2026年11月2日 星期一
责编:罗晓辉 美编:范聪 校对:李希斌
徐州日报

彭城七里 千年文脉

在彭城七里，做“活”一口老味道

本报记者 郑微

掌柜的“新事”



▶陈海洋。 本报记者 刘霄宇 摄

扫码看视频

插图依托 AI 技术绘制

陈海洋是小康人家徐州菜品牌创始人。

1992年，16岁的陈海洋从老家来到徐州户部山，开启了自己的餐饮生涯。他的第一份工作，是在户部山土山酱菜店当学徒。谁也未曾想到，当年早点摊上勤恳劳作的少年，数十年后深耕本土餐饮领域，将“小康人家炒鸡连锁店”打造成老字号品牌，更探索出一套适配新时代的餐饮数字化运营新模式。

30多年来，陈海洋亲眼见证户部山从老街巷，蝶变为承载徐州千年文脉的“活态博物馆”。由他一手创办的“小康人家”，深深扎根于这片文脉沃土，坚守传统技艺、紧跟时代步伐；而底蕴深厚的历史街区，也持续为老字号赋能，让代代相传的老手艺，在新时代焕发鲜活烟火气。

文化融进菜里 老技艺孕育新品牌

彭城七里串联起徐州千年历史根脉，戏马台、户部山沉淀着浓郁的楚汉底蕴与市井烟火，为像陈海洋这样的本土餐饮从业者，打造出得天独厚的文化发展土壤。

在陈海洋看来，烹饪从不止于简单的翻炒和调味，更要将徐州的历史故事、深厚饮食文脉，融入每一道菜品、每一桌宴席，这也是小康人家多年坚守的经营内核。

陈海洋介绍，从第一代特一级烹调师尹玉考，到第二代王传礼、王献立，第三代宋开炳，再到陈海洋自己，如今其子陈子浩接续接力、传承技艺，五代人一脉相承、坚守初心，严守徐州菜正宗技艺，守住本土味道的根与魂。

多年来，陈海洋始终强调的“四味”经营宗旨，成为品牌立身之本。陈海洋解释道：“所谓‘四味’就是——家味，即以亲情化服务待客，让食客进店如归家；鲜味，则是依托明厨亮灶、明档点菜模式，坚持现点现做，食材新鲜可视、品质透明可控；时味，恪守‘不食不时’的饮食智慧，甄选当季的新鲜食材；湖味，则精选微山湖、云龙湖等水域优质水产，还原地道河湖鲜香。”

一道道菜品的背后，是匠心坚守，更是对本土饮食文化的生动传承。

深耕本土菜系的同时，陈海洋深挖彭城楚汉历史，让菜品有滋味更有故事。2000多年前，西楚霸王项羽定都彭城，虞姬创制了“龙凤宴”，辣子鸡便是其中经典菜品。依托这段历史典故，陈海洋创新打磨出特色菜品“霸王虞香鸡”，凭借独特风味与文化底蕴斩获“苏超”苏菜特金奖。此外，他研发的东坡肉拿下全国苏菜大菜创意奖，彭城炒鸡斩获争霸赛金奖，吊地瓜、雉羹成功入选扬州大学非遗展示推荐菜。

每一道获奖菜品，都是非遗技艺的传承，更是彭城千年饮食文化的鲜活载体，让食客在唇齿鲜香间，读懂徐州的饮食文化与城市底蕴。

多元创新经营 主动求变拓市场

不少人好奇小康人家长久红火的经营秘诀。对此，陈海洋始终认为，老字号生存发展，手艺要守，思维也不能老，“唯有主动求变，才能扎根市场、长久立足。”

早在行业发展前期，陈海洋便跳出单一堂食模式，布局多元化经营赛道，率先推出特色卤菜、传统点心、秘制酱菜、腌制半成品等多款伴手礼与礼盒产品，采用真空包装工艺，兼顾口感与便携性，每逢节庆期间礼盒产品销量火爆。

善于变通、主动破局，是小康人家的突围关键。回想2020年，在餐饮市场承压之际，小康人家就是依托线上外卖、抖音直播拓宽销路，单店日销售额最高可达2万元，稳稳守住经营基本盘。

近年来，品牌持续创新线下模式，陈海洋又开始在门店外摆摊售卖餐食，精准对接周边居民消费需求，不断拓宽客源渠道、激活经营活力。

多元渠道布局，是品牌稳步发展的核心优势。陈海洋告诉记者，如今小康人家已实现全平台线上布局，美团、大众点评、抖音、视频号、小红书、高德地图等主流平台全覆盖，配备专属运营人员，同时联动专业运营团队，精细化做好线上推广、引流获客。

除了卖菜，陈海洋还做了一件挺“潮”的事，他创新推行员工入股模式，面向店长、厨师长等核心骨干开放自愿入股通道，实行保本分红机制，门店亏损由品牌承担，盈利则全员共享分红红利。目前，门店超两成核心骨干持股，搭配完善的绩效管理体系，真正实现人人有动力、个个是“主角”。

在技艺传承与团队提升上，陈海洋坚持“请进来辅导，送出去学习”，常态化组织员工前往胖东来等优质标杆企业学习，对标先进的服务标准、管理体系，补齐自身短板。

向内坚守本土本味，向外吸纳先进理念，持续学习、不断精进，成为小康人家恒久的发展准则。

数字转型赋能 老味道跑出“加速度”

在不少传统餐饮从业者看来，老字号踏实做好菜品即可，数字化运营是“花架子”，但深耕行业数十年的陈海洋，有着截然不同的认知。

早在十年前品牌规模化转型之际，陈海洋便率先布局数字化体系，搭建完善的产品数据库，为门店每一道菜品赋予专属“身份证”。菜品精准配比、食材溯源信息、市场销售份额等各类数据，全部纳入后台实时动态监控、智能分析管理。

标准化、数字化的管控模式，彻底解决了传统餐饮味道不稳定、出品不统一的痛点。每一道菜品的用盐数、用油数、烹制火候与时长，全部细化为精准数据、形成统一标准。无论食客何时到店消费，无论后厨厨师如何轮换，菜品口味始终稳定，真正实现了标准化出品、品质化经营，且全程坚守手工制作，绝非预制菜加工。

彭城七里的建设更新，为老字号数字化转型、年轻化发展提供了绝佳契机。街区深度融合千年文脉与现代商业，汇聚海量游客与年轻消费群体，让深藏街巷的非遗徐州菜、老字号老味道，突破地域局限，被更多人看见、被更多人喜爱。

坚守传承不忘本，创新求变不止步。在彭城七里的烟火街巷中，陈海洋持续深耕徐州菜、活化老味道，让千年彭城饮食文脉代代相传、生生不息。

◎微观

餐饮“老树”发“新芽”

陈海洋从早点铺学徒成长为餐饮品牌创始人，在彭城七里深耕徐州菜的经历，正是这片历史街区赋能本土中小餐饮、厚植城市营商沃土的生动注脚。

户部山、戏马台绵延的历史文脉，为扎根于此的小康人家提供了独特底气。近年来，彭城七里通过活化更新，把老街巷转化为承载烟火与文化的活态空间，为本土餐饮铺就差异化发展赛道。依托街区集聚的客流与文化氛围，小康人家得以把徐州饮食典故融入菜品，让非遗技艺跳出后厨，在文旅融合场景里被更多游客、年轻人看见，老味道拥有了新的展示舞台。

当数字化转型浪潮袭来，徐州日益优化的数字基础设施，则为中小餐饮企业搭建起转型跳板。陈海洋的“数字化餐饮经”自十年前建立产品数据库开始，到如今在美团、抖音、小红书等多平台运营，背后是城市对经营主体创新探索的包容与支持。其子陈子浩留学归来，操盘新媒体营销，直播带货让单店日销售额达2万元，更是让老味道跑出了新速度。

文脉为底，服务托举，彭城七里以文兴商，让中小餐饮企业既能守住本土味道的根脉，又能顺势拥抱新业态——这正是徐州营商环境的细腻表达：给手艺人舞台，给老字号注入“活水”，让扎根街巷的本土小店，在城市更新中持续焕发活力。

正如陈海洋所说：“老字号的老，是老树发新芽的老。”而让老树发新芽的，正是这座城市生生不息的营商沃土。

彭城新语

城市更新没有终点

张瑾

城市是现代化建设的重要载体、人民幸福生活的重要空间。当前，各地正以推进城市更新为重要抓手，大力推动城市结构优化、动能转换、品质提升、绿色转型、文脉赓续、治理增效。

2023年9月，徐州作出实施“徐州历史文脉——彭城七里”城市更新项目的重大决策，明确将这条千年文脉打造成“历史文化名城宝贵名片的集中彰显、以人民为中心城市更新的生动实践、文商旅居融合市集烟火的繁荣集聚”。这条千年文脉的更新，如活水长流，在持续演进中深化，在接续运营中常新。

文脉从保护走向运营。彭城七里以沿线235处历史文化遗存串联起城市千年文脉。从黄楼、文庙到回龙窝、户部山，旧梦与新潮并肩而行，民俗风情街、户南巷片区持续上新，非遗作坊、小剧场、XR影院纷纷入驻，青砖灰瓦间涌动着年轻潮流。实践表明，历史文化街区的生命力，在于保护、建设、运营、管理的一体贯通、系统提升，推动城市文脉从建设更新向运营提质跨越。

民生从需求走向实效。老街区更新不只是建筑实体改造，更是产业、生态与文化的结构性优化。新业态进入老空间，空间获得自我造血的内生动力。生态修复有机嵌入，促进人与自然和谐共生。石磊小区从“老破小”变身宜居家园，沥青路面平整，车辆有序停放；剪子股菜市从曾经的市井菜场成为“城市文艺会客厅”，餐饮、教培、生活配套一应俱全。这些蝶变正是高品位优化业态布局的生动实践，贯穿彭城七里城市更新项目始终。

美育从场馆走向日常。城市更新是一场扎根生活的生长，协同、发展、共享三重逻辑彼此支撑、相互贯通，共同构成城市更新的系统路径。燕子楼前的柳琴戏《燕子楼》实景演出传递中国传统美学，文庙·东方青年发展型街区上的文化创意砖墙成为网红打卡点。当文化成为被感知、被参与、被创造的生活本身时，美是市民游客散步时路过、逛街时偶遇就能获得的真实体验。

今年上半年，《徐州市城市更新专项规划（2026—2030年）》获批，全市划定67个更新片区，聚焦存量空间提质增效。规划有期限，更新无终点。67个片区是阶段性的施工图，而非城市生长的休止符。城市更新没有终点，只有连续不断的新起点。坚持问需于民、问计于民、问效于民，把制度优势转化为空间治理效能，方能走出一条符合地方发展、具有地方特色的城市更新之路。



徐州新实践 乡村振兴·一线看亮点

「怪葫芦」卖得俏

本报记者 郭旭雯 沈子琦

10月29日中午，丰县凤城街道史黑楼村葫芦晾晒场，64岁的史先勇正弯腰给一个葫芦扎上塑料标签，一边在标签上写字，一边念叨着：“价格800元，发往济南。”这只葫芦长得算不上周正，为什么能卖出800元的高价？

史先勇对这种问题习以为常：“葫芦的价值区分和别的东西不一样，越奇形怪状越值钱，比如长得像蛇，比如有天生的纹路，这些在玩葫芦的人眼中，是大自然的馈赠，长得越怪价格就越高。”

在史先勇身后，28排种植垄上，上百只形色各异的葫芦正在晒“阳光浴”，金灿灿一片。

四五个村民在忙着翻动葫芦，确保葫芦的每个角度都能晒到。“如果哪个地方没照顾到，就会产生色差，卖价就低了。”在这做工的村民史安强说道。

说起与葫芦的缘分，史先勇打开了话匣子。退休后，他迷上了文玩葫芦，“去年玩这个上头了，就和几个老兄弟合计，这玩意儿市场价不低，咱丰县地多，能不能自己种？”

念头一起，一发不可收拾。去年“五一”，史先勇和合伙人利用周末时间先后跑了聊城、临沂、菏泽、济宁等地，走访葫芦种植基地和交易市场，重点摸清葫芦品类价值、种植技术和销售渠道。

他们蹲在地头看人家怎么育苗、怎么套模具，一待就是好几天。“遇到问题很正常，好多的坑你得踩过才知道。”史先勇说，本地葫芦从业者极少，技术、经验全靠外出学习。

今年3月份，50亩葫芦正式下地。原本种玉米、小麦的粮食地，头一回栽上了文玩葫芦苗，前期基建投入超100万元。“退休以后就是时间多，才敢全身心扑进这个新产业。”史先勇笑着说。

葫芦娇贵，讲究多。第一年种植，先踩了“密植”的坑——株距仅40厘米，远低于标准的1米至1.5米，通风透光差，白粉病、根腐病风险高。“今年作物已经进入生长后期，无法补救，只能等下一季调整。”史先勇指着地里一排排葫芦架说，明年严格按标准株距来。

更精细的功夫体现在田间管理上，大葫芦单株只留一个果，避免争抢养分，小葫芦可自然多挂果。今年团队筛选优质单株，人工隔离授粉，规避不同品种花粉串粉。“明年全部用自留种子育苗，品相稳定性就上来了。”史先勇说。

晾晒场上，50岁的本地村民史时正小心翼翼地翻动一只带龙头的大葫芦，每小时翻一次，生怕受压折断。“葫芦头上的杆子就叫龙头，龙头一断，200元的葫芦只能卖150元。”史时在葫芦种植基地长期务工，月薪能拿到四五千元，在家门口就把钱挣了。

种植基地旁边的房屋内，42岁的村民史静霞正在进行打皮工作，“打皮时机很讲究，必须在葫芦表皮湿润时完成打皮，晒干再打皮极易出现色差、破坏品相。打完后充分晾晒，表皮变色干燥，才算商品干葫芦。”干得久了，史静霞说起葫芦也是头头是道。

葫芦有了，但本地受众少，怎么卖出去呢？史先勇很快就想到了直播带货。基地组建了4支直播团队，轮播带货，后续还将引入山东临沂专业直播运营团队，单场目标销售额约2万元。年轻人对着镜头介绍葫芦品相、把玩技巧，中年人负责打磨葫芦皮、摘葫芦、晾晒，一条“种植—加工—直播销售”的完整链条在村里转了起来。

截至目前，葫芦销售额已突破100万元，前期投入全额收回。史先勇说：“有钱大家一起赚，产业做大了才能赚得更长久，有意愿种植的本村和周边村民，可以来基地跟我学全套技术。”



近日，淮海战役烈士纪念塔、徐州双拥展览馆实施修缮工程。修缮期间，淮海战役烈士纪念塔塔体及周边区域、徐州双拥展览馆暂停开放，园区其余场馆正常对外开放。 本报记者 郑思宇 摄

徐州产业工人执哨“苏超”决赛

本报讯（记者 **王正喜**）10月31日晚，2026江苏省城市足球联赛（“苏超”）决赛在南京奥体中心打响，无锡队与常州队展开冠军争夺战。这场焦点之战的第二助理裁判，是来自徐工挖机结构分厂的一线工人张琼。这位“跨界达人”以国家级裁判的身份站上“苏超”决赛舞台，展现出徐州产业工人的别样风采。

在徐工挖机结构分厂，张琼是一名严谨细致的质管员，日常与精度、标准打交道，守护着产品的每一道质量关卡。“足球场上的每个判罚都必须准确无误，质量管理同样如此，任何一个细微的疏忽都可能造成严重后果。”对张琼而言，匠心就是在不同领域对“零失误”的极致追求。

从裁判“小白”到执哨“苏超”赛场，张琼的裁判之路印刻着汗水与努力。“每场比赛前，我都要深入研究双方球队的战术打法，这就像对待一次重要的产品质量评审一样，必须做足功课。”正是将职业习惯融入爱好的“一丝不苟”，让他在裁判进阶道路上快速成长。

除了国家级裁判，张琼还有另一个身份——徐工挖机足球队队长。他不仅是球队后防核心，更是场上的定海神针。经常在久攻不下的困局中，挺身而出，帮助球队打开局面。挖机足球队在近几届“成功杯”中屡创佳绩，已成为一支充满凝聚力、展现徐工青年昂扬风貌的先锋队。

翰墨长征

本报记者 张瑾

“一支画笔，能走多远？十三天，从彭城到川西，答案写在泸定的烽烟、四姑娘山的雪线之间……”

11月1日，在徐州展览馆，徐州书画院专职画家赵亦、费翼峰、徐晓晞、蔡涛共同朗诵了徐州编剧张梦雨创作的诗歌《画笔下的长征之旅》，在诗画交融中拉开“伟大远征——纪念中国工农红军长征胜利90周年写生作品展”的帷幕。

活动由徐州市文化广电和旅游局指导，徐州市公共文化综合服务中心（徐州书画院）主办。此次展出的60余幅作品，紧扣长征主题，将红色地标、山川风貌、边疆人文风情与风骨物象融于笔墨之中，托物言志、以画抒怀，多视角诠释长征精神的丰富内涵与时代价值，展现了书画家扎根时代、潜心红色文艺创作的艺术担当。

据悉，此次作品展将展至11月8日。徐州市公共文化综合服务中心（徐州书画院）主任李晓军介绍，有计划将长征主题书画展送到机关、学校、文化场馆，以高品质美术作品传承红色基因，持续丰富彭城画派艺术内涵、擦亮“书画徐州”文化品牌，为繁荣全市文艺事业、赋能文旅深度融合高质量发展贡献更大力量。