

本报记者 吴云

自徐州跻身“网红城市”、被网友誉为“美食之都”以来，烧烤、地锅鸡、蒜爆鱼等本土风味火爆出圈，让徐州的烟火气飘向全国。在这一众“顶流”之中，干香浓郁的干煸菜也悄然崛起，成为城市美食版图上一张特色名片。

最近，祥海砂锅居二代“掌门人”孙坤，正为父亲孙祥海的“徐州干煸乌鸡及余汤制作技艺”申报市级非物质文化遗产。从1996年独创技法、风靡全城，到如今连锁布局、非遗赋能，孙家两代人用匠心守护老味，在守正与创新之间书写着徐州民间美食的传承故事，也为这座网红城市迈向“长红”注入最踏实的烟火底气。



孙祥海与儿子孙坤在守正与创新之间，书写着徐州民间美食的传承故事。

一锅风靡：民间大厨的干煸菜江湖



干煸乌鸡酥香脆嫩。



用高汤氽一下吃过的干煸菜。



打俩鸡蛋，余汤一口入魂。



盛夏的晨光里，40岁的孙坤照例穿梭于食材市场，精挑细选当日鲜货，第一时间配送到门店。这是他从父亲手中接棒后多年雷打不动的习惯。

上午11时许，祥海砂锅居铜牛店，一道新品——干煸把子肉刚刚出锅。孙坤特意请来父亲品鉴把关。历经卤制入味、高温油炸、文火干煸三道工序，把子肉的醇厚与干煸菜的香辣风骨完美融合。

“肥而不腻，干香入味，是地道的徐州味道。”65岁的孙祥海细细品尝，连连点头。

如今在家含饴弄孙的孙祥海，聊起创业初心与技艺缘起，依旧满眼热忱。

1995年，孙祥海离开效益不佳的单位，在民主路租下一间十几平方米的店铺，开启创业之路。孙家深耕餐饮行业多年，孙祥海的父亲做熟食、母亲开早点铺，兄长是花园酒店的行政总厨。耳濡目染之下，他虽未系统拜师，却练就了扎实的餐饮功底和独到的美食审美。

孙祥海不愿依赖家人，他把目光瞄向了当时比较小众的砂锅，但砂锅售价低、利润薄，一年后他又转向了干煸菜，并结合徐州人的口味反复调试，独创出干煸乌鸡及配套余汤的制作技艺。

不同于发源于四川的传统干煸技法，祥海干煸菜摒弃了麻辣厚重的川式风格，主打纯粹的徐州香辣，干煸乌鸡更是肉质鲜嫩、营养丰富，一经推出便风靡全城。

“余汤的做法，其实是我无意中琢磨出来的。作为厨师，最重要的是悟性。”孙祥海笑着说，“吃过的干煸菜拿高汤一氽，打两个鸡蛋，没想到特别受欢迎。有的食客专门冲着这碗汤来，一上桌就把鸡肉全挑出来，催着我们抓紧余汤。”

回忆起当年的辉煌，老人目光炯炯：“祥海砂锅居最火的时候，徐州出租车司机没有不知道的。小店每天都爆满，太阳还没落山时，食客就来排队了，自己动手支桌子、搬板凳。”

凭借独创的徐州风味，小店客流常年爆满，从一间扩到四间。2000年搬到坝子街桥，2003年在黄河西路买下这间400多平方米的店铺，一步步迭代升级。

更难得的是，祥海砂锅居的火爆，不仅成就了自身品牌，更带火了整个徐州干煸菜系，带动了本土特色美食集群发展。如今，廉厨、田记、田子坊等一众本土餐饮店，皆因干煸菜出圈走红，而这些门店的经营者，都与孙家渊源深厚。“廉厨老板是我父亲的干儿子，田记、田子坊是我两个舅舅开的。我们都是同一个门派。”孙坤笑着说。

作为“创二代”，孙坤有很多自己的想法。

从小在饭店里长大，他一度很想看看外面的世界。20岁时曾到山东等地闯荡，最终还是回到了父母身边传承家业。

“孩子出去见见世面是好事，我不会拦着。很多事情都要等他心甘情愿去做了，才能做好。”孙祥海是个开明的父亲。

35岁正式接手祥海砂锅居后，孙坤开始大刀阔斧地进行品牌升级与扩张。他先是注册了商标，2021年在荣盛城开设分店，2022年底成功将“徐州干煸乌鸡及余汤制作技艺”申报为区级非遗，2023年、2024年又在铜山万科印象里、淮海环球港、杉杉奥特莱斯增开新店。去年更投入80万元，将5家门店从“苍蝇馆子”统一升级为古色古香的新中式餐饮空间。

本报记者 吴国乐 摄