

苏超版“楚汉争霸”先上菜

舌尖上的对决，香翻两千多年

寻味徐州

文/本报记者 芋圆
图/本报记者 孙博宇

苏超整活引爆全网，“楚汉争霸”或再现！全网都在蹲这场“世纪对决”，但徐州人早就淡定地笑了。论苏超版“楚汉争霸”的底气，从来不只在于脚上，也在餐桌上。毕竟两千多年前的汉家烟火，早就炖进了徐州的一菜一饭里。

今天，我们就顺着这场全网热议的“楚汉争霸”，扒一扒藏在徐州烟火里的汉代美食，看看这四道风味，如何撑起徐州跨越两千年的美食底气。

宴席定场硬菜 霸王别姬

菜名取自《史记·项羽本纪》中的典故，是徐州百姓为纪念西楚霸王项羽与虞姬所创制，因以鳖与鸡同炖取谐音得名。

相传楚汉相争末期虞姬曾以此汤宽慰项羽，地道的徐州“霸王别姬”选料考究，选用本地鲜活甲鱼与散养的老母鸡，仅以姜片、葱段去腥，慢火煨炖数小时，成品汤汁浓郁醇厚，鳖裙软糯、鸡肉鲜嫩，让品尝者能感受到楚汉风云里的英雄气与儿女情。

这道菜也因此成为徐州宴席上必不可少的定场硬菜，更是当地人待客的极高礼遇之一。



汉石炙烤传香 徐州烧烤

如果说“霸王别姬”是楚汉文化的味觉符号，那徐州人对羊肉的执念，是早在两千多年前的汉代就刻进石头里的饮食基因。

徐州是中国汉画像石的核心出土地，而在出土的众多汉代庖厨图里，每一幅都少不了宰羊的场面：宰羊、剔骨、切肉、穿串、炙烤，行云流水的操作与如今徐州街头烧烤摊的流程，几乎分毫不差。

考古专家也曾佐证，早在汉代，徐州就已经有了成熟的羊肉炙烤技艺。徐州烧烤根本不是什么新晋网红，而是传承两千多年的汉代饮食活化石。



楚宫雅韵点心 羊角蜜

聊起楚汉之争绕不开楚霸王。徐州汉代美食里，还藏着楚宫雅韵的点心——羊角蜜。

羊角蜜是徐州名点，白色，形状像羊角，里面是蜂蜜。因其形态似山羊之角，内含蜜糖而得名。

关于羊角蜜，还有一段与楚霸王相关的楚汉传说。相传项羽率军与刘邦大战于九里山前，彼时将士们人困马乏、饥渴难耐，山上一位牧童见状，用一只羊角盛满野蜂蜜，敬献给项羽及虞姬。二人饮后顿觉神清气爽，项羽大喜，当即把随身镶满金银珠宝的佩剑赠予牧童。后来，军师范增特意命御厨仿照羊角模样，用面粉制作成点心，内灌蜂蜜、麦芽糖，这道点心便成了楚王宫里的专属名点。

随着岁月流转，昔日楚宫的御用雅点，逐步演变成古城徐州家喻户晓的著名特产，成为刻着楚汉印记的甜蜜传承。

日常汉味烟火 徐州地锅鸡

如果说前面三道菜藏着汉代宴席的仪式感与历史感，那徐州地锅鸡就是把汉家饮食的烟火气，完完全全融进了徐州人的生活里。

很多人不知道，徐州人“一锅同煮、贴饼就菜”的吃法，早在汉代就有了雏形。徐州出土的汉代陶灶模型里，就有一锅多烹、边炖边吃的炊具痕迹，而地锅鸡，正是这份汉代饮食传统最鲜活的传承。

相传早年运河边的船家条件简陋，使用小铁锅炖鸡肉，锅边贴上一圈面饼，既当菜又当饭，久而久之，便成了徐州独有的地锅鸡。

如今的地锅鸡，早已成了徐州美食的代名词。地道的地锅鸡，必须用小铁锅现炒现炖，散养的小公鸡剁成块，加秘制酱料和高汤慢炖，等到鸡肉炖得软烂入味，锅边贴上一圈玉米饼或小麦饼，一半浸在鲜辣的菜汤里，吸满了肉香，一半烤得焦香酥脆。一口鲜嫩入味的鸡肉，一口吸满汤汁的贴饼，鲜、辣、香、脆在嘴里层层炸开，不管是朋友小聚，还是家庭便饭，这一锅地锅鸡，永远是徐州人餐桌上不会出错的选择。

赛场之上，是跨越两千年的意气对决，是楚风汉韵的双向奔赴；而餐桌之上才是徐州真正的主场。毕竟，能真正留住人心的，永远是这一口穿越千年依旧滚烫的人间烟火。这个春天，不如就来徐州吧。赴一场汉味之约，在餐桌之上，读懂这场最有烟火气的楚汉之争。

部分图片来源都市晨报往期

