

本报记者 李小委

继徐州地锅鸡在爱丁堡走红、成为“网红”美食之后，来自徐州的孟路又迈出了新的一步——把一碗地道的徐州鸡汤米线带到了爱丁堡街头，开出了全英国第一家主打徐州米线的专门店。从地锅到米线，孟路正在异国他乡，一点点拼出一张属于徐州的美食版图。

# 一碗米线 解乡愁

## 徐州人在爱丁堡的新店 让外国人也爱上了徐州

一碗米线  
是乡愁，也是一扇窗

在孟路看来，地锅鸡和米线，两样徐州百姓最熟悉的吃食，如今在爱丁堡古老的城市街区，正迎接来自世界各地的食客。

对于在英国的徐州游子来说，这一碗米线是跨越万里的乡愁；对于外国食客而言，这是一扇认识徐州、了解苏北饮食文化的窗口。

开店之余，孟路的脚步并未停歇。目前，米线店的人员已经配置到位，核心师傅都是从徐州老家请的，为的就是守住那一口地道的家乡味。他透露，米线属于快餐赛道，出餐快、口味接受度高，不少外国人都成了常客，这让他看到了标准化的可能。“如果有机会，想把米线店做成连锁品牌。”不仅如此，他的美食蓝图还在扩大，“我们也在筹划，接下来把徐州烧烤也引入英国市场。”

在店里，孟路也会跟等餐的顾客聊起徐州。“很多外国人知道北京、上海、香港，但没听说过徐州。”他说，每到这时，他就会像介绍老朋友一样，向顾客讲起徐州的地理位置、历史文化，告诉他们徐州是两汉文化的发源地。“我会跟他们说，徐州不仅有地锅鸡、米线、烧烤，还有汉墓、汉画像石，有云龙湖，有彭祖文化。”在孟路看来，每一碗端上桌的米线，每一锅热气腾腾的地锅鸡，都是一张流动的邀请函。

“欢迎他们以后有机会来中国，来徐州走走看看，真正感受这座城市的魅力。”

从后厨到老板，他把徐州味道带到海外

孟路的餐饮故事，起点在徐州。早年间，他跟着兄长在老家学厨，扎扎实实练就了一手中餐手艺。2018年，他远赴英国，开始了异国打拼。“刚来英国的时候，我先是帮厨打工，去了英国的很多城市——伦敦、剑桥、曼城、爱丁堡等，发现当地中餐馆的菜几乎一样，以川菜、东北菜、麻辣烫、火锅为主。”孟路说，后来他在一家中餐厅做主厨，店里做的仍多是川菜、粤菜、东北菜等海外中餐常见的菜系。虽然菜单上往往罗列多地风味，但做法和口味仍相对同质化，这也是国外中餐馆的普遍现象。

在英国待久了，孟路发现一个现象：川菜、粤菜、东北菜甚至沙县小吃、兰州拉面，在海外都有一席之地，唯独见不到徐州菜的身影，觉得挺遗憾的。孟路说：“徐州美食那么多，不该被埋没。”

2023年7月，他和合伙人在爱丁堡大学附近开了第一家徐州地锅鸡小馆。开业后，小馆迅速走红，20多个座位常常爆满，高峰期一天能卖出上百份地锅菜，排队一小时以上是常事。沈腾、邓婕等知名艺人也曾专程到店品尝。

地锅鸡的成功，让孟路有了更多底气。既然地锅鸡能被接受，那米线也一定可以。

今年8月15日，距离地锅鸡老店仅数百米之遥，孟路的徐州鸡汤米线店正式开门迎客，门头招牌醒目亮眼——这是全英国首家主打徐州米线的专门店。

开业次日，影视明星靳东及其团队就专程到店品尝，对徐州米线的味道赞不绝口。更让孟路欣喜的是，市场反响远超预期——每天能卖出100多份米线，食客中当地外国消费者占了多数。

“很多外国人第一次吃徐州米线，直接被鲜香浓郁的汤底圈粉了。”孟路说。

要做出一碗地道徐州米线，孟路下了不少功夫。

店内大部分原材料从徐州采购，肉酱、调味料，甚至米线本身，都跨越山海运到爱丁堡。最关键的汤底，每天用30只母鸡慢火熬制，熬出浓郁醇厚的鸡汤。

招牌经典肉酱米线售价11.8英镑，此外还有鸡汤米线、麻辣米线、牛肉米线、手撕鸡等近20款徐州特色美食，几乎把徐州米线店里常见的品类完整搬到了英国。

“就是想让在英国的徐州人吃到家乡味，也让外国人知道，中国不只有粤菜、川菜，还有徐州菜。”孟路说。

被食客点赞的徐州米线。



店门前排起长队。  
孟路的徐州鸡汤米线

孟路  
图片由受访者提供