

孟永生
北京会所行政总厨



SERVING WITH A SINCERE HEART 至诚之心 本真之味

中国地大物博，拥有世界上丰富多元的景观，造就众多潜在的食物原材料。或许是偶然的发现，它们被我们的祖先尝试，感叹，铭记，咏传。

记录也好，记忆也罢，无数代人的传承，让历经寒暑、春秋的食材得以合时地离开孕育它们的高原、山丘、湖泊、海洋……历经长途跋涉，在这片大地上的一处与迎候它们的人相逢——这些人甘愿等候、懂得坚守，感恩它们的出现犹如雨露阳光的恩赐，致力将自然本味以更具美感形式呈献。

这一幕，日出日落，北京会所餐厅一直在上演。

以佳肴雅味抚会员之心，以慧心巧思释匠心厨艺，北京会所孟永生师傅自加入以来一路成长为行政总厨。深谙多种菜系的他，常在延续传统时进行融合和升华，在感佩自然时将企业责任铭记在心，在提升餐膳体验时注入艺术灵感。这次，就让我们娓娓道来他的故事。

匠心不移 存乎一心

如今的食客，倘若想寻一味美食，社交软件上无数餐厅推荐和点评榜单即可奉上流行餐店。不少饭馆一夜爆红，门庭

若市，却又迅速降温，成为过眼云烟。在这昙花一现的背后，人们是否会忆起昔日食肆对产品与服务的坚守，以及厨师与食客的情感联结？

美食的精妙，是连锁餐饮标准化操作下所不可及的，这在物质裹挟的世界中弥足珍贵。自古以来，中国人对美食的追求都不止于满足饱腹之欲，而是对美好生活的向往。在北京会所，无论厨师还是食客都能体验到在其他任何饭馆、酒楼都难以描绘的感触——食物像是媒介，融在一饭一蔬，透过食物传递的是人与人之间的温情，以及人类与自然的共鸣。

艺术是人类对自然的第一声应答。在会所烹饪艺术的世界中，我们得以一窥人与自然协作的每一处落笔——食材是自然的馈赠，烹饪是感恩的歌颂，菜品参与每一场演出，会员为我们倾情讲述。木箸轻挑，拉开序幕，大自然润物无声。食材的味道，经由光阴，经由山水，最终飘逸餐桌。

愈是留恋和热爱自然与艺术意趣，厨师在菜肴上悉心毕力的信念就愈坚定。回顾中华美食文化的流传发展之路，除了食物本身，更多蕴含的是人们的热忱：其中有对中华大地山河壮丽、地大物博之礼赞，更有对华夏文明历史悠久、光辉璀璨之咏叹。时间之味，传承之道，人情之意，

才下舌尖，又上心头，有滋味，亦有情怀。食物之形留于唇齿，而精神文明则在其间不断演变，继续为现代生活添新立意。孟师傅透过美食的窗口探寻着中国传统文化奥秘，借助肴饌美餐为食客不仅带来味蕾盛宴，更让他们了解古老东方的魅力。

四方食事 人间烟火

说起某餐厅的招牌菜品，人们往往爱讨论“大菜”。诚然，使用高档食材或特色技法做出的菜肴令人神往，但在北京会所，即使一道简单如番茄鸡蛋的菜品亦具有代表性，只因其中的“家之味”。仅孟师傅出品的番茄炒蛋就有多种口味，看似是会员的不同口味偏好，背后蕴含着，或许是他们儿时的回忆或对家的眷恋。

鲜活色香唤起感官烙印，家味乡愁拨转记忆指针。一位会员对老北京炸酱面情有独钟，奈何异国他乡难觅一碗面食，便希望在会所餐厅打包份炸酱带走；偏偏海关规定肉类不允许入境，孟师傅便巧思妙作，用肉把炸酱煸香再挑出肉丁，让整瓶酱汁脂香四溢，却又难寻肉粒，了却会员心愿。

入行几十年来，孟师傅深感北京会所和过去曾任职的餐厅不同。会所的客人多为常客，正因如此，厨师在注入新灵感、