

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,剗一碗阿花婆冷面去!”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,剗碗高配冷面去”。

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,这里更像是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:云龙区户部山居酒店对面(2 号线户部山站 1 号口)

踏入“燧源”,时光悠然慢缓。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。