

彭祖故里 徐海风味

徐州饮食文化历史久远,从4000多年前彭祖创造的“天下第一羹”,到因垓下兵败、乌江自刎的项羽而为中国美食文化中留下“霸王别姬”这道名菜,再到高祖刘邦创造的“沛公狗肉”,再到苏东坡任职徐州时所创的“东坡四珍”,几千年的文化都浓缩在小小的盘碟当中,实在是今人的口福。

徐州菜属于江苏菜系的徐海风味,跟大部分清淡、喜甜的江苏菜风格迥异。实际上这是地理因素造成的,徐州位于中国南北方的过渡地带,与鲁、豫、皖三省交界,菜系也受南北地区不同省份、不同风味的影响。历史上,徐州菜属于鲁菜风味,后来随着时间变迁、南北菜系的融合,现在的徐州菜介于南北风味之间,自成风格,形成了鲜咸醇厚、味道适中、清而不淡、浓而不腻、五味兼备的独特风味。

徐州人的性格和徐州的地理位置有关,徐州人的饮食又与徐州人的性格有关。徐州正好处在南北分界线上,徐州人有北方人的彪悍和豪放,也有南方人的腼腆和柔细。因此,徐州人喜欢吃咸,更喜欢吃辣。徐州人如果外出旅行,最不能适应的就是“没有盐”的菜肴。

早上七八点钟的时候,钻进徐州任何一个小巷,会看到各种各样的小吃。在路边摆几张桌子,一个小铺,一小撮人在尽情的享用早餐。没有人会说他们占道经营,也没有人回头看一眼表示奇怪,因为这早就融入了徐州的地方性饮食文化中了。徐州人不愿在屋里吃饭,因为这样不够豪爽。现在大酒店鳞次栉比,这些路边小吃却依然生意兴隆。在徐州,熟人、哥们儿之间宴请,一般不愿去大饭店,因为那样他们就不能放开喝酒,放开吃肉了。他们不喜欢规矩的束缚,礼仪的拘谨。

当一天即将逝去,当夕阳的最后一缕余辉消失在星空中,徐州最热闹的地方就数烧烤店了。徐州的烧烤店可以覆盖全城,这是毫无疑问的事实。尤其到了夏天,你会看到徐州男人在火炉旁光着“膀子”,喝着扎啤,吃着徐州独具特色的烤肉。徐州女人也不会拘谨于窈窕淑女姿态,操着一口纯正的徐州话,放开声音地聊天。没人会在意高声的谈畅,也没人会留意什么行为举止。倒是如果某个角落比较安静,那才会被人们投去异样的目光。

徐州的小吃颇有名气,如地锅、烙馍、壮馍、臭盐豆、辣汤、油茶等,都是老百姓的日常食品,简单朴素,却又有着名菜名肴所没有的独特风味,朴素的民间小吃就如同质朴的老百姓一样,总会让我们的心温暖而感动。

最后,还想再说说徐州人饮酒。徐州人给外人印象是能吃辣、能喝酒,但似乎连徐州人也没有一个清晰的概念:我到底能喝多少?徐州下属6个县,其中,毫无疑问,沛县人是最能喝的,因为他们的祖先是刘邦和樊哙,同时,也粘带着些许项羽的气质。



◆美食溯源

電汁狗肉

说到沛县的狗肉,绝对是远近闻名,而且,还有一段尘封的往事。当年“无赖”刘邦每天都到樊哙那儿吃狗肉。樊哙久而无法忍受,便把店铺搬到了河对岸,而且买通船夫,使刘邦无法过河吃肉。这时,来了一只大龟,人称鼃,把刘邦驮到了对岸。樊哙一气之下,把那只乌龟给宰了,然后又放到煮狗肉的大锅中,煮出来的香气飘散十几里,从此,沛县電汁狗肉闻名天下。

雉羹

相传是4000多年前彭祖所创,传说彭祖善于烹调,是我国第一位名厨,他把自己创制的雉羹献给尧帝,甚至治好了尧帝的重

病,受尧帝封赏,到徐州一带建国称王,因而徐州又称作“彭城”。

霸王别姬

又名龙凤烩,关于这道菜的传说有两种,一种说法是项羽建立西楚,举行大典时,由虞姬亲自创制“龙凤宴”,而以鳖、雉为原料的龙凤烩则是“龙凤宴”中的压轴大菜。另一种说法是项羽垓下兵败,准备突围,虞姬为免项王后顾之忧,自刎而死。后来徐州的人们根据这个传说,以鳖(王八)、鸡为材料,创制一菜,并根据谐音取名为“霸王别姬”,霸王别姬的典故与菜相结合,意味深长。

这道菜以鳖和鸡为原料,肉质细嫩酥软,汤汁鲜美醇厚,造型奇特,营养丰富。

◆美食DIY

地锅

地锅的做法是铁锅底焖上浓汁淋漓的菜头,锅边上再贴上香香的锅贴。不同的地锅就是菜底不一样。比如仔鸡地锅,味道果真香浓到几乎成仙的地步。红色的小辣椒干和剁成小块的仔鸡翻炒,待仔鸡入味后,焖煮出浓浓的汁来,烫烫的铁锅壁贴着长条的锅贴(有粗粮和细粮两种),等吃完仔鸡,就把锅贴推下锅,沾上香辣的浓汁再享用。

臭盐豆

又称盐豆子,是徐州家制风味的名品,臭中有香,回味无穷是它的风味特色。臭盐豆采用当年收获的黄豆为主要原料,经清洗浸泡、煮制成熟、发酵培菌、加料拌味、晾晒至干、密封储存等工序制成,整个过程约需10天的时间。由于制作工艺精细,其成品色泽黑红,质地脆嫩,味道咸鲜香辣,是佐餐下酒的开胃的小菜。

