

# ABUNDANT FLAVOUR IN A BOWL 一碗纳百味

中国对面食的情感向来深厚，风味各异的面食之中，往往蕴含着独特的风土人情和饮食文化。对此，北京凯旋面食吧厨师完军红有着独到见解。

通过特色面食，他带会员领略不同城市地域的味觉印记，让面食承载家乡记忆，传递人情味道。

## 面面俱到

完军红师傅从业20多年，对面食的兴趣和热爱早就融进骨子里。作为地道的兰州人，兰州牛肉面自然是他的拿手绝活：慢熬八小时的牛肉汤清澈醇香，萝卜片白净透亮，现炸辣椒油鲜香红艳，青蒜翠绿，面条黄亮。骨汤特有的鲜香伴着拉面一口入喉，加上富有嚼劲的牛肉，为食客带来口感丰富的鲜美滋味。

对简单食材的掌握与运用，反应的是厨师的技艺水平：在白面中打入鸡蛋，能让面的口感更加爽滑；揉面时需要精准把控力道，才能让面团的弹性韧劲到达最佳状态；面团醒好后，再按照会员的偏好，制作出不同粗细的拉面。

有会员尝过完师傅的拉面后赞道：“去兰州当地吃，都不一定能吃出这样的味道！”一碗碗牛肉拉面，联结起完师傅与会员们的浓浓情意，形成北京会所独家的味觉配方。

## 碗碗乡情

一碗面承载着对工作的热爱，更寄托了希望呈献给会员的款款乡情。

完师傅自加入北京会所以来，苦心钻研，匠心打磨，学会了全国多个地域的手工面食做法——老北京手擀面、山西刀削面、上海葱油面、岐山臊子面……不同的面食、用餐客人和场景，都有不同的处理方法与之对应。拉面时，面条在师傅手中渐渐成型，千丝万缕，飘落间犹如春风拂柳、秋瀑激雪；削面时，师傅挺拔端庄，手握利器，面刀不离，面如银鱼入水之跃，飞泻不断，令人目不暇接。

碗中味道特别，人情之味亦浓。前不久，一位会员阔别家乡三年，一回国便赶来北京会所，消解漂泊在外的乡愁。这位会员一次点了七份不同口味的面，并嘱咐完师傅做成小份，方便他留足胃口，一一品尝。

白面在指尖掌心的轻轻揉握下，变成一道道美味，承载满满心意。无论身处何方，家乡的味道早已烙印在内心深处。一碗面食如同家人的一声问候，唤起我们难以忘怀的味蕾记忆。

