

文/本报记者 张芊

图/本报记者 倪铭 袁智蕴

在徐州鼓楼区煤港路上,有一家不起眼却人气十足的小店——兰梅地锅居。这家开业于2003年的老店,凭借地道的徐州风味和一道独特的招牌菜“兰梅小炒”,在食客中口口相传,成为北区美食地图上的一个亮眼坐标。

近日,记者走进这家烟火气十足的餐馆,听老板陈海艳讲述了“兰梅小炒”这道创意菜背后的温情故事。



以妻之名,炒一味深情

这家店二十余载坚守初心,一道“爱情小炒”爆火出圈

小炒盛满爱意

“兰梅小炒这个名字,其实来源于我妻子的名字。”陈老板一边招呼着络绎不绝的客人,一边介绍道。他的妻子名叫兰梅,这家店就是以她的名字命名的。

谈起这道菜的创作灵感,陈老板的眼神变得柔和起来:“以前我妻子过生日,我都是给她买礼物,买了那么多年感觉也没有什么新意,所以就想着做道菜送给她,一道专属于她的菜。”据陈老板回忆,这道菜的灵感来源于徐州干煸菜以及自己爱人的名字。

“咱们徐州干煸菜是特色,撒子和烙馍是徐州小吃的灵魂,开店这么多年我还发现徐州的年轻女性们特别爱吃鱿鱼,所以就结合了徐州干煸菜的做法,融合了这些元素,同时加入蓝莓,一是丰富菜品的口味,二是给我的爱人一个纪念和惊喜。”

经过3个多月的尝试和调整,陈老板最终确定了现在的配方:选用新鲜的牛肉和鱿鱼,采用徐州传统的干煸技法,但减少了油脂的使用。最特别的是,除了蓝莓,他还在菜品中加入了巴旦木。“巴旦木为整道菜增加了坚果香气,这和菜里放生碎是一个道理,只不过巴旦木比花生口感更丰富。”陈老板解释道。



坚守市井烟火

让陈老板没想到的是,这道“私人礼物”竟意外爆火。“起初我只是让身边朋友和老顾客帮忙尝尝,大家都被酸甜解腻、层次丰富的口感征服,纷纷要求上架这道菜。”谈起上架缘由,陈老板笑着解释道。“一开始只是少数人点,后来一传十,十传百,越来越多食客慕名而来,专门冲着‘兰梅小炒’打卡,还给这道菜起了个小名叫‘爱情小炒’。”更有意思的是,上架后不少情侣专程来吃,说要感受这份“藏在菜里的爱意”。而陈老板为了确保大家到店品尝的体验,每天坚持购买新鲜食材,以最真诚的态度服务着每位到店的顾客。

在兰梅地锅居,爱与坚守贯穿始终。陈老板始终坚持食材的新鲜与用料的保障,并牢记爱人的叮嘱,菜品始终量大味足,人均三四十元的高性价比,让小店成为邻里、朋友、情侣聚餐的首选。除了“兰梅小炒”和地锅鸡,蒜爆鱼、鱿鱼年糕等菜品也延续了“实在”风格,没有花哨摆盘,却凭着地道味道征服一代又一代食客。

“做餐饮就是做良心,就像对爱人一样,要真心实意。”二十多年来,夫妻俩相互扶持,打理店铺,默契十足。有老顾客感慨:“看着他们夫妻俩忙前忙后的样子,吃着这道藏着爱的小炒,感觉特别温暖。从上学时来吃,到现在带着孩子来,味道没变,这份温情也没变。”

岁月留得真香

一位常来的老顾客说:“我住在附近,经常来吃。最喜欢的就是‘兰梅小炒’,很有创意,味道也好。老板人很实在,菜给得足,价格也公道。”

“在社交平台上看到推荐,特意过来打卡。‘兰梅小炒’确实很有特色,在其他地方没吃过这样的搭配。虽然位置偏了点,但味道值得跑这一趟。”一位专程从市中心打车过来的年轻食客表示。

在餐饮行业竞争激烈的今天,兰梅地锅居能够经营二十多年并保持良好口碑,离不开陈老板的坚守与创新。

“做餐饮最重要的是用心。”陈老板说,“食材要新鲜,分量要足,味道要稳定。我们不做花哨的营销,就是老老实实把菜做好。”同时,他也不断尝

试创新。除了“兰梅小炒”,店里还有蓝莓面包盒、鱿鱼爱上虾等创意菜品,既保留了徐州菜的传统风味,又融入了新的元素。

又到了晚餐高峰,店里坐满了客人。厨房里锅铲翻飞,香气四溢;大厅里食客谈笑风生,热闹非凡。

二十余载风雨兼程,兰梅地锅居从无名小店成长为徐州“网红”爱情打卡点,老板也从青涩的异乡客变成了地道的“徐州女婿”。他说:“徐州接纳了我,兰梅陪伴了我,这道小炒既是给她的礼物,也是对这座城市的感恩。”如今,这道藏着夫妻深情的兰梅小炒,不仅成为小店的灵魂,更成为徐州餐饮界的一段佳话,让传统地锅菜在爱意与创新中焕发新生。



寻味徐州

