

# 徐州老菜馆的坚守与温情 有一种味道叫“岁月”

文/图 本报记者 张辉 实习生 花睿甜

徐州的街巷间,历史的厚重与烟火的温热交织。于这座城而言,美食从不止是果腹之物,更是串起两代人、甚至几代人记忆的丝线,将乡愁与温情细细缠绕。

城中有两家老菜馆——口福餐厅与惠园酒家,它们在岁月里静静沉淀,以数十年的匠心,把“用心做菜”的承诺揉进每一道菜品。那些历经时光冲刷的老味道,依旧鲜活如初,等着我们去品味,去读懂藏在滋味背后的坚守与温情。



更多精彩扫码查看

## 口福餐厅:

39年,一口“口福”守初心



糖醋鱼。

1986年,早在上世纪70年代就一头扎进餐饮行业的曹先生,在徐州市鼓楼医院对面的路边,开了家小餐馆。给馆子起名时,他琢磨两夜无果,直到拆开一块糖,糖纸上“口福”二字跃入眼帘——他忽然觉得,这便是最好的名字:来店里的食客,就得实实在在享到“口福”,而这份“口福”,只能靠用心做好每一道菜来换。

开店初期的条件,远没有如今便利。没有现成的食材加工服务,挑鱼选鸡、刮鳞拔毛、切菜备料……所有琐碎工序,曹先生都亲力亲为。就连需耐心涨发的蹄筋,他也不从不去市场买现成的,偏要买来干蹄筋,用温水一点点泡发。“食材是菜的根,自己经手,新鲜和口感才心里有数,这是做餐饮的本分,不能丢。”曹先生说。

做徐州菜,曹先生从不敢偷懒。招牌糖醋鱼的做法,他守了几十年:活鱼现杀,鱼腹里的黑膜、表皮的杂质,都要反复洗净;打“八卦刀”时,刀工的深浅得恰到好处;用葱姜汁去腥后,按老法子“挂糊”,下锅炸3遍,直到鱼身裹上金黄酥脆的外衣;最后淋上慢熬的糖醋汁,再添上一勺山楂糕——这手艺是从师傅那学来的,每一步都透着对传统的敬畏。

花椒肘子炖到软烂却不脱骨,筷子一夹能闻到肉纤维里浸满的香;炒腰花要手工片得薄,

下锅爆炒后,脆嫩中带着鲜;烧马鞍桥选粗壮的鲢鱼,配着自家处理的食材,一口就是老徐州的味道。曹先生懂徐州菜的脾性:因地处南北之间,早年受鲁菜的咸鲜醇厚滋养,后来又吸收了淮扬菜的精细,口味不偏辣、不偏甜,全靠精准控味,才能留住这份融合的精髓。

后来市场上多了新口味的徐州菜,他也应食客需求,添了地锅鸡、蒜爆鱼之类的菜品,但老徐州菜始终是店里的核心。“市场会变,但用心做好菜的根不能变。”正是这份坚持,让口福餐厅攒下了一群“追味”的老顾客。

后来餐厅搬到中山南路旁的艺波巷里,老顾客们循着味道就找来了,看见曹先生还在灶台前忙活,总会笑着说一句:“还是这个味儿!”这份口碑,从不是靠宣传换来的,是一道道菜、一口口滋味,慢慢“攒”出来的。

如今39年过去,曹先生的头发已染上风霜,但对菜品的用心,半点没减。后厨里,手工切菜的“笃笃”声依旧清脆;餐桌上,老顾客的称赞声常能听见。“做餐饮,菜好才是根本。服务再好、环境再漂亮,菜难吃,客人下次就不会来了。”在他心里,“口福”这两个字,早不是简单的店名,而是39年未改的承诺。这份承诺,他还会一直守下去。



辣子鸡。

## 惠园酒家:

34年,一灶烟火熬老味



蒜爆鱼。

惠园酒家藏在徐州的烟火里,不追外卖流量,不赶网红热潮,全凭老板赵惠兰的手艺与对食材的较真,把徐州家常菜的本真滋味,熬成了时光里的老味道。

30多年前,赵惠兰还在徐州一家单位拿着稳定工资、享着福利,家人都以为她会安稳干到退休。可她对做饭的执念极深——她做的菜比街坊邻居做的都香,连单位食堂厨师都夸她“有掌勺天赋”。最终,她咬咬牙辞掉“铁饭碗”,在徐州火车站附近租下20平方米小门面开起餐馆。这事让家里炸开锅:爷爷气得多日不与她说话,姊妹们劝她“别折腾,丢了铁饭碗可惜”,但赵惠兰认准了这条路,每天天不亮挎篮去菜市,天黑仍在灶台前颠勺,小店的烟火气从清晨飘到深夜。

那时无预制菜、无送货上门服务,赵惠兰从开店起就坚持自己挑食材:买海带一根根翻拣防碎渣,挑带壳花生一颗颗扒开弃瘪坏,鱼虾选活蹦乱跳的带回店里养着,客人点单才现杀,卖完就笑着劝后来者“明天再来”。

就连炒咸菜的原料,她也选本地腌制的老咸菜疙瘩,回来自己手工切细丝,用清水反复淘洗去多余盐分,再搭配鲜青、多种辣椒、蒜末和少许豉豆。起锅时大火快炒,让咸菜吸满油脂香气,吃起来脆爽爽口、咸香带鲜,没有过重的腌渍苦味,配粥、下饭都很棒。

新鲜食材与地道家常味,让小店开业不久就攒下名气,熟客吃饭要提前占座,等位队伍常排到巷口。

惠园酒家在徐州火车站附近经营6年后,因拆迁迁至解放路,熟客循着味道找来,生意更红火。“食材新鲜是根,老味是魂”,这是赵惠兰的口头禅,也是惠园酒家30多年的铁规。如今60多岁的她,仍坚持自己去菜市,谁劝都没用,“我自己挑,心里才踏实”。有次雨天,她在泥泞的菜市滑倒,菜篮子摔翻,带鱼、虾散落一地。她爬起来顾不上擦泥,先捡鱼虾怕弄脏没法给客人吃,后来还是菜市摊主帮忙收拾。

店里的招牌菜都是徐州家常味:厚干海带泡发后与五花肉慢炖,海带吸满肉香,五花肉酥烂不柴、入口即化;活虾热油快炒的葱爆虾,虾皮脆可嚼、虾肉鲜醇;现杀野草鱼用酱油、醋、葱姜炖得汤汁浓稠,鱼肉入味;天凉时的苔菜粉丝烧肉,粉丝吸满肉汁,满是家常温暖……这些菜无

华丽摆盘,却让老顾客念念不忘。有位熟客从火车站店追到解放路店,如今带着孩子来吃,孩子吃完总说“下次还点海带烧肉”。

34年过去,惠园酒家像巷里的老槐树,扎根徐州烟火气中。赵惠兰依旧每日去菜市挑菜,店里还是那几道家常菜,却留住一拨拨回头客。遇到客人夸赞“阿姨,你这菜味真地道”时,赵惠兰总会笑着说:“喜欢吃就常来。”

这家无花哨营销的小店,用34年坚持证明:用心做好每道菜,就是最动人的经营之道。快节奏的当下,惠园酒家像温暖的港湾,让想吃老味的人,能找到一口熟悉、安心的滋味。



葱爆虾。