

文/本报记者 赵丝雨

图/本报记者 谭歌 孙博宇

作为苏轼第三十二代世孙，苏鹤从后厨的烟火气里长大，却选择以东坡菜走出自己的路。他查史料、承谱系、复原“东坡回赠肉”，又把古法带进“苏公瓦舍”，让徐州东坡味经得起推敲，也上得了当代餐桌。



苏化友向苏鹤（右）传授“东坡回赠肉”秘制酱料选材方法。

一脉东坡，几代火候

苏鹤是苏轼第三十二代世孙，也是“餐二代”。1988年出生的他，如今还有一个身份——徐州市非物质文化遗产徐州“东坡肉”制作技艺代表性传承人。父亲苏化友从事餐饮行业数十载，苏鹤小时候便常在逸鹤山庄当“传菜工”，端着盘子在后厨与前厅之间来回跑。那时他记住的不是某道菜的名字，而是后厨的烟火气、前厅的招呼声，还有父亲对食材和口味的反复叮嘱。耳濡目染，他对餐饮产生了浓厚的兴趣。但真到自己做选择时，他没有直接接手家族生意，而是想走一条自己的路。

这条路，他选的是东坡菜。一来自己是苏轼后人，对东坡有天然的亲近；二来徐州是苏轼重要任职地之一。北宋熙宁十年（1077年）四月，苏轼调任徐州知州，上任不久便遭遇黄河决口，他率军民筑堤抗洪，筑成一道长达九百四十八丈的防洪大堤，又劝农兴学、开发石炭，留下黄楼等文化印记。苏鹤觉得，东坡菜若只借个名头，总显得单薄。做之前，他花了大量时间考证，并在徐州市苏轼文化研究会的帮助下，阅读大量宋代史料、苏轼在徐任职史实及饮食文献，让菜品研发、文化场景打造、故事体系搭建都有据可查，再把散落在古籍和民间记忆里的线索，一点点整理成可以端上桌的味道。

如苏公瓦舍镇店特色菜之一的“东坡回赠肉”，相传便是“东坡肉”的起源。这道菜属徐海菜系，以五花猪肋条肉为主料，经焯水、砂锅焖炖而成，为“东坡四珍”之一。相传苏轼任徐州知州时，黄河泛滥，他率众抗洪，挡住了洪水。徐州百姓为感谢苏东坡，杀猪宰羊送往苏府，苏轼烹制后回赠百姓，此后成为传统名菜“东坡回赠肉”。这道菜从诞生之初，便带着“与民同享”的温情底色。

苏鹤介绍道，“东坡肉”的传承谱系从未中断，从清末名厨翟世清，到近代宗师胡德荣，再至苏鹤的祖父苏耀忠、父亲苏化友，一代代厨师口传心授至今。

此菜色红油亮、软嫩适口、甘香四溢。苏轼在《猪肉颂》中写道：“净洗铛，少著水，柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。”苏鹤做这道菜时，对照《猪肉颂》记载，结合苏轼在徐州治水后回馈百姓的故事，反复调整工艺，让肉质酥而不烂、肥而不腻，既保留古法意韵，也更贴近当

代人的口味。

2016年，苏鹤在滨湖新天地开了第一家店。当时徐州餐饮市场以传统正餐和快餐小吃为主，还没有类似的文化餐厅。他把茶和餐结合起来，主打宋代休闲氛围，在当时的徐州餐饮圈算是个新鲜事。

店名“苏公瓦舍”四个字，是他反复斟酌后定下的。“苏公”指的是北宋大文豪苏东坡，“瓦舍”一词，在宋代指的是集饮食、演艺、休闲于一体的市井娱乐场所。热闹、开放、雅俗共赏，正是苏轼笔下“人间有味是清欢”的市井注脚。苏鹤想做的，就是借这一方“瓦舍”，把东坡文化从书本里请出来，让它重新回到普通人的日常生活中。客人坐下来，先喝一杯宋式清茶，再慢慢品菜，感受菜品背后的文化与故事。

这种新模式能否被大众接受，他起初并没有把握。也有人劝他选更热闹、更容易复制的品类，他却觉得，徐州需要一张能坐下来慢慢品味的文化餐饮名片。那段时间，他一边经营一边观察食客反馈，不断打磨调整，让这个新模式慢慢在徐州餐饮圈站稳了脚跟。

做东坡菜，苏鹤最在意的就是能不能经得起推敲。他不仅自己深耕古法，更用心带团队、育新人。店里的90后总厨韩阔，就是他一手培养起来的核心骨干。前不久，韩阔代表苏公瓦舍登上湖南卫视《家乡美食大赛》舞台，和全国各路名师大厨同台比拼，凭借扎实的古法功底和贴合徐州本土风味的改良技法，他制作的东坡肉获得评分第一，让徐州东坡味道站上全国舞台。这份成绩，既是对韩阔的肯定，也让苏鹤更确信，守住古法、贴近本土，东坡菜就有走向更大舞台的生命力。

苏鹤做东坡菜，不是照搬老菜谱，而是让老味道适应今天的餐桌。老式菜重油重腻，他就创新采用黑茶、普洱茶汤焖煮肉类，解腻增香；普洱茶属全发酵茶，茶性温和，用以入菜可去油腻、增清香，使菜品口感更为清爽。菜品跟着二十四节气换配菜，山楂、柚子、鲍鱼轮番上新。这些年，他带着团队复原了“东坡四珍”等多道失传老菜，创新“黄楼盛烩”“东坡醉清虾”“白土寻煤”等菜品，打造出“苏公宴”主题宴席，既串起苏轼的诗词与故事，也把徐州的风物、历史和人情味端上桌。



2025年徐州市伏羊节活动火炬传递现场。



苏鹤获评徐州市“东坡肉”制作技艺非遗传承人。



苏公瓦舍东坡文化餐厅所获荣誉。



苏鹤与餐厅茶艺师研究普洱茶汤“东坡回赠肉”制作。