

游客正在品尝地锅鸡。

快来徐州寻风味

文/图 本报记者 王思恒 周翔宇

民以食为天，客从远方来。美食是这座城市触达大众最直接的载体。而徐州是近年来走红的旅游城市，地处苏皖鲁豫四省交界，凭着一口辨识度极高的地方风味，持续吸引周边游客前来寻味。

从出圈的地锅鸡、烧烤、米线，到品类繁多的老字号与县区地标吃食，徐州从不缺舌尖上的家底。眼下，徐州正摆脱单纯依靠美食引流的思路，深挖美食背后的文化价值、产业潜力——将老字号创新、非遗活化、产业链培育、街区打造串联起来，让舌尖流量转化为文旅动能，为城市聚人气、添活力。

以食聚客
招牌风味引来八方寻味

提起徐州美食，地锅鸡、烧烤、米线是绕不开的招牌。在美团平台上搜索枣庄、淮北等周边城市，主打徐州烧烤、徐州地锅鸡的门店多达数十家，不少徐州本土店家正从单店爆红走向全城密集布局，再逐步向外埠城市拓店，营业时间也从晚间延伸至午间，打破了传统烧烤的经营边界。

家门口就能尝到的徐州风味，让周边食客生出到徐州寻访正宗味道的向往，这也构成徐州重要的客源基础。

这份客源基础，正在变成实打实的到访量。今年国庆假期，徐州游客接待量位居全省第三，外地游客占比72.32%，省外游客占外地游客比重达78.72%，山东、安徽、河南位列省外客源地前三。同程旅行今年6月数据表明，来徐游客整体复游率为23.7%，苏皖鲁豫四省游客复游占比更是达到42.8%。毗邻区域已成为徐州最稳定、黏性最高的客源基本盘，以美食为代表的徐州特色，持续留住游客、带动二次到访。

游客的吃法也在悄悄改变。社交平台上，徐州美食攻略从早餐、正餐到夜宵一应俱全，人们不再局限于富国街、丰储街等网红打卡地，也愿意走进黄河新村、湖滨新村等居民社区，沉浸式感受本地烟火气。

美食流量持续转化为消费动能，餐饮成为拉动徐州消费增长的重要力量。2026年1—6月，徐州全市餐饮收入260.5亿元，同比增长9.4%，增速列全省第三位。

眼下，徐州拥有羊肉馆4300余家、烧烤店4500余家，正深挖美食IP价值，联动赛事、商圈、文旅资源，把一次性美食打卡延伸为长链条文旅消费。

人来了，吃开了，才能留得住。往深里看，徐州的美食故事不止于一口鲜香。

以食载文 守正出新尝出文化厚度

“吃”，从来不只是果腹那么简单。在徐州，一碗汤、一块肉、一串烧烤，都可以是文化的载体、创意的入口。

清晨，三珍斋的店门早早敞开，络绎不绝的客流循着熟悉的香气而来。扎根徐州多年，这家老字号近年持续上新：荠菜蒸饺、虾仁水晶蒸饺、豆腐卷、萝卜酥……老味道不断开出新花样。

面点之外，店里还引入徐州菜、山东名菜、淮扬菜，彭城烧三鲜、大烧马鞍桥、九转大肠等考验功底的硬菜与面点互为搭配，形成“菜点结合”的优势。

从“老三样”扩容到一桌菜，三珍斋用守正与出新，留住了老味道，也适配了新口味。

同样的守正创新，也在更多老字号身上发生。两来风在传统辣汤、猪肉煎包的基础上，陆续推出虾仁煎包、荠菜煎包等新口味；冯天兴在百年技艺之上，端出金牌酱鸡、酱香牛腱肉等新品，用一道道新菜续写老招牌的当下。

据统计，目前全市有中华老字号4家、江苏老字号17家、徐州老字号48家，马市街饨汤、两来风、三珍斋、老堤北等品牌，已成为徐州颇具吸引力的饮食名片。

传统技艺与现代表达彼此成全，非遗美食与市井烟火、文旅IP相互渗透——本土茶饮品牌“云龙让茶”将云龙山、燕子楼、戏马台等城市地标融入产品；徐州博物馆推出的“徐博卷”，把厚重的两汉文化卷进舌尖滋味；徐州烧烤的袅袅炭香，化作年轻人争相打卡的夜间潮流。

“这个云龙让茶的清苹调蛮好喝，杯子图案也好看，挺有徐州特色的。”户部山月光市集上，河南游客张显说道。

滋味里有文化，文化背后还有产业。一道道名菜、一席席特色宴席，正在长成一条条富民兴产的产业链。

以伏羊节为例，这项国家级非遗民俗如今每年吸引超2000万人次参与，其中不乏外地游客专程来徐品伏羊，衍生出200多道特色菜肴，带动养殖、冷链、餐饮、文旅、夜市全链条联动，真正实现“一节带一业、一业兴一城”。

以食兴业 地标味道串起富民链条

为推动本土美食破圈传播、走向更远，徐州以地标美食培育为抓手，统筹整合各县区特色美食资源。

在新沂窑湾，船菜从湖上现烹搬进了古镇菜馆，骆马湖的湖鲜顺着码头直送游客餐桌，串起一条鲜活的湖鲜产业链。

在贾汪汴塘，煎饼依托非遗古法，叠加标准化生产车间与景区沉浸式体验，这个“煎饼大村”探索出“标准化生产+电商+线下销售”模式，还组建了“镇长煎饼团”“百姓带货团队”开展直播带货，小小一张饼，摊出了富民大文章。



顾客品尝老字号两来风。

在丰县，反手烧饼借力“苏超”赛事一炮而红，从街头乡土小吃变身带动群众增收的特色产业招牌，如今日销量稳定突破8万个，不少本地商户借着产业热度稳步增收，单日营业额实现明显增长。

睢宁豆腐、卷煎、王集香肠等11道美食入选江苏省商务厅“百县千味”地标美食名录；在此基础上，睢宁菜已形成豆腐、全羊、全素、传统四大菜品系列。

……

以地标美食擦亮地域招牌，正持续撬动美食消费新空间。

美食引路，街区跟进。富国街、丰储街、民富园夜市等美食街区陆续走红；徐州市德必·彭城壹号步行街区、回龙窝历史文化街区、户部山历史文化街区和丰县凤鸣金街商贸集聚区成功入选省级夜间消费集聚商圈名单……一城烟火多点绽放，徐州全域发力，激活城市消费新动能。

从一盘地锅鸡到一桌老字号宴席，从一张煎饼到一条产业链，徐州的美食叙事被越拉越长。它既是一张向外递出的城市名片，也是一根向内联结的柔性纽带，串起老字号创新、非遗活化、产业富民与街区烟火。以食聚客，聚的是人气；以食载文，载的是厚度；以食兴业，兴的是生计。舌尖上的流量，正在沉淀为城市发展的动能——这桌“徐州味道”，越摆越开，越吃越香。



烧烤店中客流涌动。