

民生调查

徐州老味道「甜」出新滋味

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。

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国，“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，徐州地处南北交汇之地，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，是这张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面。

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，把徐州传统食材和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靚亮，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，则可以作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：

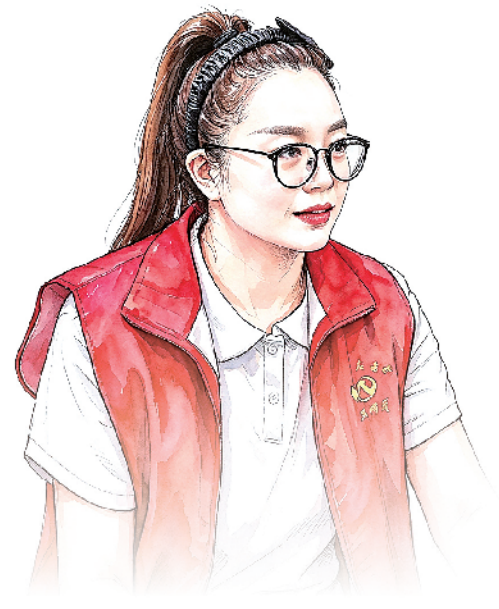
老味道还在，新选择不断；传统没有消失，表达更加多元。

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。

600多户居民的小事，她全接了

本报记者 黄法恩 通讯员 张真



丁志华

最终没有酿成事故，甚至没有留下什么痕迹。可在丁志华看来，网格员巡查，就是要在事情发生之前多看一眼。这一眼，可能换来的是一家人的平安。

一缕焦糊味

每天走楼栋，丁志华有个习惯：脚步不急，眼睛却总在留意周围。

一次巡查到9号楼，她闻到一股淡淡的焦糊味。顺着气味往上找，发现烟气正从二楼高阿姨家的厨房飘出来。敲门无人应答，她赶紧拨打高阿姨的电话。

电话接通时，高阿姨还在小区广场和邻居聊天。

“你家厨房是不是还开着火？”

高阿姨一愣，这才想起出门时忘了关燃气灶，急忙往家赶。

锅里的食物已经烧焦，厨房里弥漫着呛人的糊味。

“哎呀，我怎么把火给忘了！”高阿姨惊出一身冷汗。

丁志华没有多说，又检查了一遍燃气情况，临走前再三叮嘱老人出门前一定要检查灶具、电器。

这样的小事，丁志华遇到过不少。有时候是楼道里堆放了杂物，有时候是消防通道被占，有时候是老人家门口亮了一盏不该亮的灯。很多隐患

一碗凉粥

如果说巡查是每天要做的功课，那么对一些居民的牵挂，则早已成了丁志华的一种习惯。

7号楼的李大爷70多岁，老伴去世，子女常年在外出工，一个人生活。丁志华知道后，便把老人记在了心里。老人需要买降压药，她帮着代购；老人不会缴水电费，她帮着代缴；路过菜市场，她有时会顺手买些新鲜蔬菜给老人送过去。

一次上门，丁志华发现屋里格外安静。李大爷一个人坐在床边，床头柜上放着一碗白粥，已经凉了。

“李大爷，怎么还没吃饭？”

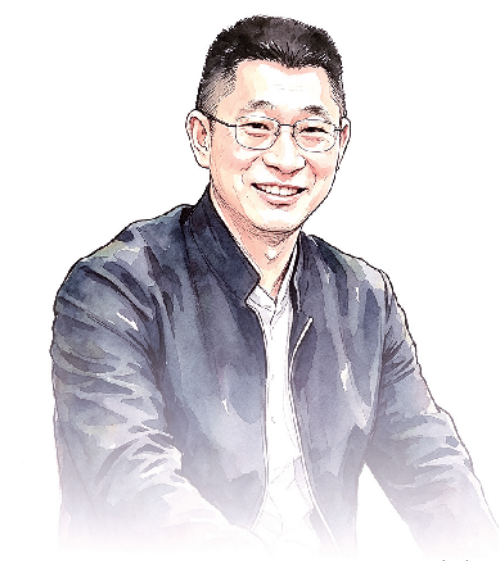
老人摆了摆手。过了一会儿，他才说：“没啥，就是有点孤单。”

丁志华没有继续追问。她转身进了厨房，把那碗粥重新热了一遍。端回来后，也没有急着走，而是坐在床边陪老人聊起了家常：“最近身体怎么样，孩子什么时候回来……”说着说着，半个多小时过去了。

临走时，丁志华又看了一眼桌上的碗：“粥趁热吃。”

公益办展，他让文物走近大众

本报记者 蔡思祥



崔光臣

老人，让这枚珍贵的铜币得以与大众见面。

类似的执着，在他收藏“白金三品”时同样可见。作为中国最早的法定银币，这套西汉银锡合金货币存世稀少，品相完好的更是凤毛麟角，崔光臣

遍访多地，几经周折才收入囊中。他常说：“钱币虽小，却是通往历史的一扇窗。透过它，你能看见一个朝代的兴衰，听见丝路上的驼铃，触摸到大汉盛世的脉动。”

收藏半生，崔光臣最常思考的问题却是——“藏起来，还是传下去？”他的选择是走出书斋，走向大众。近年来，他先后向家乡博物馆、红色纪念馆无偿捐赠古钱币、文物拓片等300余件套，让珍贵藏品从个人柜中“走”出来，入驻展馆、惠及大众。他还在徐州举办“丝绸之路古钱币”专题巡展与讲座，携近80枚丝路珍稀古币亮相，让市民近距离感受波斯萨珊金币的异域光泽，读懂千年丝路上的文明交融。

与此同时，他经常走进高校、社区开展公益鉴宝与文化宣讲，并积极投身助学公益。眼下，他正全力筹建校园钱币文化教育馆，响应传统文化进校园号召，让古币走进课堂，让孩子们在触摸历史中涵养文化自信。

从收藏者到守护者，从研究者到传播者，崔光臣用一腔热忱诠释了一位民间文化人的时代担当——让文物活起来，让文脉传下去，让方寸之间的千年回响，流淌在更多人的心间。

本报记者 蔡思祥 摄

插图依托 AI 技术绘制

注 销 公 告

徐州市泉山区消费者协会(统一社会信用代码：513203115094740062)，经研究报请业务主管单位同意，拟向登记管理机构申请注销，清算组由理事会、业务主管单位、会计师事务所等人员组成。请债权人于公告之日起45日内向清算组申报债权。逾期视为放弃权利，清算

完毕后申请注销登记。

特此公告

联系人：张爱华 联系电话：0516 85692315

联系地址：徐州市泉山区建国西路73号

徐州市泉山区消费者协会
2026年8月17日



综合资讯

办理地址：中山南路142号徐州报业传媒有限公司
咨询热线：85690469
唯一指定微信办理：18652275510

友情提醒：本栏目对所有信息的手续均进行严格审查，仍不敢保证每一条信息的真实性，请读者认真审核，因此产生的一切纠纷均自行解决。

下列丢失 声明作废

●张芷婧出生医学证明丢失，编号：Z320062156，声明作废

●江苏芊磁电子科技有限公司 第二类医疗器械经营备案凭证丢失，备案编号：苏徐药监械经营备20231361号