



记者探访藏于高校旁的串串小店。

文/本报记者 王昱然

图/本报记者 倪铭

江苏师大泉山校区外的巷弄深处，辣满街串串火锅凭着一锅热辣，拴住了无数学生与老食客的胃。

签尖挑起的滚烫江湖

铜锅一落桌，红油滚得咕嘟作响，花椒与辣椒在油面打着转翻腾，浓烈的麻辣香气顺着热气直扑脸面。

冰柜占了一整面墙，郡肝切得薄如纸片透着粉红，小腊肠油亮亮，有手指粗，鸭舌、黄喉、毛肚排队等着下锅。

第一把牛肉下锅。竹签子斜插进滚汤，红油立刻围上来往肉里钻。牛肉薄，烫二三十秒就泛白，拎起来的时候红油顺着签子往下淌，花椒粒还沾在肉上。入口辣味直接，不是慢慢往上爬的那种，上来就给你一拳。

但辣归辣，牛肉的鲜还在，嚼两下肉汁往外冒，泡椒的酸辣从里面翻上来，和锅底的麻辣叠在一起，层次像剥洋葱似地往外抽。一串只能算热身，三串才刚摸到门道。

郡肝是另一路功夫。切成蝴蝶片打了十字花刀，下锅遇热就卷成小花，蘸上蒜泥香油碟，入口咔嚓一声脆，嚼着嚼着麻辣从四面八方围过来，郡肝本身的筋膜感在齿间弹跳，配一口冰可乐，那股爽劲从头顶席卷到脚底板。

毛肚最考验火候。七上八下不是噱头，多一秒都老。夹一片探进滚汤，心里默数，看到边缘微微卷起立刻起筷。这时候的毛肚脆得正当时，嚼起来咯吱咯吱响，锅底的麻辣裹在每一道褶皱里，一口下去像是把整锅汤的精华都咬碎了。

虾仁串串煮到蜷成粉白的小弯，挂着红油的虾肉饱满透亮，咬下去脆弹多汁，鲜甜的虾汁混着麻辣在嘴里爆开，虾肉的清新和锅底的烈香在舌尖撞个正着，越嚼越上瘾。

藕片、土豆片最后收尾，专门挑那些能挂汤的品种，在红油里滚透了再捞，素菜硬是吃出了荤菜的满足感。

巷弄深处，邂逅串串江湖



串串浸满红亮汤汁，麻辣鲜香扑面而来。

红烧肥肠的温柔余韵

串串是主角，但红烧肥肠一上桌，依旧能抢占半桌风光。卤过再烧，酱色挂得匀，软糯不烂。

土豆炖到起沙，筷子一夹就散，牛肉酥烂入味。配着麻辣串串吃，刚好中和一下，算温柔的收场。

结账时老板从收银台后面站起来，问味道怎么样，我们说太辣了。他笑说：“不辣叫什么辣满街。”

走出店门夜风一吹，额头汗凉下来，舌尖还麻麻的，下次再来，要中辣。

地址：铜山区上海路84号（辣满街串串火锅）。



红油汤底是串串火锅的灵魂。



串串入沸锅，麻辣汤汁层层渗入食材。



多样食材满足食客舌尖味蕾。