

文/王昱然 图/倪铭 刘释蔓 袁智蕴

炭火升腾，铁板滋滋作响，这家由东北夫妇打理的“小黑哥烤肉铁板鸡架”小店，藏着原汁原味的北方风味。空运鲜切肉奶香浓郁，清爽蘸酱菜抚平油腻，爽朗热情的待客之道，每一口都能感受到独属于东北的温柔烟火。

铁板鸡架 一口回味小摊烟火

炭火烧红的时候，老板小黑哥从后厨端出一盘安格斯肋条，肉是从东北发过来的，切得方方正正，什么调料也没加，“好肉不用腌，烤熟蘸料就行。”说这话的时候，铁网上的油已经开始往下滴了。

小黑哥和老板娘都是从东北来的。一开始只有一个小摊，就卖沈阳鸡架。江苏师大的学生放学就来排队，铁板上滋滋冒烟的鸡架，撒糖、喷醋、撒孜然和芝麻，酸甜焦香一股脑往上蹿，站在风里啃完一个，手指头都要舔干净。

后来摊子变成店面，学生照样来，附近的人也慕名找过来，冲的就是这一口东北味。

空运鲜肉 一口解锁奶香爆汁

店里烤肉是主角。安格斯肋条上烤网不到半分钟就变色，翻个面，边缘微微焦，夹起来直接往嘴里送。不用蘸料，肉本身的油脂在牙齿间炸开，越嚼越甜，奶香从舌尖蔓延。

手切牛胸口肉是从东北运来的，切得薄透，白色油脂纹路像大理石，烤到卷边就夹，脆中带糯，嚼着嚼着满嘴牛油香。

拌前胸肉是事先用秘制调料加洋葱抓过的，烤的时候洋葱先焦，甜味渗进肉里，翻两下就熟，嫩得筷子一戳就散，汁水顺着纹理往下淌。

还有秘制肋条，酱色挂得匀，烤完边缘带一层薄脆的焦壳，咬开里面肉汁往外冒，比原味多了一层酱香。

五花肉要单独说。烤得焦一点，肥的部分变得半透明、边缘起泡时再夹下来。先往麻酱湿料里滚一圈，再往毛料干碟里蘸一下。

湿料裹住肉、干料挂在外面，最后包进苏子叶。清冽的草本味刚好把油腻化开，一口塞进去，麻酱的浓、干料的香、苏子叶的凉、五花肉的焦，四种味道同时在嘴里炸开，比单吃丰富了十倍。

进店点四盘肉送一盘，老板给我们端了一盘腌制五花肉——人越多越划算。

一炉鲜烤 满是东北热辣温情



鲜蔬佐餐 一口感受东北温情

吃到一半来份大丰收蘸酱菜清清口。心里美萝卜、黄瓜条、辣椒、小葱、生菜心堆了一盘子，配一碗鸡蛋酱。

酱是热乎的，鸡蛋碎还在往外冒气，萝卜蘸下去嘎嘣脆，酱香裹着清甜，像在东北老家的炕头上啃菜园子。

明太鱼撕成丝当零嘴嚼，咸鲜微甜，配一口冰镇东北冷面，酸甜汤底冰凉到嗓子眼，夏天喝一口直接从头顶爽到脚底板。

老板娘端着鸡架从后厨出来，围裙上沾着面粉，嗓门一亮整条街都听得见：“好吃不？不够再整！”那种热情不像是做生意，更像是家里来了远客，恨不得把冰箱搬空。

走出店门夜风一吹，炭火味还挂在衣服上。下次再来，叫上人，凑四盘肉。

地址：徐州市铜山区上海路172号

本版插图依托AI技术绘制

寻味徐州
XUN WEI ZHOU XU

