

在徐州 被这里的 狠狠拿捏

美味砂锅



文/本报记者 王昱然 周傲

图/本报记者 倪鸣 袁智蕴

袅袅热气升腾，醇厚香气漫开，在鼓楼区奔腾大道顺鑫家园北门的居民楼下，一家名为星火砂锅味道的小店，凭一锅锅现炖砂锅惊艳食客。没有精致奢华的装修，只有最动人的烟火气，每到饭点，店外便排起长队，往来食客只为奔赴这一口咕嘟作响、热乎暖心的地道美味。

寻味徐州



砂锅秘制鸡爪



杏鲍菇牛肉饭



铁板芝士焗红薯



砂锅蜂窝素鸡



砂锅牡丹虾仁

TOP 1 砂锅秘制鸡爪

经砂锅长时间慢煨的秘制鸡爪，充分吸纳了浓稠酱汁的精华，皮肉软糯入味，抿上一口便能轻松脱骨。绵密的胶质在舌尖缓缓化开，咸鲜基调中糅合着淡淡的清甜，醇厚酱香在唇齿间久久萦绕。浓郁的滋味甚至渗透到骨头缝隙之中，细细啃食过后，连指尖都沾染着鲜香，让人忍不住反复吮尝。这道风味十足的佳肴，是市井烟火里绝佳的佐酒小食，越品越有味道，叫人欲罢不能。

TOP 2 砂锅牡丹虾仁

刚端上桌的砂锅还冒着腾腾热气，晶莹饱满的虾仁错落铺展，宛若盛放的牡丹花瓣，锅底汤汁仍在余热下轻轻翻涌。入口的虾仁脆嫩弹牙，清甜本味在文火慢煨中被完美激发。而深谙吃法的老食客都知晓，这道菜的惊喜藏在锅底。吃完鲜嫩虾仁，锅底的粉丝吸饱了鲜美的虾汤与醇厚蒜香，口感滑润筋道，鲜香滋味直抵味蕾，风头甚至盖过主料，格外出彩。

TOP 3 砂锅蜂窝素鸡

得名“蜂窝”，是因为素鸡切开后，内里遍布细密孔洞，如同蜂巢一般，也成了天然的吸汁载体。厚切的素鸡搭配香菇、木耳一同入锅慢炖，上桌时汤汁依旧翻滚沸腾。经过文火悉心熬煮，素鸡质地软而不烂，用筷子夹起轻轻晃动，模样惹人喜爱。咬下的瞬间，饱满汤汁从孔洞中迸发而出，紧随其后的是豆制品独有的醇厚本香。这份美味不靠名贵食材堆砌，全凭慢火细炖，沉淀出最质朴的舌尖滋味。

TOP 4 杏鲍菇牛肉饭

这一碗杏鲍菇牛肉饭，是烟火日常里格外治愈的家常味道。炖得软嫩的牛肉块裹满浓郁酱汁，入口即化，鲜甜肉汁混合着柔和的黑椒香气，在口中层层迸发。肥厚的杏鲍菇吸尽肉汁精华，菌香与肉香交融碰撞，弹韧的口感回味悠长。浓稠酱汁均匀裹住每一粒米饭，咸鲜之余带着丝丝回甘。满满一勺入口，丰富的滋味在舌尖绽放，踏实的暖意从胃部缓缓散开，消解所有疲惫与烦闷。

TOP 5 缅味虾酱

这款缅味虾酱在菜单上并不起眼，却是老客私藏的心头好。选用小虾米搭配特色缅甸香料发酵制成，风味独特，咸鲜为主，裹挟着若有若无的微辣与清甜。直接食用风味浓烈，搭配刚出锅的热馒头却是绝佳组合。掰开松软的馒头，舀一勺虾酱夹入其中，麦香融合着浓郁虾鲜，一口下肚，暖意填满肠胃，身心都倍感满足。

TOP 6 铁板芝士焗红薯

压轴登场的铁板芝士焗红薯，上桌时铁板依旧滋滋作响，金黄的芝士拉起绵长丝缕。细腻绵密的红薯泥自带温润清甜，糅合着浓郁奶香，表层经过炙烤微微焦脆。温热的口感甜而不腻，香甜滋味在口中化开，满满的幸福感扑面而来，作为饭后甜品再合适不过，轻松治愈所有坏心情。

地址：星火砂锅味道（鼓楼区奔腾大道顺鑫家园北门）