徐州日报 06
2026年10月1日 星期四
责编:杨波 美编:张昊 校对:伊韦

不守老一套，百年三珍斋“潮”前走

本报记者 郑微

初秋的大同街，黄色的梧桐树叶铺在青石板路上，三珍斋的招牌在晨光里透着温润的光泽。推开店门，一楼散台已坐了不少食客。后厨里，厨师们正忙而有序地备餐，蒸笼里冒出的热气裹着馄饨和蒸饺的香味，飘到大街上。

在徐州，若论及老味道，江苏老字号三珍斋，是绕不开的一个名字。馄饨、蒸饺和卤菜，这“老三样”是几代徐州人舌尖上的记忆。然而，很多老味道，成也“老”，困也“老”，如何在守正与创新间找到平衡？

三珍斋的焕新，正是这种转变中一缕温暖的烟火。

掌柜的“新”事



插图依托AI技术绘制

守其魂
在场景与手艺中留住温度

三珍斋始创于1929年，安徽人程裕昌盘下门店，把一碗馄饨和蒸饺做出名堂。1956年公私合营，秉持特色发展思路，生意越做越好，成为徐州人难忘的美食记忆。直至1994年，因经营模式调整而停业。

2012年，大同街拓宽改造，给了三珍斋一次“重生”的契机。原有的老建筑被推倒，在原址上重建了一栋外观三层、实则四层的仿民国风格建筑。

改造历时5年。2017年3月25日，三珍斋重新开业，不少四五十岁的徐州人来了——对他们来说，这里是童年的味道坐标。如今走进店内，青砖灰瓦间，既有民国风情，又融入了现代餐饮的舒适感。

“老字号不是老一套，创新是最好的传承。”徐州市金悦饮食服务有限公司董事长兼总经理、三珍斋掌门人曹念焱如是说，这份“新”，不是推倒重来，而是一种“得其法而变其势”的智慧。

变其法
从“老三样”扩容到一桌宴

真正的“新”，体现在菜单的扩容与理念的迭代上。三珍斋的起步，最核心的产品只有三样：蒸饺、馄饨、卤菜。但在重新开业之后，它的定位不再是一家小吃铺，而是一家能承接宴席的综合性菜馆。

“消费者进店，第一需求永远是吃好饭。”曹念焱直言，为了这“吃好”，三珍斋除了保留蒸饺、馄饨的传统配方并做口感微调外，还拓展了煎饺、虾饺、酥饼、甜品等品类，“现在早餐有二三十个品种，大众的、高端的都有，还有套餐出售。”

面点创新是三珍斋的一个亮点。团队先后挖掘推出荠菜蒸饺、虾仁水晶蒸饺、豆腐卷、萝卜酥、冰镇奶油点心等多款新品。

曹念焱提出一个很“硬”的标准：“上桌后，除了盘子不能吃，其他都能吃。”这并非玩笑话，在三珍斋，食品里所有的装饰、配菜均选用可食用材料，既好看又实在。

除了早餐品类上的拓展，在传统核心品类基础上，三珍斋还先后引入经典徐州菜、山东名菜和淮扬菜，彭城烧三鲜、大烧马鞍桥、九转大肠、炒软兜……这些考验功底的“硬菜”与面点形成了“菜点结合”的优势。

“如果一个品类有短板，另一个就能补上，保持整体质量平稳。”曹念焱解释。

出新招
在流量时代守住品质底线

徐州现代食品产业配套的不断完善，也在为老字号打开新空间。

冷链物流让食材配送更稳定，中央厨房理念让标准化与手工技艺更好衔接，食品检测和电商平台则帮助老字号在守住品质的同时触达更远。对三珍斋而言，现代食品产业不是要取代现制现售，而是为“老味道”提供更稳的供应链、更广的品牌舞台。

在流量为王的时代，三珍斋对线上运营保持着难得的克制。

目前，门店仅在美团、抖音上线少量套餐，线上营收占总营收约10%。“不是所有品类都适合上线。”曹念焱举了个例子：高端灌汤包走外卖，如果汤汁洒了、皮破了，品质就没法保证，所以宁可不上。“我们选品只有一个标准：不能影响品质。”

这种克制的背后，是一种清醒的品牌认知：老字号的口碑是几十年积攒出来的，不能为了短期流量砸了招牌。

很多人以为老字号守旧，但三珍斋在设备等方面，一点也不含糊。从最早的烧烟煤、无烟煤，到使用液化气、管道天然气，再到如今全面改用电磁设备——每一次能源迭代，都主动跟进。“环保、降本、提效，一样都不能少。”曹念焱说。这与徐州食品产业绿色化、智能化的发展方向同频。

守正，这种“守”，更体现在对核心手艺的敬畏上。采访中，我们了解到一个细节：三珍斋的后厨团队有50余人，核心厨师会定期被派往扬州、苏州、开封等地交流学习。这种“走出去”的视野，是为了更好地“守得住”。

三珍斋还特别注重培养年轻技术力量，“老手艺要传下去，得有人愿意学、有人教得好。”曹念焱说。

采访快结束时，曹念焱表示：“消费者到店第一需求是吃好饭，其次才是环境、文化。所有经营动作，都要品质优先。”这话朴实，却道出了老字号长青的底层逻辑。

现代食品产业的提速发展为老店的未来指明了方向，既要留住传统技艺的“根”也要拥抱标准化、品牌化、数字化的“潮”，在这条路上，三珍斋正努力奔跑。

扫码看视频

◎微观

为老字号“烹”出新滋味

三珍斋的转型故事，恰似一面镜子，映照出徐州这座城市对老字号群体的滋养与守护。从1929年靠一碗馄饨起家，到停业、重建，再出发，这家百年老店华丽的转身，离不开城市对老字号的精准赋能，也契合徐州现代食品产业提质扩容的发展方向。

在城市更新层面，徐州为老字号留出了“重生”的空间。2012年大同街拓宽改造，没有让老字号消失，反而给了三珍斋一次“重生”的契机。原址重建，既保留了城市记忆的物理坐标，又让老字号以更契合现代消费的场景重新亮相。这种“修旧如旧”的城市更新理念，让老字号的文化价值得以延续。

在经营环境上，徐州为老字号转型提供了宽松土壤。三珍斋设备更新的背后，有着城市能源升级与环保政策的推动；而对线上运营的克制，则折射出市场监管部门引导企业走“品质优先”的可持续发展之路。

徐州还通过培育年轻技术力量、鼓励跨地域交流学习，为老字号注入“活水”。三珍斋后厨团队定期赴扬州、苏州等地取经，这种“走出去”的视野，离不开城市对餐饮技艺传承的政策支持。老字号的“守”与“新”，说到底是城市与商户的双向奔赴：徐州以包容与创新滋养老字号，老字号则以匠心与进取反哺城市烟火。

更可贵的是，城市营造的生态。大同街改造升级引入传统文化与现代元素，老字号年货大集、进博会展示等活动持续擦亮品牌。与此同时，徐州正把这份老味道接进现代食品产业里，聚焦“342”发展格局，做强预制食品、锁鲜肉食、健康烘焙等九大链群，让老手艺对接标准化车间与冷链渠道。

老字号守锅气，新产业拓销路，三珍斋的“再出发”，也是徐州从“卖味道”走向“卖品牌、卖产业”的微观注脚。正如三珍斋掌门人曹念焱所言，“老字号不是老一套”，而徐州正在做的，正是以制度创新和服务升级，让更多老字号焕发新生，也借老字号的“匠心”底子，为千亿级现代食品产业添一勺“新滋味”。

沛县少林武术学校走出亚运冠军

本报记者 李权

“教练，放心，我赢了！感谢您的多年培养！”亚运会夺冠后，徐州小将唐思硕第一时间给孟江南打来了视频电话。孟江南是徐州市体育训练中心散打队的沛县籍教练。唐思硕的散打竞技根基，正是在沛县习武期间打下的。

9月24日，爱知·名古屋亚运会武术散打男子60公斤级决赛，21岁的唐思硕以WPD（优势胜利）方式击败中国香港选手梁宇航，夺得金牌。这是江苏武术散打项目历史上首枚亚运金牌。

唐思硕与武术的缘分，始于银幕上的英雄身影。父亲唐立树回忆，儿子小时候最崇拜武打明星，“路上看到别人习武，他就走不动道。”别人家的孩子缠着父母买玩具，唐思硕却缠着家人要学武。6岁那年，他开始学习武术套路，一招一式学得有模有样；后来又跟着父亲的朋友练起了跆拳道，踢腿、下腰，从不喊苦。2015年，10岁的唐思硕进入沛县少林武术学校，正式与散打结缘。

沛县当地尚武氛围浓厚，先后走出37位世界冠军、200余名全国冠军，涵盖武术、技巧、冰雪等多个项目。办学30余年的沛县少林武术学校，是当地体育后备人才培养阵地，累计收获588枚金牌、316枚银牌和20余个团体奖杯，培养出朱扬涛、邢子恒、唐思硕等多名优秀运动员。

“唐思硕的成绩让人振奋，我们由衷自豪。学校将持续做好后备人才培养，不断输出优秀体育人才。”沛县少林武术学校校长孟宪军说。今年1月，刚夺得全运会武术散打冠军的唐思硕回到母校，参加“榜样力量 青春领航”主题励志演讲。面对学弟学妹，他讲述自己的训练经历，分享咬牙坚持的时刻、赛场判断，以及面对失利时不放弃的心态，现场掌声不断。

唐思硕当年在沛县少林武术学校学习一年多后，孟江南来到学校选拔体育后备人才。彼时身形瘦小的唐思硕，一下子引起了他的注意：“这个孩子看着瘦小，但是非常灵活，体能好。”

2017年，12岁的唐思硕入选徐州市体育训练中心武术散打队，师从孟江南。“他跟着我学了5年，非常刻苦，经常自己加练，基本功打得非常扎实。”孟江南说，唐思硕腿法和摔法比较突出，这与他小时候习武打下的基础密不可分。孟江南的手机里，至今留存着唐思硕当年的训练视频。视频中穿戴护具的唐思硕反复击打拳靶，拳脚力道十足。

更让孟江南印象深刻的，有两件“小事”：赴上海参加一场交流赛后，返程大巴上，其他队员趁旅途间隙休息放松，唐思硕却捧着手机反复回看比赛录像，复盘场上的得失；哥哥结婚，他在家参加完婚宴，下午两点多便匆匆赶回队伍投入训练。

凭借这份坚持，唐思硕先后进入省队、国家集训队。2022年，夺得世界青少年武术锦标赛52公斤级冠军；2023年，刚满18岁的他夺得第十六届世界武术锦标赛男子52公斤级冠军，成为江苏散打最年轻的世界冠军。2025年，他又相继拿下成都世界运动会武术散打56公斤级冠军和第十五届全运会男子60公斤级金牌，成为国内同级别顶尖选手。

本届亚运会，唐思硕4场比赛全部以优势获胜。孟江南评价，他在赛场上头脑清楚，临场应变强，几场对决都是大比分拿下。

亮眼成绩的背后，是一个普通家庭长久的付出。父亲唐立树从事长途运输30多年。决赛当天，他本要出车前往灵璧送货，心里却一直牵挂着比赛。直到收到儿子报喜的微信，悬着的心才放下，随后出发送货。亚运会每场比赛开赛前，唐立树都坐立不安，只有看到儿子平安走下擂台，才能松一口气。

站在亚运会最高领奖台上，唐思硕保持着清醒：“下了领奖台，一切都归零。前面所有的荣誉都已经过去，都是昨天的事情。回去继续加强训练，全身心投入到训练中。”对于这名21岁的年轻运动员而言，亚运金牌不是终点，新的训练已经在前方等待。

首家机器人智慧小店亮相彭城七里

本报讯（记者 **宋新 张静** 通讯员 **云开**）科技邂逅古韵，新潮点亮古街。近日，徐州首家机器人智慧小店亮相徐州博物馆东门步行街。古韵街巷解锁新潮消费，为市民游客带来沉浸式、智能化的全新逛街体验。

走进这家机器人智慧小店，新潮灵动、呆萌智能的运营模式瞬间点燃大人、小孩的购买兴趣。“下单、支付、取货全程顺畅省心，还能和机器人互动，真是太新奇了！”不少前来体验的游客纷纷点赞。

这款全新落地的SenseMartGo烧卖购机器人智慧小店，是云龙区打造的AI智慧零售示范项目，也是让人工智能技术走进文旅场景、服务民生消费的创新实践。

机器人智慧小店搭载成熟先进的智能零售系统，集成智能识别、人机交互、自动结算等多项AI功能。顾客随心挑选商品后，系统可精准识别、快速结算，十几秒就能完成购物全过程，轻松实现“随心拿、即刻走”的便捷消费。

不仅结算高效，这家机器人智慧小店更是妥妥的“智能管家”。依托前沿人工智能技术，店铺还可实现智能运营、自动盘点、按需服务。

曾经只出现在科技展厅、科创展馆的高端AI技术，如今走进市井街巷，变得可触摸、可体验，让大众近距离感受数字科技的魅力。

作为徐州极具代表性的文旅商圈，户部山历史文化街区素来以浓郁的古风底蕴、热闹的市井烟火吸引八方游客。机器人智慧小店的落地，有效填补了街区业态内容空白，以AI科技为核心特色，在满是古韵的街巷中开辟出一方潮流科技天地。

小店内售卖品类丰富，高颜值的文创好物、清爽解渴的茶水饮料、老少皆宜的休闲零食一应俱全。无论是亲子出游的趣味体验、年轻人的潮流打卡，还是大众逛街的便民消费，都能轻松适配。

除了这家机器人智慧小店，该段街区还将亮相多个潮流新项目，进一步丰富提升彭城七里消费休闲场景、激活消费动能。

据了解，云龙区将依托数字科技、人工智能等前沿技术，持续推动文旅、消费、科技深度融合，不断解锁智慧文旅新场景、消费新业态，打造更多兼具古韵特色与科技潮流的文旅亮点，为广大市民游客带来新鲜、优质的游玩消费新体验。



机器人帮助店铺实现智能运营。本报记者 **许晨** 摄

凌晨四点的徐州·越夜越精彩

充 电

本报记者 孙亚妮

夜幕降临，城市的另一种“夜生活”开始了。

白天忙着工作、上课的人，陆续走进“夜校”教室。有人打开电脑，有人拿起咖啡拉花杯，还有人带着一整天积攒下来的问题，准备在夜晚寻找答案……

灯光亮起，夜晚有了新的打开方式。

在徐州青年夜校AIGC影视实战营，15人的精品小班里，学员们专心听着老师夏宇的讲解。屏幕上，文字、图片、视频素材不断切换。

对于不少人来说，这是第一次真正接触AIGC影视制作。但“零基础”，并不意味着只能坐在旁边听。

“通过4周实训，每个学员在课程结束后都能独立完成一部作品。”夏宇告诉记者，目前已经有不少学员接到了商业订单，还有企业人力资源负责人希望与他进一步开展合作。一堂夜校课，既让学员多了一项技能，也让授课老师拓展了新的合作空间。

课堂只有十几个人，城市里却有更多年轻人正在寻找这样的“夜校”。

过去，人们对夜晚的想象，更多是吃饭、逛街、看电影、夜游。如今，夜生活也可以是“给自己充充电”。

在比星咖啡彭城七里店，另一堂“咖啡青年实践课”也正在进行。

咖啡机的声音、牛奶打发时的细微声响，与夜晚街区的喧闹声交织在一起。



学员在跟老师学习制作咖啡。 本报记者 **孙亚妮** 摄

这一次，课堂没有传统教室里的黑板和课桌。咖啡店，就是课堂。

学员中，有学生，也有正在咖啡店工作的年轻职员。有人希望学会咖啡制作，把兴趣变成一项技能；有人则希望通过学习专业知识，为自己的职业发展增加更多可能。

对于咖啡店里的工作人员来说，夜校不仅是下班后的学习时间，也可能成为职业成长的一条新路径。学会更多专业技能，提升服务能力，了解咖啡文化，或许就能为下一步职业发展积蓄更多底气。

而对部分学员来说，这样的夜校则打开了校园之外的另一扇门。晚上来到彭城七里上课，课程结束后，还可以顺便逛逛街、吃点东西。学习并没有结束夜晚，反而让夜晚有了更多可能。

一堂课，让年轻人留在了街区。

走出教室时，夜色已经铺开。街边的灯亮了起来，商铺里人来人往，有人下课后相约去吃一碗热气腾腾的米线，有人顺手逛进彭城七里的店铺。

夜校的意义，也许并不只是“学会一项技能”。它让原本碎片化的夜间时间，得到重新组织。从“下班以后去哪儿”，变成“下班以后，我还能做点什么”。

夜经济也不再只是“把人留在街上”。更重要的是，让人愿意留下来，并且找到属于自己的消费场景、社交场景和成长场景。

记者从团市委了解到，截至目前，全市已建成并常态化运营青年夜校30家，累计服务青年超3.5万人次。

夜校没有把学习变成一件严肃的事情，也没有把夜生活变成一种单纯的消费。在轻松的氛围里，年轻人用几个小时，换来一次新的尝试。

当越来越多的课堂亮在夜色里，夜经济也有了更多可能——投入的是一段夜晚，收获的却可能是一项技能、一份工作机会，甚至是对未来多一点选择。

灯火照亮街区，也照亮了年轻人的成长之路。

这一晚，他们没有急着回家，而是选择在夜色里，为自己充了一次电。

扫码看视频

自助登报

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，请客户认真审核，因此产生的一切纠纷均自行解决。

●徐州市贾汪区大吴中学食品经营许可证副本丢失，编号：JY33203050022086，法定代表人：李照明，经营场所：江苏省徐州市贾汪区大吴镇政府驻地，声明作废

●魏乐乐专业技术资格证书丢失，中级工程师，发证日期：2019年12月10日，编号：XZZ20190190529，声明作废