

新创意前，先要有心意。北京会所餐厅不仅呈现一道道美味，更是以佳肴为纽带，唤醒人与人之间真实、流动的情感。

对孟师傅而言，将对待家人般的用心和情谊融入到料理，便是幸福的食谱。大部分会员的需求很简单：在一个安静、熟悉的环境踏踏实实吃顿饭，就像回到家一样。但这简单的背后，却是厨师在烹饪之外与会员不厌其烦地沟通交流、深谙他们的饮食口味。

正如绘画、雕塑等艺术形式是为艺术家的想法服务，不需要拘泥某一种表现手法；北京会所餐厅亦无需固定于菜单上的菜肴，画地为牢。赶上鱼季新鲜时，孟师傅便和会员分享食道，商量个做法尝尝鲜。用餐后还要和会员叙谈评点，听取更多真切建议和期许。如果一款定制菜合了某位会员口味，更多会员便纷至沓来，意愿一试。这时，北京会所厨师团队便开始制定菜的分量、食材、口味等等要素，规定一套操作标准，令所有厨师都按照分量配菜、按规定的手法烹饪，厨师长也会长期跟进新菜，直到出品达到标准。这种如艺术家按需定制原创作品般的体验，便是北京会所餐厅希望带给会员的享受。

## 万法归一 臻于化境

此次，孟师傅特别提及两道备受会员喜爱的菜品。第一道是北京凯旋的经典菜品：胡同砂锅炖肉。剁碎的猪肉手工精制成狮子头，在经过六小时的炖煮中释放出香气。紧致的肉质爽滑鲜香，与醇厚鲜香的汤煲温暖人心。炖菜由来已久，会所厨师为这道常见于百姓餐桌上的家常菜注入新的活力，以传统美食回顾、记录并创造会员与北京会所共同的记忆。第二道是幸运阁餐厅的创意菜品：脆皮雪龙和牛肩。上好的牛肉带着色若霜雪的脂纹，经中西香料腌制后炸至金黄切片，绕在盘中

状如蟠龙。酥脆外皮轻裹香嫩内里，鲜美肉汁唇齿留香，丰富层次尽在一口之中，抒写会员悠享的慢“煮”意生活。两道菜体现了会所餐厅传承与创新的心意，舌尖风味易逝，精神盛宴永存。

在北京会所，厨师对待食物犹如对待简约素雅的艺术：顺应物候，自然纯粹。食材的本真之味如一幅画卷被慢慢展开……

食材是烹饪美味的第一步，而好的食材不在于多么昂贵，而在于用料的新鲜、考究。

天人合一，道法自然。食材的选取首先需要取之以时、取之有度。长久以来，北京会所一直以来支持多个公益项目、积极承担社会责任，食材上拒绝鱼翅，为保护地球生态做出贡献。“莫打三春鸟，莫食三月鲫。”食的境界与自然道心无二，以众生为念、让美丽存于自然，方能品味享用不尽的美筵。

美食的绝妙之处，还需要厨师坚持精心选料，让食客透过味蕾感知食材，品鉴

中国美食文化。比如上文提及的番茄炒蛋，厨师会不断尝试，直到寻得酸甜度正好、清香多汁的番茄品种。

这种对食材的认真与执着，自然也用在烹饪上。会所厨师准备每日例汤时，选取新鲜的走地鸡吊出基础高汤，加入剁碎的鸡胸和鸡腿清出汤内杂质，再改小火慢炖半日。长久的熬制，细碎肉末积聚一起沉入汤底，这时的例汤如茶汤般清澈见底。

巧思凝聚，技艺彰显，匠人对付出了毕生精力的事业总是怀揣满腔的热忱和灵动的想象。兼具多个角色于一身的孟师傅不仅如艺术家般精雕细刻，也像健康管理师般为会员着想，给予食客贴心关怀。有时炖出来的汤会有一层浮油，他就用隔油纸一点点把油舀走，让会员们喝到美味又健康的汤品。

夜眠六尺，日食三餐。厨师打造出对风味和营养的升华令人叹仰，与艺术相似，形成文化的一部分，任世代流转，道道相传。

