小龙虾，每一只都生猛有力，个头饱满，外壳干净鲜亮，剪开虾头就能看到满满的虾黄，拒绝冷冻虾、空壳虾，只为让每一口都吃到最纯粹的鲜。而且龙虾富含蛋白质，脂肪含量极低，不管是老年人、孕妇，还是喜欢美食又怕胖的朋友，都能放心大胆吃。

“养”AI龙虾（Open Claw）有技巧，做好真实龙虾更有讲究，但“黑灯虾火”却把龙虾的风味玩出了花样，不管你是重口党还是清淡派，都能找到心头好，每一种口味都藏着老徐州的烟火气。

店里足足有6种口味可选，干煸、蒜蓉、十三香、香辣、清蒸、锅巴肉松，每种都各有特色，适配不同人的喜好。

清爽解腻的蒜蓉味，金黄的蒜蓉均匀铺满虾身，蒜香浓郁不呛口，与龙虾的鲜完美融合，连裹着蒜蓉的汤汁都能拌两碗面条。

经典十三香是老徐州龙虾的灵魂，秘制香料慢火熬煮，鲜、香、麻、辣层层递进，每一口都越嚼越有滋味，裹满酱汁的虾肉Q弹入味。

香辣味直击味蕾，大火爆炒后的干辣椒香气扑鼻，辣度适中不燥喉，虾肉吸饱汤汁，鲜辣过瘾，是重

口党的首选。

干煸口味独具特色，龙虾炸至外皮微焦，再搭配干辣椒、花椒、洋葱翻炒，外酥里嫩，越嚼越香，追剧、下酒都绝配。

清蒸口味最能凸显龙虾的本鲜，不添加多余调料，只靠清蒸锁住鲜活，剥开虾壳，雪白的虾肉蘸上少许生抽，鲜得直掉眉毛，适合偏爱原味的朋友。

还有创意十足的锅巴肉松味，酥脆的锅巴碎+绵密的肉松，牢牢裹在龙虾上，咸香可口，外脆里嫩，解锁龙虾新吃法，大人小孩都爱吃。每一种口味都坚持现点现做，最大程度锁住龙虾的鲜活，让每一口都像刚捞上来的一样鲜嫩。

调教AI软件Open Claw“养龙虾”，费心费力也只能收获虚拟的快乐，而在“黑灯虾火”，花小钱就能实现真实的龙虾自由，性价比直接拉满，不管是一人食、双人餐，还是朋友聚餐，都能吃得尽兴。

在这口味任选，可堂食可打包，不管是带回家当追剧小零食，还是下班顺路带一份解解馋，都再合适不过，简直太舒适了。

朋友还推荐搭配地道徐州家常菜——辣椒炒肉、大席小炒、香菜馓子，最后还送一份水果，三四个人吃完全够，花得少还吃得好，妥妥的徐州人聚餐标配。



来这吃虾，主打一个舒坦

“黑灯虾火”的魅力，不仅在于龙虾的美味，更在于它满满的烟火气。店里装修有特色，大厅宽敞明亮，还有包间可选，不管是情侣约会、朋友小聚，还是家庭聚餐，都能找到合适的位置。

更贴心的是，店里还提供免费剥虾服务，再也不用为剥虾弄脏手而烦恼，只管专心享受美味。饭后还能免费点歌、K歌，和朋友一边吃龙虾、一边唱歌，氛围感直接拉满，解锁徐州人聚餐的新方式。马年吃虾，寓意着红红火火、一路向前，来这里和家人朋友围坐一桌，吃着龙虾、聊着天，就是最治愈的人间烟火。

与其费心调教AI软件Open Claw“养龙虾”，不如直接奔赴“黑灯虾火”，一口解锁鲜活美味。十几年的老店沉淀，每一只龙虾都藏着用心，每一口滋味都藏着徐州人的偏爱，鲜活的品质、地道的口味、超高的性价比，承包你整个春日的快乐。

不用等待，不用动手，来“黑灯虾火”，让每一口龙虾都治愈你的疲惫，让烟火气填满你的日常。

TIPS

店铺地址：徐州户部山“黑灯虾火”
营业时间：11:00-14:00, 17:00-22:00
(以门店实际为准)



寻味徐州
XUN WEI ZHOU XU