

# 生活的小确幸，从一顿对的美食开始 跟着这4家店，打卡别样彭城

文 / 本报记者 甘子达 王天依 图 / 本报记者 刘天禹

在徐州，味道从不拘于形式——可能是百年老灶里一锅琥珀色的烧鸡，可能是美式熏房里历经十小时慢烤的牛胸肉，也可能是那碗反“冷”为“热”、拴住无数游子乡愁的冷面，抑或是一杯从豆子本源出发、值得细细品味的手冲咖啡。它们藏于街角、隐于市井，用匠心与温度，织就出一张专属于徐州人的味觉地图。让我们循着香气，一起走进这些宝藏小店，感受舌尖上的烟火与诗意。

## 冯天兴烧鸡：色泽如琥珀，五香入骨髓

●地址：云龙区解放路153号

在徐州，冯天兴烧鸡是自带“金字招牌”的宝藏老店。民国年间，书法大家爱新觉罗·溥佐尝过此鸡后题字点赞，这份认可让招牌闪耀至今。作为传承百年的非遗品牌，它装着的不仅是一只烧鸡的香，更是徐州人的乡愁与时光的厚重。

冯天兴烧鸡的手艺可追溯到清乾隆二十二年，百年传承中，14道工序

一道未减。选鸡、腌制、卤煮、上色……每一步都藏着老匠人的巧思，最终成就“色泽如琥珀，五香入骨髓”的特质。精选优质土鸡，经长时间卤煮后，鸡皮金黄油亮，轻轻撕下一块肉，纤维分明却不塞牙，咸鲜中带着五香的醇厚，连骨头缝里都浸着香，每一口都是味蕾的惊喜。

对徐州人来说，逢年过节拎一只

冯天兴烧鸡回家，是仪式，更是对生活的热爱。撕开金黄鸡皮，嫩白的鸡肉露出来，香气顺着热气往上冒，不用蘸料，本味就足够动人。

百年过去，手艺传了一代又一代，不变的是那口深入骨髓的醇香。这家藏在街巷里的宝藏小店，用一只烧鸡，守住了百年时光的味道。

## 阿花婆冷面：反“冷”为“热”，“新老结合”

●地址：云龙区户部山步行街旁

“走，剋一碗阿花婆冷面去！”在徐州，这句邀约极具号召力。如今，这家以“热冷面”闻名的小店，在徐州饮食文化博物馆二楼角落开辟新址，延续三十多年的地道风味。

关于冷面的起源有两说：或为上世纪八十年代从东北带回的朝鲜族冷面改良，或源自四五十年代大屯镇手艺。核心是反“冷”为“热”，适配本地

气候。新店更推“新老结合”吃法，比老式冷面多了徐州本地特色的羊肉、脆嫩配菜与香酥花生，口感更丰富。

其面以精制小麦粉经高温压制而成，细如银丝、韧而不烂。灵魂汤底用羊骨、牛骨加秘制香料慢熬，汤色乳白、香气四溢。烫好的冷面浇上独家厚肉酱，撒葱花、香菜，加新食材，再淋掺了花生碎的红亮辣椒油，滋味饱满。

吃冷面的时候无需斯文，“暴风吸入”最是痛快。面的爽滑、肉的咸香、辣椒油的辛烈与汤的鲜美交织，加两勺醋更添酸香。

偏爱香菜的食客常会叮嘱“多放”，配秘制蒜汁更解腻。对游子而言，这碗热面是乡愁羁绊。如今在徐州，最浪漫的承诺莫过于“走，剋碗高配冷面去”。

## Smokehouse烟熏屋：大口吃肉，快意由心

●地址：云龙区庆丰路星悦广场（地铁1号线庆丰路站3号口）

在徐州东区一隅，Smokehouse烟熏屋美式烤肉店正飘出苹果木与牛肉交织的暖香。推开店门，时光仿佛在这里放缓了脚步。熏烤炉中，精选的美国安格斯牛肉正在经历着长达十小时的蜕变。从清晨七点生火入炉，到下午四点半出炉“醒”肉，每一块牛肉都在苹果木的温柔拥抱中，完成从生鲜到美味的升华。

“调味只有盐和黑胡椒。”老板黄女士道出她的坚持，“正因为简单，才对肉质要求极高。”这种返璞归真的烹饪理念，让食客得以品尝到牛肉最本真的风味——那淡淡的奶香源自玉米喂养的黑安格斯牛，是时光与自然共同孕育的滋味。

不同于街头烤串的热闹喧嚣，这里更像一个让心灵栖息的空间。没

有市井的嘈杂，唯有烤肉在炉中细微的滋滋声，与空气中萦绕的果木清香。

“我们向往的，是那种大口吃肉的畅快。”黄女士如是说。在她看来，美式烤肉的魅力不仅在于味道，更在于它所代表的生活态度——在这个追求效率的时代，依然愿意为一道美味倾注时间与耐心。

## 燧源咖啡：以器物为引，以本源为味

●地址：云龙区户栖山居酒店对面（2号线户部山站1号口）

踏入“燧源”，时光悠然缓慢。视线所及，滤杯温润，分享壶剔透，咖啡杯静待与香气的邂逅，一旁的豆罐则陈列着风味本源。琳琅满目的器具，构筑出一个可触摸的咖啡美学空间，传递着对日常仪式的敬意。

“燧源”之名，内核在于溯源。它执着于探寻豆子来路，坚信风土是风味的起点。菜单如流动的风物

画，随产季更迭，只为奉上最新鲜的在地之味。豆品从38元起步，延伸至百余元乃至数百元的探索，遴选标准始终纯粹：只呈现“好喝且有趣”的豆子。即便面对名贵竞标豆，若品质与溢价失衡，也绝不引入。这份清醒，是对风土的尊重，也是对品饮者的真诚。

为确保每一颗豆子都以最佳状

态呈现，老板阳阳坚持每周小批量自烘焙，豆子上架前，必经Q-Grader咖啡师团队严苛杯测，这不仅是品质关卡，更是风味的精准校准。

除手冲之外，意式咖啡同样匠心独具。您能在此品尝到以不同瑰夏豆制作的SOE拿铁。若同伴不饮咖啡，一杯层次丰富的精品可可亦是一段不容错过的风味旅程。