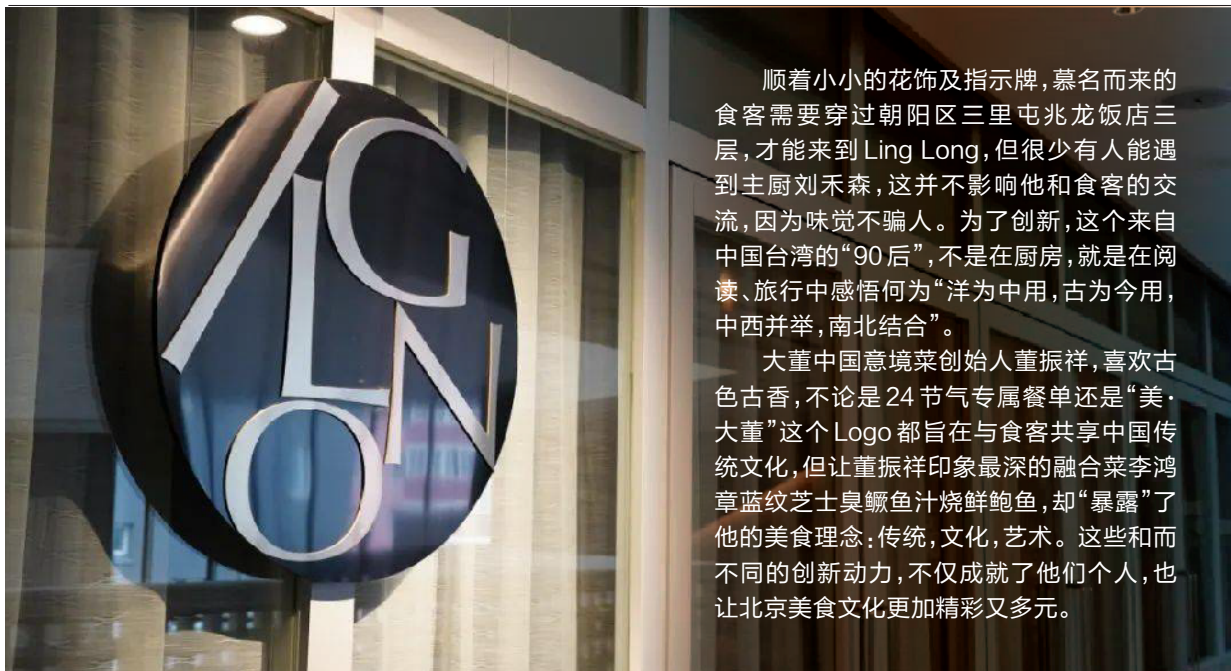




顺着小小的花饰及指示牌,慕名而来的食客需要穿过朝阳区三里屯兆龙饭店三层,才能来到 Ling Long,但很少有人能遇到主厨刘禾森,这并不影响他和食客的交流,因为味觉不骗人。为了创新,这个来自中国台湾的“90后”,不是在厨房,就是在阅读、旅行中感悟何为“洋为中用,古为今用,中西并举,南北结合”。

大董中国意境菜创始人董振祥,喜欢古色古香,不论是24节气专属餐单还是“美·大董”这个Logo都旨在与食客共享中国传统文化,但让董振祥印象最深的融合菜李鸿章蓝纹芝士臭鳃鱼汁烧鲜鲍鱼,却“暴露”了他的美食理念:传统,文化,艺术。这些和而不同的创新动力,不仅成就了他们个人,也让北京美食文化更加精彩又多元。

北京美食文化的创新密码

传承与创新

“Ling Long是对过去与经典的致敬,是未来和未知的美好展望。立足于中华文化的源远流长,借由西式烹调的技法,继承了一脉相承的精髓且同时又传承着一种不同于主流的风格”,谈到Ling Long这个名字的由来,刘禾森娓娓道来。

2017年,刘禾森受朋友邀请来到北京工作,他尝试用自己的方式来诠释对于中餐的理解。从Re-Fine dining到融合中餐,刘禾森用心钻研,一步一个脚印,在2020年创办了Ling Long餐厅。

2021—2022年,Ling Long蝉联黑珍珠一钻餐厅,刘禾森获评2022年黑珍珠年度年轻主厨。

虽然Ling Long也创办两年,但食客们很难用一个词总结Ling Long的风格,因为从菜单中既可以看到八大菜系的影子,烹饪手法中

又用到不少西式技法,比如“卤水鸭肝”是从潮州卤水中汲取滋味后,将其注入鸭肉法式丝绒酱和鸭高汤啫喱,宛如提拉米苏一般装在玻璃杯中。

“每一道新菜我都会带领团队主导研发。比如菜品的灵感,色彩搭配,烹饪方式”,董振祥乐在其中。在他撰写的《一日一菜》中,他这样说:“人的味觉能品评出:甜、咸、酸、辣、辛、苦、膻、腥、麻、鲜,还有各种口感,所谓‘滑、脆、粘、软、嫩、凉、烫。当然没有忘记‘臭’,臭豆腐,臭咸鱼,臭冬瓜,臭蚕豆,五味里之所以没有写到‘臭’,是因为我们还没有真正理解‘臭’。美食家不是为了其‘臭’才去吃,而是为了品其‘鲜’。李鸿章蓝纹芝士臭鳃鱼汁烧鲜鲍鱼就是把西餐的蓝纹芝士,融入到中餐,让‘臭’主导味道。

美食之于一座城

近年来,京菜在保持地方特色饮食特点的基础上,不断改良创新,已经变得愈加融合多彩、品质时尚。

以花胶为例,“以前北京叫鱼肚炸着吃,南方才叫花胶蒸着吃,随着现如今人们吃得越来越健康,京菜也采用了花胶的称呼以及制作工艺,这就是一种南北方菜系的融合。京菜的创新和升级一直是摸着石头过河,但中国味蕾选出的黑珍珠榜单是一块‘试金石’,能够及时验证我们的创新是否符合国人期待”,作为北京人,董振祥深有感触。

刘禾森对北京美食的评价是“多元融合”,刘禾森介绍,“在北京,中餐八大菜系的界限模糊。正是在这种兼容并包的美食文化环境中,我研发出了属于自己的融合中餐方向,用中国本土的食材,经典的调味,再用西式的技法得以呈现。以此为人们带来有趣的体验感”。

据悉,在2022年黑珍珠餐厅指南评选中,有36家北京餐厅入选,数量连续四年增长,非中餐持续丰富,首都正在成为国际美食交融的中心。具体来看,北京2022黑珍珠餐厅共覆盖20类菜系,包括粤菜5家,京鲁菜4家,本帮江浙菜3家,湘菜1家等,还有北欧菜、意大利菜、日本菜等世界美味。

北京有着3000余年的建城史和850余年的建都史,是第一批国际消费中心城市,朝阳区是国际消费中心城市主承载区。

过去五年间,中国精致餐饮高速发展,中国符合精致餐饮标准的门店数量持续增长,其中上海、北京精致餐饮门店数量位居全国前两位,同时随着消费回流,各地精致餐饮消费额也持续攀升。

据介绍,为了更好地帮助餐饮市场抓住高品质、精致化的发展新机遇,下一步,黑珍珠也将进行全面的升级,从更多菜系的起源地去寻找更多正宗味道,让更多大城市附近的精致美食“发光发亮”。

(王巍)

“舌尖上的一带一路”国际美食嘉年华开幕

本报讯 马婧 日前,第四届“舌尖上的一带一路”国际美食嘉年华在朝阳区坝河河畔的首创郎园Station开幕,吸引众多年轻人前来打卡。

土耳其烤肉、意大利方块披萨、奥地利香肠、格鲁吉亚肉汤、迪拜名吃“沙瓦玛”、澳大利亚小汉堡、德国鲜啤、比利时手工巧克力……随着美食嘉年华拉开帷幕,300多种“一带一路”美食及精酿迎来了一场中秋合家欢,市民们不出国门就能一站式感受异国美味,不少外国人也到此寻觅家乡味道。

除了尽享舌尖上的美味,消费者还能欣赏到曾给毕加索、马蒂斯等艺术大家带来灵感的神秘非洲石雕与木雕,现场购买炙手可热的秘鲁原装进口手工羊驼玩具,以及来自全球各地的萌宠玩偶。

在现场,不同肤色的DJ用音乐点燃了节日的热情,动感的异域风舞让整个园区变身国际范儿的欢乐海洋。

观众还可以在园区欣赏戛纳XR沉浸影像大展,展览将今年法国戛纳电影节入围优质VR作品带到中国展映,观众在现场戴上VR头显设备,瞬间即可进入虚拟世界,感受沉浸式视听与交互体验。

连续举办四年的舌尖上的“一带一路”美食节是首创郎园秉承“美食无国界,文化促交流”理念,重点孵化的新消费活动。据悉,郎园国际创意文化节于9月16日正式开幕,其中,郎园Station备受关注的中央车站二期工程同期完工亮相。这个由西班牙知名设计团队Estudio Cano Lasso S. L.建筑事务所担纲设计的中央车站,由仓酷、准点剧场、橙色空间、停留空间等多个单元组成,二期呈现的是14米高、占地7000平方米的开放式室内公共空间以及2万平方米商业空间,未来拟引进国际设计买手店、潮流原创、品牌特色店、策展艺术空间等业态,持续驱动潮流文化和新消费场景的深度融合。

朝阳区精致餐饮门店占北京市总量56.9%

本报讯 郭缤璐 日前,美团黑珍珠餐厅指南发布《中国精致餐饮报告2022》(以下简称“《报告》”)。《报告》显示,精致餐饮消费正在逐年普及,2021年中国精致餐饮市场规模相比2020年增长接近40%。此前已正式发布的2022年度“黑珍珠餐厅指南”中,入选餐厅283家共涵盖国内22个城市,除了北上广之外,还囊括天津、杭州、南京、武汉、重庆等地。

其中,北京作为建设国际消费中心城市的排头兵,黑珍珠餐厅数量连续四年增长。北京朝阳区更成为全国精致餐饮新高地,截至2022年6月,朝阳区精致餐饮门店已达到345家,占北京市总量的56.9%,比2020年的303家增长42家,总体数量继续维持上涨趋势。据悉,2023年,黑珍珠餐厅指南发布盛典将在北京朝阳举办。

美团高级副总裁张川表示,2023年起,黑珍珠除了在原有国内22城进行评选外,还会每年增开两到三个新城市。

此外,2023年黑珍珠评审体系也进行了优化升级,包括独创包间考察体系,让评委试吃打分从单一的餐厅散台场景延展至包间场景;针对不同菜系设置数十种差异化考察细项,让评审更精细等。同时,黑珍珠还将取消入围、明确餐厅准入门槛及下榜细则,以求更好地做到公平、公正、公开。