



豉椒牛肉粒猛火快炒后外焦里嫩。



家烧黄鱼汤汁金黄。



家烧萝卜炖得通透，带着淡淡酒香。

老客带路 巷深味长

这家老厨凭实力圈粉十余年

寻味徐州



芝麻烧饼鸡，鸡肉扎实入味，饼块吸满酱汁。

文/本报记者 文司修

图/本报记者 刘天禹

大厦背后，小巷口里，一家开了十余年的小厨，不发广告、不做宣传、不搞活动，甚至连招牌都藏得隐蔽。但去过的都说好——它就是蜗居小厨，一家全靠老客带路、用味道说话的家常菜馆。



豆花嫩滑爽口，几乎每桌必点。

凉菜自选 小锅现炒 几道招牌一口入魂

走进店里，最先吸引人的是档口式凉菜，一眼望去干干净净，透着家常的烟火气。但真正让老客念念不忘的，还得是那几道热菜。

豉椒牛肉粒用的是牛吊龙，猛火快炒后外层焦香，内里仍保持柔嫩。豆豉的咸香率先打开味蕾，紧接着牛肉的醇厚漫上来，越嚼越香。这道菜往往是最快光盘的，有时甚至想追加第二份。

芝麻烧饼鸡上桌时总带着锅气。鸡肉切得豪迈，块头扎实；烧饼则是四四方方的小块，完美地裹在酱汁里。一口下去，先尝到的是浓郁的酱香，随后麻味泛起，甜味隐约，辣味缓缓收尾——层次分明，却毫不打架。

烧饼是山东临沂来的，多层酥脆，即便浸了汤汁，边缘仍保持着脆韧，咬下去“咔嚓”脆响，混着嫩滑的鸡肉，让人停不下筷子。

豆花几乎是每桌必点。木桶烧开，豆花香软蒸腾，自己动手舀进碗里，浇上店里熬的卤子——那卤子不稠不稀，再撒一把黄豆、榨菜丁，淋点辣酱，一碗朴素却生动的暖意就完成了。豆花嫩到几乎含不住，顺着喉咙滑下去，浑身都舒坦。

近期店里还新上了台州家烧系列。所谓“家烧”，是台州一带家常烧法，介于清炒与红烧之间——不过分浓油赤酱，也不至于清淡寡味。家烧黄鱼端上来汤汁金黄，鱼肉完整，用筷子轻拨便脱骨。鱼腹那块最肥美的肉，吃起来像果冻似的，“啾”地滑进喉咙，只留满口鲜甜，毫无腥气。

而家烧萝卜则更适合这个季节——萝卜炖得通透，浸透了汤汁的醇厚，带着淡淡酒香，入口即化，比肉还诱人。

食材扎实 低调上新 藏着老板的执着与诚意

蜗居小厨的菜价并不算便宜，但老客都懂——老板丁天坚持不用冻品、次货，每天清早亲自挑菜选肉。这份执着，吃进嘴里就明白了。

就拿一道简单的清炒脆南瓜来说，入口是带着锅气的脆爽清甜，嚼起来有点像西葫芦，却更脆更水灵。老板用最简单的清炒留住那口鲜灵劲儿，吃多了荤菜，这盘素净格外熨帖。

另外，老板丁天每两三个月就会研究新菜。既有徐州本土的老味道，也会从外地“偷师”——比如台州家烧，就是他去浙江吃过，反复调试才引入的。他说：“很多客人没时间去远处觅食，那不如我把外地的好味道带回来。”

这种低调的更新，让老客总有新鲜感，却又不会觉得陌生。就像一位相识多年的老朋友，每次见面都踏实，偶尔还带来点小惊喜。

如果你想找个安静角落，和朋友吃顿踏实又有点特别的饭——这里，值得你穿过小巷，亲自来尝一尝。

TIPS:

店名：蜗居小厨

地址：鼓楼区坝下街11号鸿辉大厦北隔壁院内

时间：11:00-14:00、17:00-21:00



十余种香料调料整齐码放，是蜗居小厨十几年不变的底气。