

炭火正旺 醉蟹正鲜



▲花雕醉蟹冰镇上桌，膏黄饱满酒香浓。

▼蒜蓉铺满扇贝与大带子，炭火炙烤鲜香四溢。



▼双头蛏子王清水快煮，原汁原味。



▼熟醉罗氏虾肉质紧实。



文/本报记者 王昱然
图/本报记者 倪铭 刘释蔓

徐州夏天的夜晚，总在第一缕烧烤烟气里苏醒。富国街上，“遇西祠头牌”的炭火烧得发白，滚滚热浪迎面扑来。

店不小，敞亮开阔。炭火的干烈与海鲜的咸鲜搅在一起，推门进来的人不用看菜单，光是闻一闻，就知道今晚的节奏该有多酣畅。

羊肉串还在滋滋冒油。用的是本地羊，肥瘦相间——瘦肉锁住汁水，肥边烤出一层焦壳。咬下去不是腻口的油，而是化开的脂香，在舌尖慢慢散开。

凤梨牛肉串是这轮烧烤里的最大惊喜。凤梨烤过之后酸意收敛，甜度被炭火放大，裹在牛肉粒外头，像一层果味焦糖壳，甜咸交叠，层次分明。

海捕大虾，剥开壳时虾肉弹起的那股韧劲，冷冻货永远模仿不来。

双头蛏子王只靠清水快煮，多一秒都怕老得发柴。壳刚绽开就立刻捞起，每一只都兜着满壳清鲜的原汁，往醋碟里轻轻一

蘸，嫩得能在嘴里爆出鲜来。

扇贝和大带子铺满金蒜，烤到蒜油沸腾。扇贝肉嫩如海味豆腐，大带子厚实弹牙，一口一个扎实。

花雕醉蟹是冰着上桌的。蟹黄被花雕浸成深琥珀色，喂一口，先是酒甜，再是蟹黄的绵密，最后留一丝微醺余韵，绕在舌尖。

熟醉罗氏虾，虾膏饱满到切开就会缓缓流出。在一桌子炭火的热闹里，这两道冰醉是来“冷静”一下的，可每回落座，总有人第一个点它们。

最后，千万别漏了这个龙虾煎饺。一整只小龙虾包进饺子皮里，底部煎到金黄焦脆。咬下去的次序分明：先听见脆壳“咔嚓”一声，再是虾肉弹出来，最后滚烫的汤汁涌满口腔。

富国街，“遇西祠头牌”，海鲜和炭火一起唱歌的地方。

WEI ZHOU
XUN 一味徐州 XU



▲龙虾煎饺外皮焦脆，咬开爆汁，虾馅鲜美。