

于寻常巷陌，藏人间至味

文/本报记者 甘子达 王天依

图/本报记者 刘天禹

古城徐州，两千年文脉浸润市井烟火。街巷深处，藏着不少宝藏小店。它们没有华丽装潢，却凭着一口地道味道，成为本地人私藏的味觉地标，也让游客读懂徐州的烟火深情。

这些小店，有的是传承百年的非遗老字号，有的是夫妻搭档的市井小铺；有的靠一份匠心沉淀了光阴，有的用一炉炭火温暖了江湖。



大佬陈 一炉炭火

烤出徐州烧烤的非遗江湖

●地址：云龙区户部山徐州饮食文化博物馆一楼，翰林街10号

在徐州这座浸润两千年烧烤文化的城市，大佬陈绝对是绕不开的宝藏小店。从翟山北路到湖滨路口再到徐州饮食文化博物馆，20余年烟火缭绕，它不仅是本地人深夜慰藉的“老地方”，更是外地食客打卡徐州烧烤的“必选项”。

1999年，陈师傅退伍后，承袭前辈烧烤手艺，一头扎进羊肉烹饪的钻研里。他是徐州首个提出“无烟烧烤”的人，“为顾客着想”的初心刻进骨子里。从永安街老店到如今的多家长营店，规模越做越大，却始终守着两样核心：一是萧县基地放养的8个月龄白山羊，二是“精盐白串”的绝活儿。

2025年，大佬陈“精盐白串烧烤技艺”入选市级非物质文化遗产，这份“简单”背后藏着大讲究。只用井盐与海盐的秘制配比调味，不抢味、不遮鲜，把萧县白山羊的本味发挥到极致。果木炭火塘里，肥瘦相间的羊肉渗出油脂，焦香四溢；羊肚膮三层肥瘦，脆嫩弹牙；板筋软而不烂，越嚼越香；油包肝更是惊艳，羊网油裹着嫩肝烤至外脆内糯，蘸上秘制甜醋，酸与甜在舌尖起舞，再配独家AD钙奶特调饮料，燥热瞬间消散。

老店墙面复刻着家属楼的市井烟火，老地名标识、小马扎、小圆凳满是年代感；新店更现代，设有商务宴请包间。但无论新旧，炭火炉上跳跃的，永远是徐州人的青春与热血。这炉炭火带着非遗温度，让这家宝藏小店成为徐州烧烤江湖的鲜活注脚。



小两口蒜爆鱼·地锅鸡 一尾湖鲜

炒出楚汉烟火的鲜辣魂

●地址：云龙区劳动巷徐州饮食文化博物馆3楼南侧

“鲜者，味之本也”，小两口蒜爆鱼这家不起眼的小店，把微山湖的湖鲜做成了徐州人的舌尖牵挂。没有醒目目标牌，却凭着一口鲜辣入味的蒜爆鱼，成为本地人私藏的宝藏店铺，让食客魂牵梦萦。

小店的鲜，从选鱼就定了调。必须是“斤半翘个”的鲤鱼，二斤嫌肥，斤半欠丰，唯有这个规格，才能锁住湖鲜的灵气。处理鱼的手法也讲究“快准狠”：去鳞洗净后，鲤鱼在滚水中“轻舞”，葱姜料酒下锅提鲜，大火烧开3分钟，再盖锅中火焖5分钟——“多一分则老，少一分则生”，只为锁住鱼肉最本真的嫩。

另一边再把蒜切如碎银，堆在粗瓷碗里，加蚝油、白胡椒粉、黑胡椒碎拌匀，香气先一步勾人食欲。最惊艳的是“泼油”时刻：老铁锅被柴火舔出包浆，小磨香油烧至起蟹眼泡，九里山青椒、砀山红椒片先后入锅，椒香、麻香瞬间炸开。“滋啦！”滚油凌空泼在鱼身上，蒜粒在热浪中炸成“星雨”，鲤鱼瞬间“红袍加身”，琥珀色酱汁顺着鱼脊蜿蜒，香得人直咽口水。

入口更是绝了：鱼肉外微焦、内嫩滑，一丝腥味都没有；酸味醇厚，蒜香与鱼香缠绵绵绵，辣椒只提味不抢戏。鱼吃得差不多，鱼骨熬汤，撒入如金箔般的面絮，再淋上蛋液搅出云絮，撒点胡椒，一碗蒜爆鱼余汤新鲜出炉。这家宝藏小店，用一尾湖鲜，炒出了两千年未散的彭城烟火。



许老八包子铺 24道褶

蒸出徐州早餐的非遗传奇

●地址：云龙区青年路回龙窝17号院

凌晨5点，许老八包子铺的热气已飘出巷口。这家藏在回龙窝里的宝藏小店，凭着一笼羊肉包、一碗饨汤，成为徐州早餐界的传奇。

能让徐州人天天排队的，是那笼“皮薄馅嫩、一口爆汁”的羊肉包。精选本地小山羊，新鲜剥绞成馅，用老面头发酵面团，纯手工捏出24道精致褶痕，每一道都藏着匠人的心意。蒸好的包子雪白暄软，咬一口，鲜汁顺着指缝流，羊肉的香、葱姜的鲜在口中炸开，再蘸上秘制素油辣椒，鲜香油辣，让人直呼“绝了”。配包子的最佳搭档，是一碗热气腾腾的饨汤，喝一口暖到心里，抚平清晨的浮躁。

许老八的故事始于1978年，传承人许中秋和妻子韩娟接过家族手艺，一头扎进包子铺。从选材到包制，事事亲力亲为，不断改良馅料，让羊肉包的口感愈发醇厚，店铺也从无名小摊，变成了徐州早餐界的“活招牌”。2018年迁到回龙窝，古朴街巷与地道美食相得益彰，名气越传越远，不仅本地人常来，游客也慕名打卡。

如今，许老八包子铺已是三代非遗传承的宝藏店铺。许中秋说：“我卖的不是包子，是徐州的非遗传承。”30多年来，他守着这笼包子，守着老徐州的味道，也守着一份文化的初心。对徐州人而言，清晨的一笼羊肉包、一碗饨汤，是生活的仪式感；对游客来说，这口鲜，便是徐州最地道的烟火气。