

### 聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbty@126.com

# 满汉全席惊艳亮相



特意制作新菜单。



豆腐在厨师的手下变成精美的艺术品。



年轻职工头一次见到满汉全席。

□ 本报记者 边磊 文于佳 摄

全席共计冷荤、热菜一百九十六品，点心、茶食一百二十四品，菜计菜肴三百二十品……昔日皇家盛宴，今天寻常百姓也可享用。鸡年春节来临之际，以宫廷菜著称的御膳饭庄重新推出满汉全席，以亲民的价格，使普通百姓也可享用皇家御膳。

“满汉全席吃的并不仅仅是菜，还有皇家礼仪和用膳流程，包含了满汉饰语。”御膳饭庄厨师长罗艳文说。

罗艳文是我国宫廷菜第二代掌门人、全国十大名厨董世国的弟子，继承了宫廷菜的衣钵。从1988年起就在御膳饭庄制作宫廷菜，对满汉全席有着丰富的经验。

“过去咱们国家一直有满汉全席，后来随着社会文明的进步，满汉全席中的一些材料属于自然保护范围，比如熊掌、猴脑、燕窝，这些都不允许使用，因此满汉全席渐渐销声匿迹了。现在，可以用其他材料替代了。”

在御膳饭庄的菜谱上，可以看到大满汉和小满汉两套菜单，同时推出了精品体验席。高、中、低价位，食客可以根据自己的需要自由拼点。

为了原汁原味重现满汉全席餐饮文化，御膳饭庄下了真功夫，不但邀请了国家名厨支招儿；而且从菜品到服务，从餐具到服饰，全部精雕细琢，并对厨师、服务员反复培训。

前厅，服务经理王静带着同事一板一眼练习着走姿、动态、语言；后厨，厨师长罗艳文带着大家在灶前忙得热火朝天。

御膳饭庄太和殿包间内，替代熊掌的驼掌、造型精美的功夫菜蛤蟆鲍鱼、鳕鱼肉翅装入华贵的福寿餐具和银器，一一上桌儿，服务员穿上格格服、花盆底鞋各就各位，工作人员和特邀嘉宾一一品尝点评。这是正式推出满汉全席前最后的试菜会。

“每一道菜配什么茶，什么时间换第二道茶，都需要后厨跟服务员一一确认。我们也是因为罗师傅和跟他一样经验丰富的几位宫廷菜的老师傅，才有信心重推满汉全席。”御膳饭庄经理奚艳辉说。

满汉全席备菜讲究，一些需要用高汤吊煮；一些需要特殊定型；一些需要“腻子活儿”恰到好处，罗艳文说：“这里面的特色，细说起来几天几夜也说不完，你想想，冷热茶点加起来三百二十道菜，三天六宴，一天两顿，道道都有学问。”

重现于年夜饭餐桌，而不止步于此。

奚艳辉说：“重推满汉全席，并不是推崇皇家奢华生活，而是对传统文化的一种传承和发扬。面向全球展现这一传统餐饮文化，使食客在用餐中更好地体味历史，增加用餐的文化底蕴和趣味性，从而激发人们对中华文化的兴趣，才是最终的目的。”



服务员穿上格格服，在老师的带领下开始训练。



服务员第一次穿盆儿鞋有些不习惯，总感觉要摔倒。



服务员布置餐桌、上菜。



烹饪大师被请来给满汉全席支招儿。



提前备货，为春节做好准备。