



苏鹤带领团队在后厨交流。

文/本报记者 赵丝雨
图/本报记者 谭歌 孙博宇

守好舌尖烟火，再把文脉做成风景。苏鹤不满足于只开一家餐厅，他正把“苏公瓦舍”延伸为“美食+文化+文旅”的体验：品苏公宴、住宋风酒店、习点茶、玩投壶，让东坡文化从舌尖延至枕畔，融入现代人的日常。

把东坡“请进”日常

守好舌尖上的烟火，是苏鹤的立身之本。而把美食做成文旅、把文脉做成风景，则是他更远的布局。

在徐州网红餐饮层出不穷的当下，不少门店流量来得快、去得也快，而苏公瓦舍能站稳脚跟、慢慢积累口碑，靠的是把美食做扎实，也把文化体验做细。如今，苏公瓦舍已在徐州开出南湖水街店、滨湖店、科技广场店、回龙窝店等多个门店。

美食是底色，文化是亮点，体验是核心。苏鹤明白，单靠一道菜、一个概念，很难让人反复回来；只有让顾客从进门到离店，都能感受到完整的文化氛围，品牌才有持续生长的可能。而“瓦舍”二字，本身就带着这种场景感——它不仅是一个喝茶吃饭的地方，更是一个可以停留、可以参与、可以反复走进的市井文化空间。

2026年开始，苏鹤推动品牌升级，不再局限于单一餐饮经营，正式向“美食+文化+文旅”的融合模式转型。他正在筹备行苏里宋风美学主题酒店，让“吃”与“住”不再割裂，汇成一段完整的宋韵生活体验。酒店延续苏公瓦舍的宋式美学，白墙素楹、原木陈设、诗画点缀、茶器陈列，把宋代文人居所的清幽闲适复刻出来。游客白天品东坡宴席、体验宋式雅趣，夜晚入住宋风房间，让东坡文化从舌尖延至枕畔，融入整段行程。从瓦舍到行苏里，苏鹤想做的，是把宋代那种“可游、可居、可食、可赏”的生活理想，融入现代人的日常。

苏鹤一直有个愿望：让东坡味成为徐州的一张文

化名片。“徐州是苏轼治过水、修过堤、建过黄楼的地方，东坡文化就长在这片土地上。”在他看来，做文化餐饮不是挂几幅字画、摆几件茶器就够了，而是要让人坐下来、吃进去、住下来，实实在在感受到徐州和苏轼之间的不解之缘。

与此同时，他也在梳理门店的整体风格，把宋代生活四艺融入空间。宋式装修、古风茶器、书画插花，不只是装饰，也对应着宋人日常的审美与趣味。焚香、点茶、挂画、插花，是宋代文人生活的四般雅事，苏鹤将其融入餐厅空间，让食客在日常用餐中便能触及宋人的审美方式。苏鹤还设置了一些可参与的环节：穿汉服游园、学宋代点茶、玩投壶、飞花令。投壶与飞花令皆为宋代常见的行酒博戏，食客虽不懂诗词格律，亦可在游戏中感受古人的闲情逸趣。即便食客不懂诗词、不熟历史，也能在动手中对东坡文化多一点亲近。

在苏公瓦舍，文化不是陈列品，而是可以被品尝、被触摸、被穿戴的日常体验。苏鹤还专门设置了非遗体验工坊，展示市级非遗“东坡肉制作技艺”，游客不仅可以观摩，还可以亲手参与制作，体验一份从选料到出锅的完整过程。

对苏鹤来说，苏轼后人的身份不是光环，而是责任。没有轰轰烈烈的造势，只有日复一日的打磨。守的是老味道，想的是新做法，放不下的是苏轼在徐州留下的烟火气。守味如此，传承亦如此。火候到了，味道自然就出来了。



苏公瓦舍的特色菜“东坡回赠肉”。



将浓郁汤汁浇于肉上。



厨师猛火烹饪，精准把握火候。



“东坡回赠肉”精选多种调料。