

文/本报记者 文司修
图/本报记者 刘天禹

在徐州醒狮小区，一份人均50元+的花枝冒菜天天排队。这样一个小门面，几张桌子，人们不禁问：这么贵都是谁在吃？

答案或许就藏在这老居民区的烟火气里——食客们愿意为这份从市井中沉淀出的扎实本味买单。

看着红艳艳，入口却是香醇主导，这成了它给食客上的第一课。这盆汤底的秘密，就藏在老板达文当学徒时记下的笔记里。

三省辣椒+30余种香辛料，汤底是灵魂，温和又上头

如今店里的底料，全由他手工熬制，融合了云南、四川、贵州三个核心产地的辣椒，香、辣、醇各有担当。此外还搭配着30余种香辛料，正因为深谙底料的层次，这辣味才被调和得如此“讲道理”——是香大于燥的温和派，脾气收敛，更适合本地口味的香辣。最重要的是，因为是用纯天然食材熬制出的红油汤，只会嘴巴辣得舒服，不会辣得胃痛。

不少熟客的反馈很一致：“中辣微麻刚刚好，吃着舒服。”怕麻可点“微微麻”，大部分人选“微辣”就已足够友好。汤底小份便包含了土豆片、莴笋条、豆皮等，足够两人分享。

最妙的点睛之笔是临上桌前撒上的那一层酥黄豆和白芝麻，瞬间增添了香气与脆生生的口感层次。



人均50元+的 冒菜刺客 凭实力 天天爆满

店铺收拾得干净，食材看得出新鲜，果然贵得有底气。

让这盆冒菜脱颖而出的，是几样舍得下功夫的“硬货”。招牌是老板达文自己烤的鸭子，鸭皮烤得金黄油亮，是脆香而不焦糊的口感。大块的鸭肉浸透卤水的醇香，再在红油中滚一遭，吸饱汤汁，咬下时丰腴的鸭油与卤香交融，特别过瘾。

此外，贡菜的爽脆、鲜切牛肉的新鲜、霸王蟹柳的软嫩，也提供了可靠的口感与风味支点。

另一“犯规”单品是现炸的鸡蛋，炸得蓬松酥脆，形如圆盖。它的使命就是充分吸收汤汁，化作一枚滋味炸弹，咬开时香辣的汁水在口中漫开，满足感极强。

它不像急于被记住的网红店。因为老板的底气，来自一段“交过学费”的过往——他曾拜入一位成都传承了三代的冒菜师傅门下，做了近两年的学徒。没有工钱，切了半年的菜，师傅才真正开始传授配方的奥义。

这段经历，让这家小店从起步就带着对传统味道的敬畏。如今在绿地世纪城开了新店，不变的仍是那份踏实感。

硬货撑场面
现烤烤鸭+吸汁炸蛋，每口都是惊喜

底气藏过往
拜师成都师傅，两年学徒熬出真味道

店名
花枝冒菜
(醒狮小区店/绿地世纪城店)
地址
富国街醒狮小区内幼儿园西侧、
绿地世纪城一期北门西侧
营业时间
11:00-22:30

