

藏在小巷里的劈柴鸡，味儿太正了！

文/ 本报记者 文司修

图/ 本报记者 小鱼干

没想到在徐州市中心，也能吃到这么正宗的劈柴鸡。柴火灶、大铁锅、现杀现炖，一口下去，魂穿老味道。

劈柴公鸡 灶火里的江湖气

这真真正正的劈柴鸡，也太“办肆”了！店就藏在人民广场附近的矿山路，走进大院，就闻到扑鼻的香味。在院子右侧，一眼就能看见大铁锅架在柴火灶上，后厨师傅手法利落，活蹦乱跳的小公鸡现抓现杀，处理干净后直接下锅。

灶膛里柴火噼啪，火舌热烈地舔着锅底，锅气轰地一下就上来了。鸡肉在浓油赤酱里翻滚，滋滋作响，那股粗犷又浓郁的香气，裹着烟火气直往人鼻子里钻，还没端上桌，口水就先咽了三轮。

上桌是满满一盆还冒尖，汤汁油亮浓郁。鸡肉炖得极透，用筷子轻轻一拨就骨肉分离，入口嫩滑，丝毫不柴。每一丝肉都吸饱了酱汁的咸鲜，带着柴火特有的、无法复制的焦香味。锅里还沉着鸡胗、鸡腰，全是实在货。

最好吃的姿势，永远是撕下一块“喝饼子”，蘸满汤汁，上半截是香脆，下半截是咸鲜软韧，就着一块脱骨的鸡肉一起送入口中——饼的焦脆、肉的嫩滑、汁的浓醇，三重暴击，根本停不下来。饼子吃完还能免费续，淳朴又实在。



寻味徐州



不止吃鸡 这些菜同样够味

这家做禽类是出了名的专精，除了劈柴鸡，还有劈柴麻鸭、鸳鸯鸭、老鹅等，都是同样的柴火灶、同款锅气，专治嘴巴刁钻。

当然，一家店能让人反复惦记，绝不会只有一道招牌菜。

比如那道香酥虾球，虾球个大饱满，炸得外酥里弹，裹着恰到好处的酸甜酱汁。最妙的是盘底垫着儿时记忆里的炸虾片。于是，入口是虾球的弹牙，紧接着是虾片“咔嚓”的酥脆，双重口感，虾味叠加，清爽又过瘾，通常是桌上第一道空盘的菜。

爱鱼的可以试试东坡鱼。鱼先过油，定型锁鲜，再烧制。端上来酱汁红亮，入口是香辣中带着一丝甜，隐约还有黄酒香。鱼皮微韧，鱼肉却异常嫩滑，外酥内嫩，风味十足。

几道小炒也见功夫。干煸架梅，豆角切成极细的丝，猛火快炒，色泽翠绿，口感是直截了当的脆爽。因为加了肉末同炒，油润咸香，是道极好的下饭菜。

冷盘里的自制香肠，肥瘦比例绝佳，入口有淡淡酒香，空口吃都不咸不腻，是那种扎实的咸香，捎带一点甜口。

老板秦姐是个爽快人。聊起来才知道，她还是位经营了20年汽修厂的老板。拿下这小院原本只打算做员工食堂，没想到因饭菜太香，从工友、客户到被香气吸引的街坊，口口相传，硬是“催”着她把食堂变成了对外营业的饭店。

5年下来，灶火越烧越旺，人情味也愈浓。店里还有个“江湖规矩”：花49元开张卡，200瓶啤酒随便喝，喝不完就存着，下次再来。

或许，最好的味道就是这样——它不只在锅灶之间，更在那份不拘小节的实在，和人与人之间热腾腾的牵连里。



TIPS:

店名：秦家大院

地址：泉山区矿山路11号

时间：9:00—14:00

16:00—自然闭店