

入选大众点评“必吃榜”，代表徐州出席江浙专场颁奖盛典

文/本报记者 赵丝雨 实习生 王小渔
图/本报记者 孙博宇

“师傅，多放点羊油！”“管！”中午11点半，踏入青年路羊肉馆，浓烈的羊汤香便扑面而来。店里电风扇嗡嗡作响，却抵不住满座食客带来的热烈气息。前台接单、打菜窗口一刻不停，热浪与烟火气在狭窄空间里翻腾缭绕，组成一幅真实而滚烫的城市切面。

青年路羊肉馆的故事，要从上世纪80年代初讲起。1984年，徐州青年路街头，一间不起眼的小吃部悄然开张，初代创始人邵存兰以一锅浓羊汤和一碗爽滑筋道的羊肉拉面，熬出了老徐州的风味，唤醒了一座城的味蕾，唤来了街坊邻里和远道而来的旅人。

时光流转，如今这家店已走过40年。接棒的二代传人翟昌莉、三代传人国佳，坚持“老不欺、少不骗，做一个诚信的人”的祖训，凭借良心选材和匠心手艺，将青年路羊肉馆从一间地方小吃馆发展成了外地游客专程来打卡的城市地标。

这一份味道的坚持，凝结了整整8小时的匠心。61岁的刘文辉是厨房里的灵魂人物，从1988年起就在这里任职，一干就是37年。他素以“洪金宝般灵活”闻名，利落身手在食客和徒弟中传开不少佳话。“顾客就是评委，剩菜多少能说明一切。”刘文辉说。

在后厨，一锅招牌羊汤靓绝。大锅里煮着七八十斤羊骨，加入泡净的鲜肉分批下锅，慢熬6小时以上，直至汤色乳白、香气醇厚。辣油则有另一番讲究。精选的羊板油用小火炼出透亮羊脂，再调入自家腌制辣酱，小火慢熬成香而不燥的灵魂一勺。正捧着羊汤碗擦汗的食客老张对记者笑道：“这口汤，这么多年都是一个味儿，真管！”

这碗羊肉拉面 香了40年



一碗拉面香，满桌是乡愁

如果说羊肉拉面是一碗打天下的王牌，那么青年路羊肉馆的魅力，还在于它丰富到令人眼花的“拉面绝配”。

每日清晨，师傅便开始熬煮羊骨汤。七八十斤的本地小山羊骨经过反复清洗浸泡，再放入大锅中焯水煮沸，最后分批加入鲜宰羊肉。整整6个小时的慢火熬煮，使得汤色乳白如玉，香气浓郁，滋味深远。面条则选用高筋小麦粉，手工反复揉制、醒发两个小时以上，切片刷油后静置，让筋道和

清爽自然生成。每一份面都是下单即拉，即煮即食，确保每一碗羊肉面都保留最原始的麦香与弹性。

而葱爆羊肉、蘸羊肉、调羊肉等热菜冷盘也各有讲究。“葱爆羊肉”作为40年当家菜，选用后腿肉与肚肠肉同炒，猛火快爆，锁住汁水与香气，葱段渗香，肉嫩而不腻；“蘸羊肉”则用小山羊肚肠肉快煮后切片，搭配秘制蘸料，入口即化；“凉拌羊肉”清爽利落、酸辣开胃，是伏羊节暑热中的解腻良方。还有素拼、醋炆绿豆芽、孜然羊肉等老徐州家常风味，低调不事张扬，却在回味中让人眷恋。

食客张女士说：“我从小吃到大，就这一碗羊肉拉面，回回必点。”一位外地游客也在小红书上留言：“好像徐州人小时候的味道我也能共情了。”而对于在外漂泊的游子来说，这碗拉面里装着的不仅是面和汤，还有家的方向。

在这个连餐饮品牌都卷“创意和故事”的年代，青年路羊肉馆始终没有太多花哨宣传，却用一碗面、一锅汤，赢得了几代人的尊重。它是老徐州人的日常烟火，是新徐州人的城市认同，更是游客眼中“吃得懂”的地道风味。

正如第三代传人国佳所说：“这里不仅是一家饭馆，更是一种被城市记住的味道。”

传承不守旧，创新更青春

2024年，这家老字号迎来了一个全新阶段——入选大众点评“必吃榜”，代表徐州出席江浙专场的颁奖盛典，并且作为“汉符云游记”文旅项目的代表美食商户向全国游客展示徐州饮食文化。

这份由8亿人共同投票出来的榜单，成了这家老字号沉稳底气的最好注脚。在2024年徐州伏羊节期间，青年路羊肉馆每日接待游客量激增，外地食客占到六成以上。谈及“汉符”换免费拉面的活动，翟昌莉说：“就是想让外来的朋友尝尝咱徐州的烟火气，一口热汤下肚，就不算外人了。”

信息时代，“酒好也怕巷子深”，门店正逐步实现品牌化升级。2024年7月26日，青年路羊肉馆首家分店在弘阳广场正式开工装修，这个老字号终于迈出了品牌连锁化的第一步。如今青年路羊肉馆在徐州市一共有4家店，让更多人能尝到地道的徐州老味道。

除了产品升级与传播革新，青年路羊肉馆还频频出现在公益活动与文化交流中。从端午节关爱老人到酷暑送清凉慰问一线劳动者，从参与“彭祖伏羊节”、3·15消费者权益日宣传，到举办“徐州美食文化杂谈”讲座、端午龙舟赛冠名、汉王非遗市集展示……它不再只是拉面馆，更是一种带着人情味的在地文化纽带。

一碗羊肉面，触动的不仅仅是味蕾，更传递着一份城市温度与人文责任。



干煸羊血。



烧羊杂。

40年老字号，三代人坚守



青年路羊肉馆第三代传承人国佳（左）正在进行直播。