

美好侦探

琴鹤「炙」新声

钟楼下的宋韵串烧与一碗青莲

记者 范家熔 文摄影 实习生 郑斯再 梅祝杰

2025年9月26日,《从“一琴一鹤”到咖啡糖水 这家小店让古今滋味相融》一文于本报刊发,引发了不少读者的打卡热潮。数月过去,当记者再次漫步至柯城区钟楼底19号,熟悉的场景中,已然飘出了烧烤的香气。

在网络社交平台上,不少顾客晒出了在琴鹤“撸着烧烤,喝着甜汤”的美好时光,印证了数月前老板程胜的构想:“琴鹤不止做甜汤和咖啡,更要引入甜咸搭配,让客人既能在这里喝下午茶,也能享用正餐。”如今,炭火香气正与甜汤清甜交织,在钟楼的悠扬钟声里,勾勒出宋韵与烟火交融的新图景。



快进群,
跟着美好侦探
去品店!

炭火炙新味:

从琴鹤清雅到串烧烟火

日前,记者进入店内,熟悉的古韵扑面而来。黑木框架、素雅麻纱幔,墙上“琴鹤高风”的题字,还有那架可供弹奏的古琴,依旧诉说着北宋名臣赵抃“一琴一鹤”的清廉风骨。但如果说起昔日琴鹤是一幅淡雅水墨,如今升级过后的“琴鹤鲜炙”便是一幅浓淡相宜的宋式风俗画,雅致中更添几分烟火气。

“我们的串烧上个月就正式上架了。”老板程胜笑道。这份“上新”并非一时兴起,而是选址之初便埋下的伏笔。他回忆,当初打动他的,是钟楼底夏日傍晚穿堂而过的风,以及随风而至的清脆钟声。“晚风起,钟声响,当时就觉得这个场景很舒服,很有想象空间。”他敏锐地察觉到,白天适合喝咖啡糖水的静谧空间,到了夜晚,需要另一种能留住人、温暖人的味道。衢州本地的“鲜辣”饮食基因,与烧烤这种极具社交属性的形式,恰好能填补这片空白。“我们叫它串烧,友情嘛,就要像这样,串起来。”程胜为这个名字赋予了更温暖的寓意。

记者了解到,掌舵这方炭火的,是程胜特意找来的一位拥有十年“烤龄”的师傅,他在口味和火候的把控上都经验十足,这也让琴鹤在“植入”烤串时拥有较低的试错成本,并迅速赢得了认可。

食客的味蕾是诚实的。记者品尝时发现,除了经典美味的牛羊猪肉串,几道特色菜品也令人印象深刻。奶香骨髓,烤制时会轻轻撒上一小勺糖,如东北烧烤般用以提鲜,入口外皮柔韧,内里绵软醇厚、回味悠长;去骨带鱼堪称一绝,鱼肉被巧妙卷起,烤制后锁住了丰盈汁水,肥美入味;茶缸肚更是每桌必点的“隐藏招牌”,各种肚类食材汇聚在小瓷缸里,炖煮得鲜辣入味又弹牙,在微凉的夜晚吃上这么一缸,从胃暖到心。就连看似简单的烤吐司,也因恰到好处的火候与炼乳的加持,变得酥脆香甜,成为许多顾客的心头好。

当然,咸香的主场,并未淹没“琴鹤”最初的清甜。与烧烤一同登场的,还有一道寓意深刻的新品——“一碗青莲”。青白瓷碗中,抹茶双皮奶的绿意仿若一池碧水,中央静置着一朵精致的莲花造型豆花。这不仅是视觉享受,更是对赵抃清廉文化的致敬。“‘莲’谐音‘廉’。”程胜解释道,“我们想把这种文化寓意,通过产品让大家可尝可感。”此外,经典的红豆莲子双皮奶,桂花酒酿豆花依然畅销,丝滑柔润的基底搭配诸多衢州本地优质食材,更是值得细品的好味道。

食材见初心:

从在地物产到文化传承

自进入餐饮行业,品质一直是程胜反复强调的底线。“产品第一。我们内测了大半个月,邀请很多朋友来试吃,好评度非常高,我自己最后又连吃三天,确认没问题才上架。”这份底气,首先来自食材的鲜。程胜介绍,他们的模式是“现采、现串、现烤”。所有的肉都是当天上午新鲜采购,下午由员工开始穿串,傍晚时分,这些鲜串便会现烤好直接上桌。

在他的规划里,琴鹤鲜炙的升级,绝非简单增加几个菜品,而是一场在地文化与风物的深度实践。“我们不用合成肉、预制菜,要让小孩子都能吃得安心。”程胜直言,要吸引家庭客群,食材的新鲜和健康至关重要。“现采、现串、现烤”不仅是一种模式,更是一种承诺。

即便对于烤串的呈现,他们也提供了更多选择:所有串串均“可烤可爆炒”,后厨还能用砂锅将食材重新煲制,变成一道热气腾腾、适合配饭的“砂锅菜”。“我们要让大家能把烧烤当晚饭吃,要吃得饱,也要吃得丰富。”程胜说。在这种思路下,一碗卧着溏心蛋、香醇诱人的琴鹤拌饭,以及一份清爽解腻的凉面,都成了搭配串烧的完美主食。

谈及未来,程胜透露,目前店内热卤项目正在推进,衢州烤饼也将在新设备到位后上架,实现“糖水配烤饼”的本土特色搭配。程胜还有一个更长远的计划,是与本地米制品工厂联手,研发以衢州大米、红糖为原料的创意米糕,造型紧扣各类在地主题,做成游客能带走的衢州味道。“希望我们的烧烤等产品能够留住游客,也让琴鹤成为大家了解衢州之美的一个微型文化展厅。”