



文/本报记者 赵丝雨 图/见习记者 朱振林

在徐州这座“烧烤之城”，每当夜幕降临，烟火气便随着孜然与辣椒的香味升腾而起，勾勒出专属于这座城市的豪迈与温情。就在环城路，有一家烧烤店，吸引着天南地北的食客循味而来。这里，便是“原坝子街老三烧烤”总店新址。而它的灵魂人物，正是被熟客们亲切唤作“三哥”的创始人——耿德慎。

初见三哥，是在一个忙碌的傍晚。他身形精干，步伐利落，正穿梭于后厨与前厅之间。他的手机铃声，几乎成了“老三烧烤”的第二个招牌，采访期间，铃声、微信提示音此起彼伏。刚挂断一通从苏州打来、询问周末订位事宜的电话，屏幕又亮起，显示着南京的号码。

“都是老客介绍来的，或者从美食平台上找到我的号码。”三哥将手机屏幕向记者稍作展示，通话记录里密密麻麻，地名横跨苏、浙、皖、豫、沪，甚至还有更远的城市。“大家信得过我，大老远专门开车、坐高铁过来。冲着这份情谊，我绝不能让他们失望。”三哥坦言，各大平台留的都是他本人的联系方式，从问路导航到咨询招牌菜，从烤制技巧到营业时间，他都亲自接听，耐心解答。这份近乎“执拗”的亲力亲为，背后是一份沉甸甸的责任感，而这份责任的源头，要追溯到三十年前，那个在坝子街边支起的小小烧烤摊。



小摊

时光倒回至上世纪90年代。年轻的耿德慎带着一股不服输的闯劲，蹬着一辆二八大杠自行车，开启了他的“烧烤人生”。

“那时候，哪有什么系统的学习机会，更别提加盟培训了。”三哥回忆道，“路子，都是自己闯出来的。”没有师傅领路，他便自己做自己的老师。他的“课堂”，是当时徐州城里各大有名气的烧烤店；他的“教材”，就是各家炉火上“滋滋”作响的肉串。

“吃了这家，琢磨它哪里香；尝了那家，思考它火候怎么把握。回到家，就自己买肉、配料，在自家小院里反复调试，咸了、淡了、老了、嫩了……都是一步步试错试出来的。”

创业之初，全部家当寒酸却充满希望：三斤新鲜的羊肉、五个简陋的小炭炉，还有一个仅能遮风挡雨的小棚子。就在坝子街，“老三烧烤”的招牌第一次立了起来。三哥深知，要想在竞争中立足，唯有“真材实料”与“独特风味”两条路。他对羊肉的挑选严苛，坚持选用本地小山羊，肉质紧实细腻、腥膻味淡。调味料也是自己亲手调配，孜然、辣椒面的配比，是他经过无数次试验才确定的“黄金比例”。

口碑，就这样在食客们的口耳相传中逐渐积累。坝子街的那个小棚子，从最初的两米慢慢扩展到五米，再到后来的九米……小小的摊位，渐渐容纳不下八方而来的热情。从路边摊到拥有第一个正式店面，是三哥事业上的第一次飞跃。

此后，几经辗转，从房地产大厦旁到鼓楼小学附近，再到老烟厂周边，店铺地址虽几度变迁，但追随而来的老街坊、老食客越来越多。他们成了“老三烧烤”最坚实的后盾，也是三哥坚持初心的最大动力。最终，“原坝子街老三烧烤”在环城路扎下了根，拥有了如今宽敞明亮的新门面。地址在变，场景从露天到室内，但炭火中升腾的那份匠心味道，始终如一。

一炉烟火三十年



烟火

每当夜幕降临，店内便人声鼎沸。推开玻璃门，一股焦酥肉香的浓郁气味扑面而来，瞬间唤醒每位食客的味蕾记忆。这里的招牌菜，不仅是菜单上的文字，更是老饕们口中津津乐道的味觉传奇。

“就是为了这一口油包肝，我专门从南京开车过来。”带着眼镜的李先生熟练地翻动着手中的烤串，“你看，要烤到这样金黄酥脆才行。”他小心地吹了吹气，咬下一口，满足地眯起眼睛，“这个口感，在别处真吃不到。”

油包肝堪称镇店一绝——精选本地新鲜小山羊的网油，轻薄如纱，包裹着新鲜羊肝，在旺火的淬炼下完成华丽蜕变。隔壁桌的本地老饕向同行传授心得：“得不停地翻，让每一面都均匀受热。听这‘滋滋’声，

看这颜色变得金黄，就是最香的时候。”

五花肉在烤架上“滋滋”作响，肥瘦相间的肉片渐渐卷曲，油珠滴落，激起缕缕烟气。“就是这个味道！”带着全家前来聚餐的张女士忍不住先吃了一块，“肥而不腻、瘦而不柴，入口即化。我女儿平时不爱吃肥肉，但这里的五花肉她能吃好几串。”

“每次来必点小羊排，”健身教练小刘一边说一边上手，“羊排肥瘦适中，外酥里嫩，用手拿着吃才过瘾。”他熟练地掰开一根羊排，热气腾腾中露出酥软的肉质。

“每日现宰现穿，保证入口的每一串都是最新鲜的烟火滋味。”三哥站在明档操作间前，看着伙计们熟练地穿肉，语气里充满了自信与骄傲。这背后，是一套严苛的品控流程和对食材初心的坚守。

人情

如果说，美味的食物是“老三烧烤”吸引食客的磁石，那么，这里浓郁的人情味，则是让食客们一次次回归，并从客人变成朋友的真正原因。

许多老客心里始终记得那间烟厂二楼的老店。空间虽简陋，却裹着最踏实的烟火气。如今店址迁到了对面桔子酒店东侧隔壁，环境焕新了，但“老店的老味道”半分都没减。

三十年光阴，三哥守着这家店，也守着许多老客人生里的重要时刻。“好多客人上小学时就跟着爸妈来吃，如今都成家立业了，带着同事、朋友，或是牵着爱人、抱着自己的娃，又绕回到我这儿。”三哥说，这份互相的陪伴、共同的成长，让他觉得自己的事业早已超越了买卖本身，更成了一段段情感的联结与延续。

老客林林就是其中之一。“小学那会儿，我爸就经常带我去三哥那儿解馋，就在烟厂旁边那个小店里，那时候觉得吃过的东西里，数这家的羊肉串最好吃了。”林林笑着说，“现在隔段时间不来就馋得慌，味道还是那个味儿，很神奇，好像时光在这里停住了一样。”

名气跟着烟火气一起涨，加上互联网的传播发酵，不少外地游客慕名找来。但南北烧烤的吃法本就差异，徐州这种地炉自助模式，对很多外地客人尤其是南方朋友来说，更是新鲜又陌生——徐州烤串讲究“八分熟上桌，边烤边聊边吃”，肉串先

烤到七八分熟再交到客人手里，剩下的火候自己掌控，既能盯着肉串“滋滋”冒油的过程，又能边烤边和朋友唠嗑，这样吃才够香、够有滋味。

可新鲜劲儿过了，问题也跟着来：有人聊得投入分了神，有人没掌握好翻面节奏，肉串一不小心就烤得焦黑。

遇到这种情况，三哥有个不成文的规矩：只要不是故意浪费，烤糊的串，店里直接给换新的。“不怕这点亏本，就怕人家大老远来了，因为没摸清门道吃得不痛快。”三哥的话语透着实在，“钱没了能再赚，可客人的满意和那份口口相传的信任，是多少钱都买不来的。”

傍晚时分，华灯初上，店外又开始排起长队。三哥像往常一样，暂时放下手头的事务，穿梭在各桌之间。他看到一桌年轻的游客对着炉火手足无措，便走上前去耐心讲解，如何看火候，怎么翻面，什么时候才算真正烤好。在他眼中，这不仅服务，更是一种烧烤文化的传递。

炉火正旺，炊烟袅袅。从一辆二八大杠到旗舰店，从三斤羊肉到口口相传的烧烤传奇，耿德慎，这位朴实的徐州汉子，用三十年的光阴守护着一炉炭火，也守护着那份属于徐州的人间至味与温暖情义。这炉烟火，照亮了坝子街的往事，也温暖着环城路的今宵，更将继续飘香于无数食客关于徐州味道的记忆里。

