

本报记者 周翔宇

民以食为天，吃饭向来是人们生活中的大事。上世纪，徐州人会去哪里赴一场暖胃又暖心的饭局？又有哪些关于饮食的回忆？

打开尘封档案，阅读城市过往。

徐州市档案馆藏有一些上世纪饭店的照片，有的雕梁画栋、精致大气，是宴请贵客的好去处；有的木窗竹帘、雅致小巧，是亲友小聚的温馨空间，每一处细节里，都藏着老徐州的饮食温度。



上世纪90年代初的宴春园。

溯源美食，烟火里的烹饪传承

提起徐州，天南地北的游客都知道这是一座美食遍地的城市。徐州美食缘何能有这般盛景？内里藏着颇深的历史渊源与地理因素。

徐州烹饪最早能追溯到传说中的彭祖，他在徐州饮食文化发展中有开先河的地位，称得上是烹饪鼻祖。不仅如此，徐州地处南北交界，坐拥广阔平原，陆路四通八达，航运通畅便捷，地理位置上的天然优势，让天南海北的特色物产都能在徐州寻到踪迹，也使得徐州烹饪原料丰富，历代名厨辈出。

民国初期，徐州烹饪业就十分发达。鼎盛时有大小餐馆70余家、面食店1200余家，也有不少名菜流行，比如翟世清的“清烧鱼丸”和李兴仁的“古彭四珍”。翟世清早先在北京的一家大饭庄做掌厨，手艺十分全面，不管是珍稀昂贵的食材，还是寻常易得的普通食材，经他的手都能变成鲜美的珍馐。回到徐州之后，他便在徐州西园菜馆供职。民国初年，张勋和康有为在徐州会面，由翟世清主持配置了一套宴席，其中就有他做的“清烧鱼丸”，在座众人吃了都赞不绝口。

李兴仁是翟世清的徒弟，他在南关开了一家兴盛园菜馆，门面三间，瓦房十多间，书法家苗聚曾为兴盛园书写楹联：周八士闻香下马，汉三杰知味停车（这个对联自古流传，各地很多餐馆都有）。

上世纪20年代，徐州和南京的几位文人名儒在兴盛园相聚，李兴仁做了鱼抱羊块（由鱼羊鲜变化而来）、珍珠鸭子（鸭肉和珍珠末合蒸）、炸豚吭（炸猪颈肉）、红日当空（火腿烧鱼翅）等名菜，宾主尽欢。李兴仁的一众徒弟，或是主持着城中的餐馆，或是自立门户开了馆子，都是徐州烹饪业里挑大梁的中坚力量。

民国时期的徐州，还有过一场颇具分量的厨艺交流活动，张勋在徐州办寿宴时，邀多地名厨献艺，本地名厨与外地高手同台切磋，摆下数百桌宴席，可以说是一场规模盛大的烹饪交流盛会。



一席珍馐藏岁月 半城烟火忆当年 藏在徐州老馆子里的光阴故事

岁月留味，老菜馆的光阴故事

徐州的饭香之所以绵长，正因有一众老字号撑起岁月滋味。从清末民初的宴席名馆到近现代的地标饭店，每一家都藏着城市的饮食印记。

1923年版《徐州游览指南》中，这样介绍当时的徐州菜馆：“徐郡菜馆颇多，有京苏馆、山东馆……京苏馆以城内东门街之一品香、丁家巷之九华楼、车站北马路东首之平陵村、毓秀街之畅春楼、南马路西首之宴春园等处为最优。肴馔洁美、招待殷勤，南北名菜具可烹调……宴春园地址僻静、花木颇多，文人学士多于此聚餐。城北门街有同庆楼，为山东馆……其他小吃之处，随地皆有。”

始建于1887年的宴春园，由国画大师李可染的父亲李惠春开办。这家饭馆靠彭城鱼丸、吊地瓜等几道乡土风味的拿手菜，生意很不错，是当时徐州城内口碑出众的馆子。上世纪30年代，胡庆昌接任经理，将宴春园经营得愈发红火，和“兴盛园”等餐馆合称“四园”，是当时徐州的餐饮招牌。1938年徐州沦陷，宴春园大半房屋被日军炸毁，就此停业。直到1989年，宴春园才再度开门，又红火过一阵子。

花园饭店始建于1916年，兴建者吴继宏靠经销烟草发家。他斥资两万银元从上海聘来建筑工人，仿照上海新式别墅的样式建造，1919年正式营业。饭店厅堂里摆着红木家具，房内配有暖气壁炉与西式卫浴。经营上，请来南北名厨掌勺，中西餐点都供应，成了当时徐州数一数二的顶尖饭店，众多历史名人来徐时在这里入住、用餐。

在1934年版《徐州游览指南》中，旅馆篇和菜馆篇都推荐了花园饭店。在介绍徐州菜馆时称：“菜馆大多为中菜，本地馆间亦有山东馆、河南馆、扬州馆、北平馆及其他各种菜馆。至于兼办西餐者，只有花园饭店等一两家……零食菜馆多散布于各热闹之市，如

津浦车站、陇海车站一带，及马市街、公安街、大同街、二府街、博爱街等处。”具体来说，大巷口的春和饭庄，大马路的一品香、公园饭店，大同街的长盛园、花园饭店，二府街的冯天兴，丁字巷的九华楼，统一街的庆和园、广盛园、德盛楼，三民街的龙泉阁，中正街的福兴饭庄、华北饭庄，中山街的奎光阁，兴隆桥东的宴春园，新南门的中和楼等众多菜馆都榜上有名。

1976年5月，彭城饭店开门迎客。整体五层、局部七层的饭店建筑当时是市内最高的建筑，拥有全市最高的第一部民用电梯。楼内不仅设菜馆部，还配套有理发厅等场所。

在彭城饭店工作过的老人们还记得，那里曾是徐州最风光的地方，人们花1毛钱争相乘电梯到彭城饭店看景的热闹一幕，在楼下排长队购买冰淇淋尝鲜的场景……这些现在看很平常的事，当时那就是时尚。1984年，徐州与法国圣太田市缔结为友好城市。为接待法国客人，彭城饭店提前派厨师前往法国，学习法式西餐，法式西餐也成了彭城饭店独有的服务内容，面向市民开放。当时，彭城饭店作为部委办局很多机关的定点接待单位、劳动局厨师培训基地，风光一时，“彭祖养生宴”“刘邦布衣宴”“鸿门宴”……都成了彭城饭店的品牌餐饮项目，现在从事餐饮经营的很多人，都是当初从彭城饭店走出去的。直到上世纪90年代，能在彭城饭店举办婚宴、喜宴，那都是很有面子的事。

上世纪八九十年代，徐州人耳熟能详的宏达宾馆、中山饭店、南郊宾馆（市民俗称一招、二招、三招）陆续兴起。这些饭店除公务接待外，也向市民开放，到这些地方请客，曾是很拿得出手的饭局。时过境迁，这些风光一时的饭店在城市更新中陆续从人们视野中消失，更多的星级酒店、特色餐饮店涌现出来……



上世纪90年代的花园饭店、彭城饭店，这里藏着很多徐州人的美好回忆。

人间烟火，饭香里的温情回忆

徐州的饭菜香气里，藏着不同年代的人关于珍贵日子的记忆。

今年74岁的赵全住在大同街附近，说起彭城饭店，语气里满是亲切：“在这吃饭，那可是倍有面子。过去它是咱徐州数得上的大饭店，楼高又气派，菜也好吃，家里喜事在这办席，能跟街坊念叨好久。”

上世纪90年代中旬，赵全的侄子要订婚了，在彭城饭店举办的订婚宴。“那时候饭店生意正好，办席的餐厅也敞亮热闹，我们选的是价格品质适中的档位，菜量实在，味道也好，我们觉着体面，小辈吃得舒心。”赵全告诉记者，那天他帮着哥嫂招呼亲戚，侄子穿件簇新的夹克，笑着给未来的岳父母敬酒，满厅笑声裹着菜香，这热闹劲儿，他记了几十年。

李英今年50多岁，年轻时定居上海，已经离开徐州20多年的他，每次回故乡都会到大同街一趟：“去

三珍斋吃碗馄饨，解解馋。”这些年走南闯北，各种吃食都尝过，他说的“馋”，哪里是嘴馋？是念着当年的味道，那时候父母在外地工作，他跟着奶奶生活，隔三差五奶奶就领他来到三珍斋吃馄饨，奶奶总坐在旁边看着他：“吃饱了有力气，能好好念书，长个子。”回忆起从前，李英感慨良多。他说，有时候他一个人过来吃饭，看见邻桌有长辈带着孙辈，就忍不住发愣，好像看见小时候坐在奶奶身边的自己。

日升月落，徐州人的饭桌上，始终藏着饮食文化与人间温情。这些老馆子或迭代焕新，或坚守本味，始终承载着徐州人对美好生活的向往。一碗一筷间，是南北风味的交融，是代际情感的传承，更是这座城市最动人的烟火底色，让每一份关于吃食的回忆，都成为连接过去与当下的温暖纽带。

参考：《徐州文史资料》