

文/本报记者 婉君 图/本报记者 徐瑞克

在徐州，砂锅从不是简单的一道菜，是烟火气的载体，是刻在骨子里的味觉慰藉。藏在户部山的徐州三合园砂锅居，可不是普通的小店——自1993年开业至今，已走过三十余载春秋，是实打实的老牌砂锅。没有网红餐厅的张扬噱头，没有华丽精致的装修摆盘，仅凭地道的口味、亲民的价格，圈粉无数本地老饕，就连远道而来的游客，也会循着香气专程打卡，把这里的老味装进记忆里。更有意思的是，“三合园”这个温润雅致的名字，还是老板当年从一本小说中悉心选取的，藏着不张扬的诗意与情怀。

寻味徐州

离家30年的砂锅老铺徐州味 吃的就是地道徐州味 别错过



番茄牛腩砂锅 酸甜解腻老少皆宜

不爱吃辣、偏爱清淡口的，这锅一定要锁死。新鲜牛腩切大块，剔除多余油脂，与饱满多汁的番茄一同慢火细煨，番茄的酸甜彻底融入牛腩肌理，炖得软烂不柴，咬一口汁水迸发，不腥不腻。汤汁色泽鲜亮、酸甜开胃，用来泡米饭，老人小孩都能多吃两碗，解腻又下饭，妥妥的家常味天花板。

除了荤菜砂锅，店里的素菜砂锅也同样惊艳。青菜粉丝砂锅清爽可口，粉丝吸饱了汤汁，软嫩入味，青菜翠绿新鲜，保留了本身的清甜；还有虾滑砂锅，Q弹紧实的虾滑，搭配鲜美的汤底，每一口都能吃到满满的虾肉，鲜爽不腻。

吃砂锅一定要配米饭！吸饱了砂锅汤汁的米饭，香糯入味，不管是搭配排骨、牛腩还是带鱼，都能解锁双倍美味。若是同行有爱酒之人，千万别错过老板自酿的五年陈酒，纯粮酿造、无添加，一口砂锅一口老酒，烟火气里藏着最惬意的小美好。

这里的每一锅砂锅，都咕嘟着烟火气，都承载着徐州人的偏爱；每一口滋味，都藏着岁月的沉淀，都透着家常的温情。无论是春寒料峭时的暖身慰藉，还是夏日傍晚的清爽小聚，无论是一人食的简单惬意，还是多人聚的热闹欢喜，三合园都能满足你对烟火美食的所有期待。

必点砂锅清单 每一锅都藏着惊喜

徐州砂锅融南北滋味于一体，武火猛炖求醇厚，文火细煨守鲜爽，三合园便是把这份精髓发挥得淋漓尽致。这里的砂锅品类丰富，素菜十几元、荤菜三十多元，三个人点上两三锅，吃到微撑也不过一百多元，性价比拉满，并且豆汁还免费喝。

砂锅鸡爪 软糯脱骨的解馋神器

爱吃鸡爪的朋友别错过这锅！精选新鲜鸡爪，剪去趾甲、洗净焯水后，放入砂锅慢炖至软糯，筷子一夹就脱骨，入口即化。酱汁浓郁入味，裹满每一只鸡爪，咸香中带着微微的鲜，不柴不腻，啃起来越嚼越上头，不管是当下酒菜还是解馋小食，都再合适不过，追剧、小聚必备。

砂锅带鱼 老徐州的经典鲜味儿

作为徐州人钟爱的海鲜砂锅，三合园的砂锅带鱼绝对是进店必点！带鱼处理得干干净净，无一丝腥味，先煎至外皮金黄焦脆，再放入砂锅加秘制酱汁慢煨，让每一寸鱼肉都吸饱汤汁。外皮微焦不发硬，内里鲜嫩多汁，鲜中带着酱汁的醇厚，越嚼越香，配米饭吃直接封神，老饕们每次来都要单独加一份。

坚守与传承 藏着徐州人的烟火偏爱

不同于街头转瞬即逝的网红店，三合园砂锅居是日复一日的坚守与传承。从最初的默默经营，到如今成为街坊邻里常去的“老地方”，这里的味道从未改变，依旧是徐州人熟悉的家常感与实在感。

进店没有复杂的寒暄，老板熟稔地招呼着食客，开放式的厨房能看到食材的新鲜与制作的用心，空气中弥漫着砂锅炖煮的醇厚香气，混杂着肉香、菜香，还隐隐飘着一丝酒香，一进门就被这份烟火气包裹，瞬间卸下所有疲惫。

店里还有个隐藏惊喜——老板自酿的5年陈酒，纯粮食古法酿造，经过5年时光窖藏，酒体绵柔醇厚，没有辛辣感，回甘悠长，可按需购买，配着砂锅小酌一杯，氛围感直接拉满。

来这里的食客，大多是老主顾——从穿着校服的学生，到步入职场的成年人，从一家三口的日常便饭，到朋友小聚的热闹畅谈，三合园见证了太多徐州人的温情时刻，也把“便宜、实诚”的口碑，熬进了每一锅砂锅里。

店铺地址

徐州市云龙区戏马台海云大厦
东北侧户部山西门

营业时间

11:00-14:30
17:00-20:30