

走，去尚鲜生贴饼子！

鸡香饼糯素鸡入味，拔丝地瓜甜润解腻

文/本报记者 赵丝雨
图/本报记者 孙博宇

彭城的烟火气，藏在街头巷尾的铁锅滋滋声里。地锅菜作为徐州人刻在骨子里的味觉记忆，从微山湖渔民的船上灶台，走到如今的市井食府，始终保留着最质朴的鲜香。在尚鲜生地锅食府，没有精致的摆盘，没有花哨的噱头，只用一口铁锅、一份真材实料，将徐州地锅的老味道，熬煮得淋漓尽致。

吃完咸香浓郁的地锅菜，再来一份拔丝地瓜，便是最完美的收尾，甜而不腻，治愈所有味蕾。尚鲜生的拔丝地瓜，选用软糯香甜的本地黄心地瓜，去皮切块，放入六成热的油锅中，中火炸至表面金黄、内里软糯，捞出沥干油分备用。另起一锅，加入白糖与少量清水，小火慢熬，待白糖融化，从大泡转小泡，颜色变成诱人的黄褐色，冒出淡淡的青烟时，迅速倒入炸好的地瓜块，关火快速翻炒，让每一块地瓜都均匀裹上糖浆，盛出装盘，搭配一碗凉开

水上桌，便是徐州人最爱的饭后甜点。夹起一块金黄的拔丝地瓜，长长的糖丝顺势拉起，晶莹剔透，缠绕在指尖，氛围感拉满。将地瓜放入凉水中涮一下，糖丝瞬间凝固，入口外脆里糯，甜而不齁，地瓜的本味香甜与糖浆的醇厚完美融合，没有多余的添加剂，只有最纯粹的甜香。咬一口，外皮酥脆，内里软糯，温热的地瓜在口中化开，甜意顺着舌尖蔓延至心底，驱散了地锅菜的咸香，留下满满的清爽与回甘，这便是老徐州人刻在记忆里的甜，简单却治愈。



老味当家：荤素双绝藏本真

刚踏入位于湖滨路口西300米的尚鲜生地锅食府店，一股浓郁的酱香便扑面而来，混杂着柴火焖煮的焦香，瞬间唤醒沉睡的味蕾。后厨的铁锅里，火苗舔舐着锅底，厨师手持锅铲快速翻炒，油星滋滋作响，那声音，是最动人的烟火序曲。

地锅鸡是尚鲜生的招牌担当，每一口都藏着徐州人的豪爽与偏爱。选用现宰现做的本地散养小公鸡，切块后沥干水分，热油下锅煸炒，待鸡皮微微发黄、鸡油析出，再加入葱姜蒜、八角、桂皮与多种辣椒，大火爆香，瞬间激发出食材的本味。紧接着，倒入啤酒与秘制酱料，汤汁没过鸡肉，中火慢焖30分钟，让鸡肉充分吸收汤汁的鲜香与酒香，再加入黄心土豆，让汤汁愈发浓稠醇香。

最点睛的莫过于锅边的喝饼。提前醒发好的面团，揪成大小均匀的面剂，在清水中浸泡片刻，待鸡肉焖至七成成熟时，师傅巧手一捏、一贴，一圈厚薄均匀的面饼便牢牢贴在锅沿，一半浸在浓稠的汤汁里，一半露在锅外。再焖上15分钟，揭开锅盖的瞬间，香气瞬间弥漫开来，沁人心脾。

鸡肉炖得软烂脱骨，却又不失紧实，咬一口，酱香、肉香、酒香在口中交织，微辣不燥，鲜而不腻，每一丝肌理都吸饱了汤汁的精华。锅边的喝饼更是绝妙，浸在汤里的部分软糯入味，吸足了鸡肉的鲜

香；露在外面的部分金黄焦脆，嚼起来带着淡淡的面香，饼借菜味，菜借饼香，一口鸡肉一口饼，便是徐州人最满足的味觉体验。常有老食客感慨：“这才是徐州地锅鸡该有的味道！每次来都要连吃两碗饭，分量足还实惠，两个人点一份锅都能吃撑。”也有外地游客留言分享：“慕名来吃徐州地锅，果然没失望，鸡肉不柴不腻，喝饼吸满汤汁，一口就爱上，这才是最地道的彭城风味。”这也是地锅菜传承百年的精髓所在——饭菜合一，质朴本真。

除了地道的地锅鸡，尚鲜生的地锅素鸡更是将素食的鲜香发挥到了极致，成为不少食客的必点之选。选用优质素鸡，切成厚薄均匀的片状，先入油锅煎炸至表面金黄变硬，捞出后立刻浸入凉水中，这一步便是素鸡软糯入味的秘诀，能让素鸡内部形成细密的小孔，更好地吸收汤汁。随后，将素鸡放入铁锅，加入八角、生抽、老抽与少许白糖，倒入适量清水，小火慢焖10分钟，待汤汁慢慢收浓，素鸡吸饱了秘制酱汁，便可以出锅了。

端上桌的地锅素鸡，色泽红亮，裹着浓稠的酱汁，颜值与口感双在线。夹起一块，软嫩得几乎筷子都夹不住，咬一口，外皮微韧，内里软糯多孔，酱汁的咸香与素鸡本身的豆香在口中化开，不油不腻，醇厚入味，既有豆制品的清香，又有地锅酱汁的浓郁。

不少食客特意为了这道素鸡而来，有素食爱好者分享：“本来是陪朋友来吃地锅鸡，没想到被这道地锅素鸡圈粉了，软嫩入味，没有荤腥的厚重，越吃越香，每次来都要单独加一份打包带走。”还有老徐州人说道：“这素鸡的味道，和小时候家里焖的一模一样，软乎乎吸满酱汁，配着喝饼吃，解腻又爽口，是刻在记忆里的家常味。”

甜润收尾：古法甜香解油腻

人间烟火气，最抚凡人心。尚鲜生地锅食府用最地道的食材、最传统的手艺，将徐州地锅的老味道传承下来，让每一位食客都能在这里，尝到属于徐州的烟火与温情。地锅鸡的豪迈鲜香，地锅素鸡的清爽醇厚，拔丝地瓜的甜蜜治愈，每一道菜，都是徐州人最熟悉的味道，每一口，都藏着彭城的烟火与暖意。

来尚鲜生地锅食府寻味，一口铁锅，几样家常菜，便足以感受彭城美食的魅力，在热气氤氲中，品味最质朴的人间烟火。