

# 全国掀起一波“烧烤热”，徐州烧烤为何冲上热搜第一

## 徐州为霸榜亮出王炸：万物皆可烤

近日，全国掀起一波“烧烤热”，先有淄博开通烧烤专列火爆全网，后有徐州烧烤冲上热搜第一，紧接着是云南以烤虫子等特色烧烤申请出战……徐州为了守住此番擂台，亮出王炸：万物皆可烤。

“天若有情天亦老，有事没事吃烧烤”“大呼的辣椒大呼的油，十个腰子十个球”……在徐州，晚上约个局撸个串，是不少人必备的夜生活。在全国烧烤大PK的擂台，徐州烧烤是如何出圈的？现代快报记者走访了徐州多家烧烤店，发现徐州烧烤的王炸绝招竟是万物皆可烤。



①李鹏在撒料  
②羊肉是徐州烧烤主角  
③烤油腰是一绝  
④烤金蝉是孩子最爱



扫码看视频

### 特色一

#### 本地小山羊，绝对的主角

徐州算得上是烧烤的鼻祖。在徐州铜山境内汉王出土的汉画像石上，生动描摹了古人烤肉的场景，说明汉代的徐州人吃烧烤已经颇具规模，这也是最早有史为证的烤羊肉串记录。由此可见，徐州是当之无愧的烧烤发源地。

如果说，没有一只鸭子能活着离开南京，同理可说，没有一只羊能活着走出徐州。一句戏言，却将徐州人爱吃羊肉的情感表达得淋漓尽致。

徐州烧烤最重要的食材就是羊，没有之一。很多烧烤店门口都挂着一只当天现宰的整羊，按斤售卖。烧烤师傅们当场表演快刀削肉，然后将现削的羊肉切块穿串，现点现烤。在羊肉的主角光环下，羊眼、羊腰、羊球轮番上阵……

“我们用的都是本地小山羊，肉嫩，不膻，味道更好。”徐州牙缝烧烤店烧烤师傅称，在徐州，羊身上没有什么是不能烤的，羊肉、羊眼、羊排、肉筋、板筋、羊蹄筋、羊尾巴……最有特色的烤品当数油腰和羊球。

“我们有‘老球嫩腰’的说法。羊球要大火旺烤，烤老一些口感会更加稠密；油腰是包裹着油脂的羊

肾，一定要嫩烤，最好留有一些血丝。”烧烤师傅介绍，油包肝也是徐州地区的一个特色，将羊肝包在羊油里，外形上酷似羊腰子，咬一口满嘴生香，嚼一下回味绵长。

### 特色二

#### 大呼的辣椒大呼的油

“大呼的辣椒大呼的油”是徐州烧烤的“秘诀”，也更显徐州人的豪爽。

不论烤什么，先刷上一层厚厚的油，然后撒上红彤彤的辣椒面，再配上一些孜然粉……烤串上的油滴落在炭火上的瞬间，火焰涨起，升腾的烟火气瞬间将食客们的疲惫感一扫而空。这一刻，用徐州话来说：真恣儿！

烧烤师傅一般将肉串儿烤制半成熟，每桌一个小烤炉，接下来便是“私人定制”时间。食客们自己动手，火候的深浅、肉质的老嫩、调料的多少，自己说了算，这也练就了徐州本地人精湛的烧烤技巧。桌上燃着炭火，肉串滋滋冒油，这便是最幸福的味道。

“徐州烧烤太行了！真的很好吃，我们是从山东过来的，就爱徐州烧烤这个味。”几个山东小伙边品尝浓香诱人的肉串，边点赞。

### 特色三

#### 万物皆可烤

在徐州吃烧烤，只有想不到，

没有做不到。除了羊身上的各种烤品外，烤各种素菜、烤面包片、烤马步鱼、烤鸡爪、烤鸡皮都属于大众烤品，而烤金蝉、烤牛蛙、烤鹌鹑、烤生蚝算是特色烤品。

“我们店还有烤猪小脆、烤蜜汁梅肉、烤麻辣鸡胗，都是我们店的特色菜品。”破店地摊烧烤的老板李鹏介绍，徐州烧烤属于“看菜单不敢点菜系列”，很多意想不到的菜品都会出现在菜单上，总归一句话：万物皆可烤。

“烤金蝉销量很好，尤其小孩子，挺爱吃的。”烧烤师傅说，各类特色菜品占据了销量的半壁江山，很受欢迎。

### 特色四

#### 烧烤绝配——手擀面

说不清从何时起，徐州的大小烧烤店开始把手擀面作为烤串“绝配”。

精心熬制的骨汤，配上秘制辣椒油，再加上纯手工擀制的面条，一碗看似简单普通的小面，却是烧烤桌上的重头戏。很多吃完撸串的徐州人说：不吃上一碗手擀面，烧烤局不算圆满。

如今，一碗手擀面的品质，也是评判一家徐州烧烤店的重要KPI，甚至有很多烧烤店的名字就直接就叫某某手擀面。滋滋一口纯手工擀出来的面条，筋道的口感渗透着古朴的麦香，那才叫踏实。

现代快报+记者 张晓培/文 郑阳/摄

全力以赴电动化，再树豪华纯电动中型运动轿车绿色典范

# 全新纯电动BMW i3 eDrive40L携丰富配置上市

2月20日，一辆全新纯电动BMW i3 eDrive40L驶下铁西工厂里达厂区生产线，这是华晨宝马第500万辆下线历史时刻，同时宝马宣布该款车型正式在中国上市，该车型的零售价为38.39万元-41.39万元。基于此，宝马集团也将加速电动化进程。

据宝马提供数据显示，2023年，宝马集团将为中国市场呈现11款纯电动产品，并预计在几乎所有核心细分市场提供至少一款纯电动车型。2025年，预计在全球累计交付200万辆纯电动车，并将迎来具有全新构架的BMW“新世代”车型（DIE NEUE KLASSE）。到2030年，宝马集团50%的销量将来自纯电动车型，电动车累计销量将达1000万辆。



### 全新的BMW iFACTORY生产战略

#### 打造全价值链可持续的高品质产品

BMW iFACTORY生产战略是宝马对应全球生产网络化的一体化愿景，也是实现全品牌、全车系电动化转型而构建起的面向未来的生产体系。宝马沈阳生产基地完美契合了BMW iFACTORY生产战略，所有工厂均可灵活投产纯电、插电及燃油车型，迅速响应中国电动车需求的快速增长。去年六月开业的沈阳生产基地大规模升级项目（铁西工厂里达厂区）就是BMW iFACTORY的最新例证，而全新纯电动BMW i3 eDrive40L便是在这里投产。

作为宝马集团第一座从一开始就完全在虚拟环境进行规划和模拟的工厂，铁西工厂里达厂区整合了BMW iFACTORY战略中“数字化”的全部要素。比如在铁西工厂里达厂区的涂装车间，一套人工智能计算机视觉系统负责对每辆车的喷漆表面进行拍照和分析，在100秒内可拍摄10万张照片。通过机器学习，该系统如同拥有了“火眼金睛”，能够越来越智能地识别漆面的微小瑕疵，最终为用户带来车漆靓丽无瑕的全新纯电动

BMW i3。作为宝马全球首个整合了所有测量分析和方案优化的技术中心，位于铁西工厂里达厂区的综合测量中心（CMP）堪称BMW iFACTORY战略中“精益”的典范。宝马集团还致力于以循环永续的方式生产汽车，全新纯电动BMW i3全生命周期均实现碳减排。此外，宝马还与华友循环实现了国产电动车动力电池原材料闭环回收，将退役动力电池的剩余价值得到充分发挥。

全新纯电动BMW i3 eDrive40L在铁西工厂里达厂区的下线，再一次诠释了“绿色工厂打造绿色车辆”这一先锋范式。作为BMW iFACTORY生产战略下智能制造的最新代表，全新纯电动BMW i3也展现了沈阳生产基地在研发、采购、生产（EMT）机制下统一协作、快速决策的高效举措。全新纯电动BMW i3作为一款中国专属车型，得益于EMT机制的一体化优势，从产品设计研发之初便可以深耕本土需求，以期为中国消费者提供真正“以客户为中心”的产品。

通讯员 姗姗

### 以先进的电动化技术

#### 为中国用户提供电动驾趣新选择

此次推出的全新纯电动BMW i3 eDrive40L车型不仅提升了车辆的电动性能，扩充了BMW i3家族产品阵容，还为宝马2023年在华电动化策略奠定了成功基调，奏响了电动化发展序曲。

全新纯电动BMW i3 eDrive40L搭载了宝马集团最新的第五代BMW eDrive电驱技术，配备了励磁同步电机，保证车辆在全速段均可迸发峰值扭矩。新车最高输出功率达250千瓦，

峰值扭矩430牛·米，零至百公里加速仅需5.6秒。动力电池方面，新车配备了电量为79.1千瓦时的高镍三元锂电池组，在CLTC标准下续航里程最高可达592公里。

在数字交互方面，全新纯电动BMW i3 eDrive40L搭载第8代操作系统的BMW iDrive，配备一体式悬浮曲面屏，该屏幕集成了12.3英寸的数字仪表盘和14.9英寸的触控显示屏，为

用户带来了极佳的数字化感官体验。

此外，全新纯电动BMW i3 eDrive40L还在智能驾驶、豪华舒适等多个维度展现不凡实力，为用户提供自动驾驶辅助系统Pro、BMW电动声学浪模拟、Harman/Kardon高端音响系统等十大亮点配置，并标配无钥匙进入、三区自动空调等高净值配置，带来运动、安全、情感化的电动驾趣。