

衢州这家餐厅解锁夏日新味

本土食材邂逅法式雅致

记者 范家熔 文 顾欣桐 摄

都市人的餐桌,总在烟火气与精致感间寻找平衡。有人偏爱街头巷尾的热辣,有人钟情窗明几净的雅致。而在柯城区鹿鸣文化院街7栋一层,“留白·碧澄厅”正以一种独特的方式,将国画里的“留白”意境揉进三餐四季——不堆砌、不张扬,却让每一口清爽都直抵人心。这里有法式风情的温柔,有衢州食材的本真,更有主理人徐文庭对“美”的执着。

法式雅境里,藏着夏日的清爽密码

推开“留白·碧澄厅”的大门,最先映入眼帘的是法式风的雅致。柔和的灯光下,浅色桌布与皮质餐椅搭配出质感,新鲜的小雏菊与百合花在角落静静绽放,空气中飘着若有若无的花香,高级感藏在店内每一处细节里。“朋友说来这吃饭很有法国餐厅的感觉。”一位年轻食客笑着说,“不管是姐妹拍照,还是家庭聚餐,都特别有氛围。”餐前一杯荔枝红茶是许多客人的点单标配,玻璃杯里琥珀色的茶汤泛着光。“香香的,荔枝味特别浓,喝着是味觉与嗅觉的双重满足。”徐文庭说,这杯茶是她的小巧思——她研习茶艺多年,深知一餐的愉悦,往往从第一口温热的茶开始。

夏日里没胃口?这里的推荐菜像是为解暑量身定做。百香果冰镇凉薯端上桌时,雪白瓷碗里的凉薯搭成五角星形,裹着金黄的百香果汁。“有点像小时候的味道。”一位食客夹起一块,“脆脆的,口感酸酸甜甜,一下子就打开了胃口。”

茉莉花熏银鳕鱼则是桌上的“颜值担当”。新鲜现剥的泰柚粒铺在盘底,银鳕鱼块整齐码放,顶端撒着星星点点的茉莉

花。“外皮又酥又香,鱼肉则柔嫩软和。”食客钟女士边吃边赞叹,“酱汁里还带点话梅的酸,一点也不腻。”徐文庭接过话:“这酱汁是厨师长特调的,外面可吃不到,就是要这份别人复刻不了的清爽。”

果香片皮烤鸭上桌时,油亮的鸭皮在灯光下泛着光。“我们选的是‘酥不腻’品种,要烤足90分钟,比普通烤鸭多半小时,皮更厚更酥。”徐文庭拿起一片鸭皮,蘸了点桂花白糖,“你尝尝这个,甜丝丝带点桂花香,卷饼时还可以加一根山楂条,吃起来很解腻。”

杨梅鳕鱼虾球是店里的“元老”,从第一家店一直卖到现在。“都是师傅手工剁的虾仁,混着银鳕鱼,裹上脆花粒。”徐文庭捏起一个,“这不是预制菜,都是新鲜现做的,鲜味也不来源于调味品,是自然的鲜。”随后,酸汤开化清水鱼端上来时,酸香更是先一步钻进鼻腔。厨师长介绍,自调的酸汤配上薄荷叶,哪怕是夏天,很多食客都能吃上好几碗。

从茶艺师到主理人,用热爱给衢州菜留白

窗外蝉鸣渐起时,坐在这法式风格的餐厅里,看阳光透过落地窗洒在盘里的清爽肴上,记者忽然懂了“碧澄”的含义——清澈、明亮,像夏日里的一汪清泉。“留白这名字,是从国画里来的。”徐文庭说,留白不是空,是给人想象的余地,就像她做餐厅的理念:不用太满,舒服就好。

2016年,从学校毕业不久的徐文庭一头扎进了茶艺师的世界。“就喜欢那种仙气飘飘的感觉,煮茶时的安静,茶汤里的回甘,都让人心安。”但爱好填不饱肚子,2018年,她和朋友一起迈入了餐饮界的大门。

“那时候衢州没有特别精致的餐厅,大家觉得衢州菜就是大排档里的辣炒。”徐文庭不服气,“我跑遍杭州、上海的黑珍珠餐厅,看他们怎么把普通食材做得精致、美好。”她请来黑珍珠团队设计菜单,一百多道融合菜里,有当时衢州还不多见的

法式鹅肝,有改良的本地小炒,“我就是想证明,衢州菜也能上得了台面。”

2024年初,“留白·碧澄厅”在鹿鸣文化院街开业。法式风的装修,是她对着街区风格一点点磨出来的,“定位不能只看自己喜欢,得看客人需要什么。”她坚持用最好的食材:开化的清水鱼每天专车送,江山的天蓬猪肉定点采,连笋干都是每年去高海拔山区农户家收,“海拔越高,笋越鲜,老人家晒干的,比机器烘干的有味道。”

店里的工作人员多是95后、00后,四川的厨师长跟着她从第一家店做到现在。“我常带他们出去调研,看看人家是如何调味、摆盘的。”徐文庭说,“年轻人要敢于尝试,把云贵川的酸汤做法用到开化鱼上,就是他们想出来的。”如今,她还在琢磨着把店开到杭州、义乌,“我要把精细衢州菜标准化,再推出去,我想让更多人知道,衢州菜不只有辣,还有雅致和讲究,更能撑起场面。”



美好侦探

有晚报 当锦鲤

店铺地址:柯城区鹿鸣文化院街7栋一层

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年11月1日,持8月1日《衢州晚报》至“留白·碧澄厅”,撕角后即享精致双人餐268元(原价450元,约5.9折,包含鲟鱼子低温溴带塔塔,半只果香片皮烤鸭,酸汤开化清水鱼,杨梅鳕鱼虾球,当季田园时蔬,杨枝甘露),每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》报报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得一份百香果冰镇凉薯(仅限堂食),限量10份,先到先得!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券

