



Smokehouse烟熏屋: 大口吃肉,快意由心

●地址:云龙区庆丰路星悦广场(地铁1号线庆丰路站3号口)

在徐州东区一隅,Smokehouse 烟熏屋美式烤肉店正飘出苹果木与牛肉交织的暖香。推开店门,时光仿佛在这里放缓了脚步。熏烤炉中,精选的美国安格斯牛肉正在经历着长达十小时的蜕变。从清晨七点生火入炉,到下午四点半出炉“醒”肉,每一块牛肉都在苹果木的温柔拥抱中,完成从生鲜到美味的升华。

“调味只有盐和黑胡椒。”老板黄女士道出她的坚持,“正因为简单,才对肉质要求极高。”这种返璞归真的烹饪理念,让食客得以品尝到牛肉最本真的风味——那淡淡的奶香源自玉米喂养的黑安格斯牛,是时光与自然共同孕育的滋味。

不同于街头烤串的热闹喧嚣,这里更像是一个让心灵栖息的空间。没有市井的嘈杂,唯有烤肉在炉中细微的滋滋声,与空气中萦绕的果木清香。顾客们切下一块经过漫长等待的烤肉,任由丰盈的肉汁充盈在唇齿间。

“我们向往的,是那种大口吃肉的畅快。”黄女士如是说。在她看来,美式烤肉的魅力不仅在于味道,更在于它所代表的生活态度——在这个追求效率的时代,依然愿意为一道美味倾注时间与耐心。

当豪放邂逅细腻,Smokehouse 诠释着——真正的美味,从来都是直抵人心的温暖力量。



阿花婆冷面: 一碗“热面” 拴住徐州人的乡愁

●地址:云龙区户部山步行街旁

“走,尅一碗阿花婆冷面去!”在徐州,这句邀约极具号召力。如今,这家以“热冷面”闻名的小店,在徐州饮食文化博物馆二楼角落开辟新址,延续三十多年的地道风味。

关于冷面的起源有两说:或为上世纪八十年代从东北带回的朝鲜族冷面改良,或源自四五十年代大屯镇手艺。核心是反“冷”为“热”,适配本地气候。新店更推“新老结合”吃法,比老式冷面多了徐州本地特色的羊肉、脆嫩配菜与香酥花生,口感更丰富。

其面以精制小麦粉经高温压制而成,细如银丝、韧而不烂。灵魂汤底用羊骨、牛骨加秘制香料慢熬,汤色乳白、香气四溢。烫好的冷面浇上独家厚肉酱,撒葱花、香菜,加新食材,再淋了花生碎的红亮辣椒油,滋味饱满。

吃冷面的时候无需斯文,“暴风吸入”最是痛快。面的爽滑、肉的咸香、辣椒油的辛烈与汤的鲜美交织,加两勺醋更添酸香。

偏爱香菜的食客常会叮嘱“多放”,配秘制蒜汁更解腻。对游子而言,这碗热面是乡愁羁绊。如今在徐州,最浪漫的承诺莫过于“走,尅碗高配冷面去”。



冯天兴烧鸡: 百年非遗 一只烧鸡的“琥珀”传奇

●地址:云龙区解放路153号

在徐州,冯天兴烧鸡是自带“金字招牌”的宝藏老店。民国年间,书法大家爱新觉罗·溥仪尝过此鸡后题字点赞,这份认可让招牌闪耀至今。作为传承百年的非遗品牌,它装着的不仅是一只烧鸡的香,更是徐州人的乡愁与时光的厚重。

冯天兴烧鸡的手艺可追溯到清乾隆二十二年,百年传承中,14道工序一道未减。选鸡、腌制、卤煮、上色……每一步都藏着老匠人的巧思,最终成就“色泽如琥珀,五香入骨髓”的特质。精选优质土鸡,经长时间卤煮后,鸡皮金黄油亮,轻轻撕下一块肉,纤维分明却不塞牙,咸鲜中带着五香的醇厚,连骨头缝里都浸着香,每一口都是味蕾的惊喜。

有人说,吃冯天兴烧鸡吃的是仪式感。撕开金黄鸡皮,嫩白的鸡肉露出来,香气顺着热气往上冒,不用蘸料,本味就足够动人。它不像其他卤味那般重口,把咸、香、鲜糅得恰到好处,老人孩子都爱吃。

百年过去,手艺传了一代又一代,不变的是那口深入骨髓的醇香。对徐州人来说,逢年过节拎一只冯天兴烧鸡回家,是仪式,更是对生活的热爱。这家藏在街巷里的宝藏小店,用一只烧鸡,守住了百年时光的味道。



许老八包子铺: 24道褶 蒸出徐州早餐的非遗传奇

●地址:云龙区青年路回龙窝17号院

凌晨五点,许老八包子铺的热气已飘出巷口。这家藏在回龙窝里的宝藏小店,凭着一笼羊肉包、一碗饅汤,成为徐州早餐界的传奇。

能让徐州人天天排队的,是那笼“皮薄馅嫩、一口爆汁”的羊肉包。精选本地小山羊,新鲜剁成馅,用老面头发酵面团,纯手工捏出24道精致褶痕,每一道都藏着匠人的心意。蒸好的包子雪白暄软,咬一口,鲜汁顺着指缝流,羊肉的香、葱姜的鲜在口中炸开,再蘸上秘制素油辣椒,鲜香油辣,让人直呼“绝了”。配包子的最佳搭档,是一碗热气腾腾的饅汤,喝一口暖到心里,抚平清晨的浮躁。

许老八的故事始于1978年,传承人许中秋和妻子韩娟接过家族手艺,一头扎进包子铺。从选材到包制,事事亲力亲为,不断改良馅料,让羊肉包的口感愈发醇厚,店铺也从无名小摊,变成了徐州早餐界的“活招牌”。2018年迁到回龙窝,古朴街巷与地道美食相得益彰,名气越传越远,不仅本地人常来,游客也慕名打卡。

如今,许老八包子铺已是三代非遗传承的宝藏店铺。许中秋说:“我卖的不是包子,是徐州的非遗传承。”三十多年来,他守着这笼包子,守着老徐州的味道,也守着一份文化的初心。对徐州人而言,清晨的一笼羊肉包、一碗饅汤,是生活的仪式感;对游客来说,这口鲜,便是徐州最地道的烟火气。

本版图片 本报记者 刘天禹 摄



燧源咖啡: 以器物为引,以本源为味

●地址:云龙区户栖山居酒店对面(2号线户部山站1号口)

踏入“燧源”,时光悠然缓慢。视线所及,滤杯温润,分享壶剔透,咖啡杯静待与香气的邂逅,一旁的豆罐则陈列着风味本源。琳琅满目的器具,构筑出一个可触摸的咖啡美学空间,传递着对日常仪式的敬意。

“燧源”之名,内核在于溯源。它执着于探寻豆子来路,坚信风土是风味的起点。菜单如流动的风物画,随产季更迭,只为奉上最新鲜的在地之味。豆品从38元起步,延伸至百余元乃至数百元的探索,遴选标准始终纯粹:只呈现“好喝且有趣”的豆子。即便面对名贵竞标豆,若品质与溢价失衡,也绝不引入。这份清醒,是对风土的尊重,也是对品饮者的真诚。

为确保每一颗豆子都以最佳状态呈现,老板阳阳坚持每周小批量自烘焙,豆子上架前,必经Q-Grader咖啡师团队严苛杯测,这不仅是品质关卡,更是风味的精准校准。

除手冲之外,意式咖啡同样匠心独具。您能在此品尝到以不同瑰夏豆制作的SOE拿铁。若同伴不饮咖啡,一杯层次丰富的精品可可亦是一段不容错过的风味旅程。

在“燧源”,每一杯咖啡都是一段跨越山海的风味旅程。这里奉上的,不只是一杯饮品,更是一份有出处、有态度的品味体验,等待着与当下的你共鸣。



大佬陈: 一炉炭火 烤出徐州烧烤的非遗江湖

●地址:云龙区户部山徐州饮食文化博物馆一楼,翰林街10号

在徐州这座浸润两千年烧烤文化的城市,大佬陈绝对是绕不开的宝藏小店。从翟山北路到湖滨路口再到徐州饮食博物馆,20余年烟火缭绕,它不仅是本地人深夜慰藉的“老地方”,更是外地食客打卡徐州烧烤的“必选项”。

1999年,陈师傅退伍后,承袭前辈烧烤手艺,一头扎进羊肉烹饪的钻研里。他是徐州首个提出“无烟烧烤”的人,“为顾客着想”的初心刻进骨子里。从永安街老店到如今的多家直营店,规模越做越大,却始终守着两样核心:一是萧县基地放养的8个月龄白山羊,二是“精盐白串”的绝活儿。

2025年,大佬陈“精盐白串烧烤技艺”入选市级非物质文化遗产,这份“简单”背后藏着大讲究。只用井盐与海盐的秘制配比调味,不抢味、不遮鲜,把萧县白山羊的本味发挥到极致。果木炭火塘里,肥瘦相间的羊肉渗出油脂,焦香四溢;羊肚绷三层肥瘦,脆嫩弹牙;板筋软而不烂,越嚼越香;油包肝更是惊艳,羊网油裹着嫩肝烤至外脆内糯,蘸上秘制甜醋,酸与甜在舌尖起舞,再配独家AD钙奶特调饮料,燥热瞬间消散。

老店墙面复刻着家属楼的市井烟火,老地名标识、小马扎、小圆凳满是年代感;新店更现代,设有商务宴请包间。但无论新旧,炭火炉上跳跃的,永远是徐州人的青春与热血。这炉炭火带着非遗温度,让这家宝藏小店,成为徐州烧烤江湖的鲜活注脚。



小两口蒜爆鱼·地锅鸡: 一尾湖鲜 炒出楚汉烟火的鲜辣魂

●地址:云龙区劳动巷徐州饮食文化博物馆3楼南侧

“鲜者,味之本也”,小两口蒜爆鱼这家不起眼的小店,把微山湖的湖鲜做成了徐州人的舌尖牵挂。没有醒目招牌,却凭着一口鲜辣入味的蒜爆鱼,成为本地人私藏的宝藏店铺,让食客魂牵梦萦。

小店的鲜,从选鱼就定了调。必须是“斤半翘个”的鲤鱼,二斤嫌肥,斤半欠丰,唯有这个规格,才能锁住湖鲜的灵气。处理鱼的手法也讲究“快准狠”:去鳞洗净后,鲤鱼在滚水中“轻舞”,葱姜料酒下锅提鲜,大火烧开三分钟,再盖锅中火焖五分钟——“多一分则老,少一分则生”,只为锁住鱼肉最本真的嫩。

另一边再把蒜切碎如碎银,堆在粗瓷碗里,加蚝油、白胡椒粉、黑胡椒碎拌匀,香气先一步勾人食欲。最惊艳的是“泼油”时刻:老铁锅被柴火舔出包浆,小磨香油烧至起蟹眼泡,九里山青花椒、汤山红椒片先后入锅,椒香、麻香瞬间炸开。“滋啦!”滚油凌空泼在鱼身上,蒜粒在热浪中炸成“星雨”,鲤鱼瞬间“红袍加身”,琥珀色酱汁顺着鱼脊蜿蜒,香得人直咽口水。

入口更是绝了:鱼肉外微焦、内嫩滑,一丝腥味都没有;酸味醇厚,蒜香与鱼香缠绵绵绵,辣椒只提味不抢戏。鱼吃得差不多,鱼骨熬汤,撒入如金箔般的面絮,再淋上蛋液搅出云絮,撒点胡椒,一碗蒜爆鱼余汤新鲜出炉。这家宝藏小店,用一尾湖鲜,炒出了两千年未散的彭城烟火。

扫码进群
领福利



25份
198元单人套餐
20份
308元双人套餐
Smokehouse
烟熏屋
美式烤肉

可可杏仁巧克力意式豆(100g) 20包
埃塞俄比亚soe水洗豆(50g) 15包
48元手冲 58元手冲 158元手冲 5包
548元BOP竞标豆手冲 2包
燧源咖啡

徐州宝藏小店图鉴

藏在街巷里的家乡味道

本报记者 甘子达 王天依