

徐州老味道，尝出新甜头



徐州餐饮消费正呈现出越来越多元的选择。

老味道还在 “甜”不是徐州菜的全部

8月1日晚8点，位于户部山附近的青年路羊肉馆内依然热闹。

老板翟昌莉忙着招呼客人，“以前我们的顾客主要是周边居民，现在外地游客越来越多。”她说，特别是暑期，外地游客有时能达到客流量的三分之二。

类似的场景，也出现在徐州不少传统餐馆里。烧烤、把子肉……这些承载着徐州人饮食记忆的传统味道，并没有因为新的消费需求出现而变化。

对于老徐州人来说，所谓“徐州味”，依然是那股熟悉的鲜香、酱香和烟火气。

事实上，“甜”本来也不是徐州饮食文化的“外来者”。

徐州传统饮食中，本就有甜味表达。相传北宋苏东坡任徐州知州期间，就留下了与徐州饮食有关的故事，“蜜三刀”便是其中广为流传的一味传统点心，以香甜绵软著称。

从历史看，徐州地处南北交会之地，五省通衢的区位，让南来北往的人流、物流和文化在这里汇聚，也塑造了徐州饮食兼容并蓄的特点。

所以，今天人们讨论的“甜”，很难简单理解为徐州菜改变了原来的味道。

更准确地说，这是部分消费者从徐州本地一些餐饮店中感受到的一种口味变化，是传统餐饮与新的消费需求碰撞后出现的一个细节。

而真正发生变化的，是餐桌上的选择越来越丰富。

口味在变 变的是选择越来越多

如果仔细观察如今的徐州餐饮市场，会发现“甜”只是变化中的一个小切口。

有些传统菜在保持原有做法的基础上，对口味进行了微调；有些餐馆增加了清淡、鲜甜的菜品；还有一些年轻餐饮店，把徐州传统食材与其他菜系的做法结合起来。

在富国街经营一家私房菜小馆的严靓亮，就是其中之一。

29岁的她发现，年轻消费者对于地方菜的需求正在发生变化。“年轻人可能今天想吃地锅鸡，明天又想吃一道清爽一点的菜；外地游客来了，既想尝尝徐州传统味道，也希望有一些比较容易接受的选择。”

于是，她的菜单里既有徐州传统菜，也有融合菜。

这种变化并不只发生在一家餐馆。传统菜仍然是招牌，但菜量开始出现大小份选择；重口味菜之外，多了一些清爽菜品；传统做法之外，开始出现新的摆盘、新的组合；一些餐馆甚至根据游客需求设计徐州特色套餐，让第一次来到徐州的人能够用一顿饭尝到几种地方味道。

辣度可以调整，咸度可以变化，

摆盘可以更精致，食材搭配可以更加丰富……

这些变化，未必都指向“甜”，但共同指向了一个趋势——消费者的选择越来越多。

过去，一家餐馆面对的可能主要是熟悉徐州口味的本地食客；如今，年轻人、家庭客、外地游客等不同消费群体走到同一张餐桌前，口味自然也更加多元。

于是，“地方菜应该是什么味道”这个问题，也有了更多答案。

这其实并不是徐州味道失去了特色。

恰恰相反，传统味道依然可以作为根基，而新的菜品、新的口味和新的消费方式，则可以成为从这片土壤里生长出来的新枝条。

一桌饭，可以有一碗老味道，也可以有一道新菜；可以满足老客的乡愁，也可以给第一次来的游客留下印象。

从“一种味道”走向“多种选择”，或许才是当前徐州本地餐饮更值得关注的变化。

客人变了 餐桌也在回应一座城的新变化

为什么这样的变化偏偏发生在今天？答案或许不只在厨房里，也在城市里。

据江苏智慧文旅平台监测，今年上半年，徐州市纳入监测的A级旅游景区、乡村旅游重点村、省级以上夜间消费集聚区（含建设单位）、文博场馆去重后共接待3629.81万人次，同比增长12.59%；旅游消费343.31亿元，同比增长12.12%。接待人次和旅游消费增速双双位列全省第一。

越来越多的游客来到徐州。他们沿着彭城七里寻找历史，在户部山感受老城风貌，在云龙湖畔休闲，也会坐下来吃一顿徐州菜。

过去，一道地方菜首先服务的是本地人的一日三餐。

今天，它还承担着另一种功能——让一个第一次来到这里的人，通过味道认识一座城市。这意味着，餐桌上的“客人”正在变多，口味自然也会变得更加多元。

有人喜欢重口，有人习惯清淡；有人专门寻找最传统的徐州味，也有人希望尝试过创新的地方菜。

对于餐饮经营者而言，面对的已经不是“要不要改味道”的单选题，而是“如何提供更多选择”的新命题。

尤其是文旅消费不断升温后，徐州本地餐饮也成为游客认识这座城市的一扇窗口。

而当徐州吸引越来越多外地游客、年轻消费者和新食客时，徐州菜自然也会在保持自身特色的基础上，不断寻找新的表达。

所以，徐州菜真正值得讨论的，也许从来不是“是不是越来越甜”。

因为我们很难、也没有必要用“甜”去概括整个徐州菜系，更不能因为部分餐馆的口味变化，就说徐州菜整体改变了味道。

真正发生变化的，是徐州本地部分餐饮店面对的客人更多了、消费需求更多元了，因而提供的选择也更多了。

甜、辣、鲜、香，可以同时存在；传统菜和创新菜，也可以同时存在。

所以，与其纠结徐州菜“甜不甜”，不如看到一张更加丰富的徐州餐桌。

老味道还在，新选择不断；传统没有消失，表达更加多元。

从家门口的一日三餐，到远方游客的一顿饭；从满足本地人的乡愁，到成为

城市文化传播的入口，徐州菜正在发生的，或许

不是一次味道的改变，而是一次更丰富的自我表达。

甜，只是其中的一种味道；多元，才是这座城市餐桌正在呈现的新滋味。



文/图 本报记者 孙亚妮

“现在徐州有些餐馆的菜，好像比以前甜了一点。”

最近，这样的声音在社交平台上引发讨论。

但如果真正走进徐州的街头餐馆，会发现事情并没有那么简单。

羊肉汤依旧鲜香浓郁，把子肉依旧肥而不腻，地锅鸡依旧带着徐州人熟悉的酱香和烟火气。与此同时，餐桌上又多了几分清淡、鲜甜，也多了融合菜、创新菜和更符合年轻人口味的选择。

所谓“有点甜”，并不是说徐州菜整体变了味，而是近年来徐州本地部分餐饮店，在口味、菜品和消费方式上出现了一些新的变化。

“甜”，只是一个切口。

真正值得关注的，是在传统味道依然存在的基础上，徐州本地餐饮消费正呈现出越来越多元的选择。