

文/本报记者 吴云
图/本报记者 吴国乐

在徐州鼓楼区的煤港路上，有一家门店不算张扬的老店，名叫“兰梅地锅居”。每逢七夕前后，这里便成了整条街非常热闹的地方。进店的情侣或夫妻，总会收到一枝鲜红的玫瑰花，而桌上那道必点的“兰梅小炒”，则以玫瑰花瓣轻盈点缀，像一句不必言说的情话。

这家开了二十多年的徐州老店，不只有地锅的热气与鲜香，更藏着一个草根家庭从泥泞到坦途的全部底色——有创业时的一身债务，有退伍军人的刚毅与柔情，有夫妻间无言的相守，也有小城深处最朴素的浪漫。



特色菜兰梅小炒。

以妻为名，以菜寄情

煤港路老店藏着徐州最温柔的烟火浪漫



兰梅面包盒。

一道菜的诞生： 以她之名作一味专属

今年52岁的陈海艳，是这家店的老板，也是后厨的灵魂。祖籍山东济宁，18岁入伍来到徐州，退伍后便再未离开这座城。凭着在部队炊事班练就的手艺，他1995年进入徐州饭店打工，攒下一点本钱后，便在街头摆起大排档，以“十元四炒”的实惠价格，一勺一铲炒出了第一批老主顾。

2003年，他在二环北路与煤港路交叉口开了一家店，取名“四季地锅居”。尽管深谙淮扬菜系的精细，他却执意主打徐州地锅家常菜。“淮扬菜适合宴席，可老百姓日常吃饭，要的是锅气、是实在、是对胃口。”正是这份接地气的坚持，让小店在本地食客中扎下了根。

而命运的转折，始于2009年。那一年，他结识了善良本分的徐州姑娘兰梅。一个山东汉子的温柔，一个徐州女子的踏实，没有惊天动地的追求，只有彼此笃定的选择。彼时的陈海艳，身上还背着债务，两人便做了一个小账本，还完一笔，划掉一笔。那些被红笔一道道划去的数字，成了他们爱情最早的见证。

三年前，兰梅生日前夕，陈海艳看着妻子平日勤俭持家，舍不得为自己添置一件首饰，便萌生了一个念头：“不如独创一道菜，用她的名字命名，独一无二。”他反复调试，甄选牛肉、鱿鱼、嫩子、巴旦木，又大胆加入蓝莓提味——咸鲜酥脆中忽而进出一口清甜，像平淡日子里突然跳出的惊喜。这道菜端到兰梅面前时，她愣住了。后来，它被年轻食客们唤作“爱情小炒”，迅速出圈，成了老客的执念，也是外地游客慕名而来的理由。

从“四季”到“兰梅”：一个名字背后的誓言

2010年前后，因原址拆迁，饭店向北搬迁500余米。正当“四季地锅居”口碑渐响时，陈海艳申请商标时，却发现名字已被注册。他几乎没有犹豫，便决定用妻子的名字“兰梅”重新命名，并用她的头像注册了商标。

“兰梅”二字，从此挂上了门头。这不只是一个品牌的重生，更是一名丈夫对妻子最郑重的告白——你的名字，就是我的招牌。

光阴荏苒，夫妻俩养育了3个子女，小店也越做越稳。每逢七夕，陈海艳都会提前备好玫瑰花，亲自为每一对进店的恋人送上。有人问他，这么多年不累吗？他

笑着摇头：“浪漫不是一阵子的事，是要过日子的。我们就是把日子过成了菜的味道，有咸有甜，才是真。”

而那道“爱情小炒”，每一年都有微调——或增一分果香，或减一分辣度，像婚姻一样，在岁月里慢慢磨合出最妥帖的滋味。越来越多的年轻人专程赶来，不只是为了尝鲜，更是为了品一品“爱情小炒”里那份经得起岁月的深情。

清晨5点半，煤港路还在沉睡，兰梅地锅居的后厨已亮起灯。陈海艳去菜市场挑选当天的鲜肉活鱼，兰梅则赶赴水果和鲜花市场，带回有着露水的蓝莓与玫瑰。这样的日常，他们重复了二十多年。

一锅烟火：将二十余载深情入菜香

从大排档到门面房，从债台高筑到三个孩子的父母。这对夫妻没有讲过一句漂亮的情话，却把所有的深情都煮进了锅里，端到了桌上。那些曾经在账本上一笔笔划掉的债务，如今已化作门头上一笔一画写下的名字。

有老客说，兰梅地锅居的菜里有“家”的味道。或许，那是因为这家店的底味，本来就是爱与坚守。

在流量与网红时代，他们依然每天亲自买菜、亲自掌勺、亲自迎来送往。有人劝他们扩大规模，甚至开放加盟，陈海艳却始终没有点头。这份近乎固执的谨慎，恰恰是他们对“兰梅”二字最深的执念。

而这份执念，也换来了无数陌生人的真心。一位山东探店博主被菜品打动，临走时一次性打包40份菜带回送给粉丝；一位台湾小伙随妻子探亲后念念不忘，

再次到访时特意带来阿里山茶茶叶；一个外地小姑娘三次专程打卡，与兰梅亲如母女，临走时悄悄塞给她一枚平安符；还有一位在徐州投资建厂的南京老板，每次来徐都住在附近，日日到店就餐，还主动为厨房安装了净水滤芯。

兰梅常说：“开店这些年，最珍贵的不是赚了多少钱，而是那些认认真真对待我们的客人。他们记得我们，我们也就有了继续做下去的全部力气。”

煤港路的风，一年年吹过。那口地锅里的热气，却从未断过。一道“爱情小炒”，见证了一对平凡夫妻最不平静的相守；而“兰梅”这两个字，也早已不是一家饭店的名字，它成了一个承诺，一种温度，一段属于徐州街巷里最动人的烟火浪漫。



地锅鸡。



蒜爆鱼。